

ルミネ・ニューマン バレンタイン 2019 「私が一番ハッピーなバレンタイン」

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本 雄司）が運営する、ルミネ各館、およびニューマン新宿では、バレンタインに向けて選りすぐりのチョコレートが登場します。いつもよりもたくさんのショコラブランドやアイテムが登場するバレンタインシーズン。贈るだけでなく、選ぶ楽しさ、食べる楽しさがあふれる現代のバレンタイン。ルミネは、「私が一番ハッピーなバレンタイン」をテーマに、まずは、自分の心がハッピーになること、だからこそだれかのこともハッピーにできること、今年のバレンタインが、私史上一番楽しいバレンタインになりますように、という思いを込めて、みなさまのハッピーバレンタインを応援します。

➤ 特設サイト → <http://www.lumine.ne.jp/valentine2019/>

ルミネ各館、ニューマン新宿のバレンタイン情報のほか、人気フードエッセイスト平野紗季子さんのコラムも展開中。

駅から好アクセスのルミネ・ニューマンには、人気のショコラブランドのショップも多数出店しています。お仕事帰りでも、雨が降っていても、スムーズにショコラをお買い求めいただけます。各館の注目アイテムと、ルミネで取り扱う人気ブランドをご紹介します。



ダーク、ミルク、そして最後にホワイトチョコレートが開発されてから 80 年を経て、今あらたに、まったく新しいチョコレート「ルビーカカオ」が誕生しました！着色料や果汁などを一切使わずに、天然の鮮やかなピンク色を実現したルビーカカオは、ベリーのような爽やかな酸味が特徴です。ルビーカカオを使用した商品が本格展開される今年のバレンタインは、ピンク色のアイテムにも注目です！

ルミネエスト新宿 Special Pick UP !



【BAKE チーズタルト】……………ルミネエスト新宿 1F
焼きたてチョコレートチーズタルト (1個 税込 280円) **〈新商品〉** **〈限定〉**

毎年人気のチョコレートチーズタルトが、サンフランシスコ発の Bean to Bar「ダンデライオンチョコレート」のチョコレートを使用したバレンタイン限定のチーズタルトが登場！

〈注目ポイント〉

サイズが通常よりも大きなグアテマラ産のカカオ豆を使用し、豆の芯にあるブランデーのようなフレーバーが残るように焙煎。



【PAPABUBURE】……………ルミネエスト新宿 1F
チョコレートキャンディ (40g 税込 580円) **〈限定〉**

キャンディとチョコレートをミルフィーユ状に 17 層も重ねて仕上げた限定キャンディ。

〈注目ポイント〉

17 層も重ねられ、つややかに仕上げられたキャンディは、噛むとパリパリとした食感も楽しく、フルーツの酸味とチョコレートのココの絶妙なバランスの美味しさが広がります。



【フルーツチュール タカノ】……………ルミネエスト新宿 B1
苺ショコラサブレ (税込 250円) **〈限定〉**

バレンタインシーズンにのみ登場する、フルーツのタカノならではの判サブレ。

〈注目ポイント〉

さっくりと食感が心地よい苺の香るサブレに、相性抜群のチョコレートをあしらった、気軽に手に取れる逸品で、贈り物にも、おやつタイムのアイテムにも人気。

ニューマン新宿 Special Pick UP !



【タイチロウ モリナガ】……………ニューマン新宿 2F エキナカ
ハイクラウン<ルビーカカオ> (税抜 1,300 円) **【ルビーカカオ】** **【限定】**

着色料や果汁などを一切使わずに、天然でピンク色を表現し、大人のフルーティさが味わえる「ルビーカカオ」が、人気のハイクラウンブランドに登場！

〈注目ポイント〉

ルビーカカオの特徴である爽やかな酸味を、特別な配合で最大限に引き出し、香り高いカカオ豆を使用したダークミルクチョコレートを絶妙なバランスで合わせた、他では出会えない大人の味わい。



【Lady Bear】……………ニューマン新宿 2F エキナカ
アガベ・アステカーナ (10 個入り 税抜 1,389 円 18 個入り 税抜 2,038 円) **【限定】** **【ギルトフリー】**

血糖値の上昇が緩やかな低 GI 甘味料アガベシロップだけの甘さで仕上げた**砂糖不使用の生チョコレート**。自然派ローカロリースイーツ店が手がける、食べても罪悪感が少ない、話題の「ギルトフリースイーツ」です。

〈注目ポイント〉

砂糖を使わずに、低 GI の天然甘味料アガベシロップの甘さで作られる生チョコレートは、キレのある甘みと、ピターなカカオの風味を楽しめる大人の味わい。ヘルシー志向の方や、甘さが苦手な方にもおすすめ！



