

2019年1月

高島屋泉北店 “ショコラの祭典” 「アムール・デュ・ショコラ」

泉北レモン®を使用したチョコレートが発売！

2019年1月30日（水）～2月14日（木）

高島屋泉北店 4階特設会場、エキ・タカ 泉ヶ丘タカシマヤ

高島屋のバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」にて、泉北レモン®を使用したバレンタインチョコレートを、高島屋泉北店限定で販売いたします。

泉北をレモンの街にするために取り組む「泉北レモンの街ストーリー」、泉北高速鉄道泉中央駅近くにある人気スイーツショップ「T.YOKOGAWA」、高島屋泉北店がコラボレート。高島屋泉北店ならではの地元の思いが詰まったバレンタインチョコレートが完成いたしました。

<T.YOKOGAWA> 「バルミスとレモンバルミス」