※イメージ

【ジャニス・ウォン】……………ニューマン新宿 2F エキソト
JANICE WONG Art Chocolate (税抜 1,950 円) **【限定】**

デザートとの非日常体験、シンガポールの人気スイーツ店ジャニス・ウォンでは、ジャニスの故郷であるシンガポールをイメージさせるアジアチックなフレーバーのショコラが登場！

〈注目ポイント〉

コクのある「黒糖」や、ピリッと辛みを感じる「レッドチリ パディ」など、ジャニス・ウォンならではのアジアンテイストな 5 つのチョコレートを楽しめる一品。



【デメララ ベーカーリー】……………ニューマン新宿 2F エキナカ
LAUDEN CHOCOLATE No More Pink (4 粒入 税抜 1,480 円) **【限定】**

本場英国のスイーツが味わえるデメララ ベーカーリーでは、豪華客船クイーンエリザベス号やプリティッシュエアウェイズのファーストクラスのショコラを手掛ける、英国の新鋭ショコラティエ「ラウデンチョコレート」を販売します。

〈注目ポイント〉

男女のデュオショコラティエが手掛ける独創的で美しいショコラは、ワイルドストロベリーやチェリー等の 4 粒。得意とするフルーツ系のガナッシュには、驚くほどの量のフルーツを使用。弾ける味わいの果実フィリングにもご注目。



※イメージ

【トラヤカフェ・あんスタンド】……………ニューマン新宿 2F エキソト
バレンタイン限定 焼菓子・あんペースト詰合せ (税抜 2,150 円) **【限定】**

トラヤカフェのスペシャルティ「あずきとカカオのフォンダン」と期間限定販売のあんペースト「チョコレートとプラリネノワゼット」をバレンタインタグ付きの赤いギフトボックスをご用意しました。

〈注目ポイント〉

「みんなが贈りたい JR 東日本おみやげグランプリ 2018」にてフード&ドリンク部門金賞を受賞したあんペーストの季節限定フレーバーが入ったギフトボックス。

ルミネ新宿 Special Pick UP !



【ca ca o】……………ルミネ新宿 ルミネ 1 B2
小町通りの石畳 純米酒 雪男 (16 個入 税込 2,160 円)

鎌倉のアロマ生チョコレート専門店 ca ca o の自信作。ほのかにスパイシーさが香る力強いテイストのミルクチョコレートに、創業 300 年を迎える青木酒造（新潟）の銘酒「純米酒 雪男」を合わせた生チョコレート。辛口ですっきりとした、キレのある純米とチョコレートの相性が楽しめる逸品。

〈注目ポイント〉

チョコレートの 3 大品評会のうちのひとつ、イギリスの「Academy of Chocolate 2018」にて、**最高金賞を受賞！** 麴とカカオの発酵する温度に近いことに注目して生まれた、シリーズの中で最も水分量の多い品で、なめらかで、とろけるような口どけが特徴。

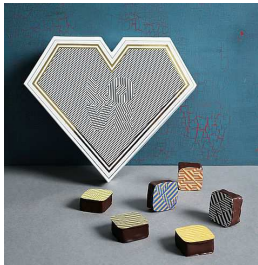


【CACAO SAMPAGA】.....ルミネ新宿 ルミネ 2 2F
ハートベア カロ (税込 11,880 円) **【数量限定】**

真っ赤なハートを胸に抱いた、まるで本物のぬいぐるみのような可愛いベア型チョコレート

〈注目ポイント〉

ひとつひとつ熟練した職人によって作られた、本物のぬいぐるみのような質感を再現したベア型のチョコレートは、手土産やパーティにもピッタリ！



【コンパース】.....ルミネ新宿 ルミネ 1 B2
スペシャルトリュフ (6 個入 税抜 2,000 円) **【限定】**

洗練されたデザインと確かな美味しさで人気のコンパース。ゴールドで縁どられたハート型の BOX に入った 6 種類のボンボンショコラ。

〈注目ポイント〉

本国のオーナー兼ショコラティエ「ジョナサン・グラム」が日本のバレンタインのために考案したフレーバーで、日本に上陸した当初から人気の逸品です。

《「Aromatic Valentine Week in LUMINE SHINJUKU」》

ルミネ新宿では、「恋とアロマとチョコレート」をテーマに、チョコレートと合わせて楽しむ、様々な香りにまつわるアイテムをご紹介します。チョコレートの芳香な香りと一緒にいつもと違う私を演出する華やかなフレグランス、チョコレートの香りがふくらむマリアージュドリンクや、チョコと香りでキレイを上げるコスメなどをご紹介します。

■ チョコレート特設売り場「CHOCOLAT AU LUMINE (ショコラオルミネ)」登場！



こだわりぬいたルミネ新宿セレクトの 12 のショコラショップのほか、チョコレートと一緒に贈りたいスペシャルギフトショップの全 13 ショップが期間限定で登場します。

期間：2月1日（金）～14日（木）

場所：ルミネ新宿 ルミネ 2 2F ミラ オーウェン前

期間中、ショコラオルミネで 1 会計税込 ¥2,000 以上お買上げのお客さまにもらったその日から使える **¥300 チケットをプレゼント！**



ルミネ大宮 Special Pick UP !



【ミスター ワッフル】.....ルミネ大宮 ルミネ 1 1F
フォンダンチョコ (税込 460 円) **【限定】**

厳選したベルギー産チョコレートをブレンドしてつくられるソースを、焼きたてのワッフルにかけてお召上がりいただく、冬季限定の絶品ワッフル。イートインまたは持ち歩きでお召上がりいただけます。

〈注目ポイント〉

ミスターワッフルで 1 番人気のプレーンワッフルに合わせて開発されたベルギー産最高級チョコレートなど 3 種のチョコと生クリームのハーモニーが絶品！昨年のご好評にお応えして今年も登場です！

ルミネ荻窪 Special Pick UP !



【コートクール】.....ルミネ荻窪 1F
生ブラウニー 3 本入り (税込 1,604 円) **【限定】**

焼菓子でありながらも、生チョコレートのようにしっとりもちりとした食感のブラウニー。人気の 3 種のフレーバーがセットに。(※季節限定の味が含まれるため、写真と異なる場合がございます)

〈注目ポイント〉

フルーツがトッピングされ、ブラウニーの概念を超える華やかさ。細くカットされ、キャンディのように包まれた形状は、オシャレだけでなく、食べやすく人気。

ルミネ有楽町 Special Pick UP !



【DEAN & DELUCA】.....ルミネ有楽町ルミネ 2 1F **PANA CHOCOLATE (税込 1,080 円)**

オーストラリア メルボルン発のオーガニックチョコレートブランド。使用する原料はすべてオーガニックで、乳製品や動物性原料は一切使わずに作られるチョコレートが DEAN & DELUCA に初登場！

〈注目ポイント〉

使用する原料はすべてオーガニックにこだわる**ヴィーガン仕様**のチョコレート。原材料、製造工程ともに、42度以下に保たれた本当の**RAW (非加熱) チョコレート**です。



【DEAN & DELUCA】.....ルミネ有楽町ルミネ 2 1F **SLITTI cioccolato E CAFFE プラリネアーティザナル アソート (8 個入 税込 2,160 円)**

1969 年イタリアのトスカーナ地方で、コーヒー豆の焙煎工房として生まれた SLITTI は、チョコレートの国際大会で数々の賞を受賞しています。イタリアは、ヘーゼルナッツやピスタチオなどのナッツの原産国でもあり、それぞれのナッツのフレーバーが十分に生かされたプラリネに仕上がっているのも魅力です。

〈注目ポイント〉

コーヒー豆の焙煎工房らしく、とくにコーヒーフレーバーのプラリネが充実しています。

*** 日本で買えるのは DEAN & DELUCA だけ！**



【DEAN & DELUCA】.....ルミネ有楽町ルミネ 2 1F **オレンジジェット (3 個入 税込 1,575 円)**

カカオ豆の選定から買い付け、選別からチョコレートバーを作る工程のすべてを自分たちのファクトリーで行うダンデライオンチョコレートから届くグラウンドチョコレートとカカオニブを使用した、ほかのどこにもないオレンジジェット。

〈注目ポイント〉

ココア・カミリ(タンザニア)、アマナライ(インド)、サンフランシスコ・デ・マコリス(ドミニカ共和国)の、産地の異なるカカオの違いを、オレンジの酸味とカカオニブの芳醇な味わい、ざざくとした食感とともに楽しめる逸品。

*** DEAN & DELUCA 限定！**



【TOMIZ】.....ルミネ有楽町 ルミネ 2 B1 **TOMIZ ベルギー産 ルビーチョコレート (100g 税抜 640 円) (ルビーカカオ)**

着色料や果汁などを一切使わずに、カカオ単体でピンク色を実現する**“幻のカカオ”**として話題の**「ルビーカカオ豆」**から生まれたまったく新しい味わいと色合いのチョコレート。

〈注目ポイント〉

まずはそのまま召し上がっていただき、ルビーカカオの味を体験してください。モールドのチョコにも、パフやビスケットのような食感の良い素材と組み合わせてクランチチョコにもピッタリ！

ルミネ北千住 Special Pick UP !



【ユーハイム】.....ルミネ北千住 1F **ミルフィーユ ルビー&ミルク/ルビー&スウィート**

(各 税抜 1,000 円) (ルビーカカオ) (数量限定)

北欧好きの方々に人気の LISA LARSON とユーハイムのコラボ商品が登場。サクサクのパイにクリームをサンドし、チョコレートでコーティングしたミルフィーユです。いずれも**“幻のカカオ”**として話題の**「ルビーカカオ」**をコーティングしたミルフィーユがアソートされています。

〈注目ポイント〉

北欧スウェーデンを代表する陶芸家・デザイナーとして人気の高い LISA LARSON とのコラボレーション商品が、2月1日(金)より数量限定で登場！

ルミネ・ニューマン新宿で買える人気ブランドのご紹介

【ピエール マルコリーニ】

ニューマン新宿／ルミネ横浜

バレンタイン セレクション (9 個入 税抜 3,500 円) **〈限定〉**



2019 年バレンタインデーとホワイトデーのテーマは「HAPPY LITTLE BEE」。世界中で幸運のモチーフとして愛されてる小さなハチです。マルコリーニが奏でるカカオの世界を、華やかなイエローストライプのハート缶に詰め合わせ、花の香りづけをしたガナッシュと果実のコンポートを組み合わせた新作。「フルーツ&フラワー オレンジフラワー フランボワーズ」、代表的な「ピエールマルコリーニ グランクリュ」、赤く美しい「クール フランボワーズ」、キャラメルソースが入った「エスカルゴ」など定番のコレクションをアソートにしました。

〈注目ポイント〉

Simple as an Art 「アートのようにシンプルに」をブランドコンセプトに新しくなったロゴマーク。25 周年を迎えて、よりカカオにこだわり、自らのクリエイションを進化させようとしています。

【ゴディバ】

ルミネ荻窪／ルミネ立川／ルミネ大宮

ゴディバ フェアリーケーキ キープセイク (4 個入 税抜 3,500 円) **〈限定〉**



「妖精が食べるような可愛いケーキ」を意味しています。「おいしい魔法を召し上げれ」というメッセージをこめてつくられた新商品。ふんわりとしたピンク色のケースの中に、軽く、口あたりのなめらかなチョコレートムースが隠れています。

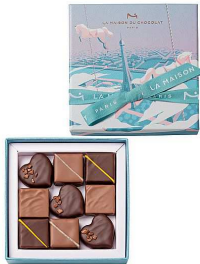
〈注目ポイント〉

ムースとガナッシュのコンビネーションが、夢の世界へと誘います。

【ラ・メゾン・デュ・ショコラ】

ニューマン新宿

ヴェルティージュ ショコラ (9 粒入 税抜 3,250 円) **〈限定〉**



恋人たちの胸に秘めた揺れる想いを花占いにととえて表現した 4 種の限定レシピの詰合せ。くるくる回るメリーゴーランドのように、情熱的で狂おしいほどの、めくるめく想いを表した甘美な味わいをお楽しみください。

〈注目ポイント〉

レシピは「大好き」なキャラメル、「情熱的」なパッションフルーツのガナッシュ、「狂おしいほど」のリッチな味わいのブラリネなどの詰合せをお楽しみ下さい。

【東京ミルクチーズ工場】

ルミネ新宿／ルミネ立川

ショコラ&マスカルポーネクッキー (10 枚入 税抜 850 円) **〈限定〉**



エスプレッソをきかせた生地に、マスカルポーネチーズのチョコをサンドした濃厚な味わいのクッキー。この冬限定のクッキーです。

〈注目ポイント〉

甘いものが苦手な方やチーズ好きの方にもおすすめの一品です。大人向けに仕上げたエスプレッソをきかせた生地も注目です！

【成城石井】

ルミネ新宿／ルミネ有楽町／ルミネ立川／ルミネ横浜／ルミネ大宮

ピュア社 ラズベリー&チーズケーキフレーバー (12 粒入 税抜 890 円) **〈限定〉**



爽やかな風味のチーズケーキフレーバーのチョコレートに、フリーズドライのラズベリーをトッピングした季節限定の逸品。

〈注目ポイント〉

ラズベリー&チーズケーキフレーバーのほか、ミルクキャラメルや、ミルクココナッツもごさいます。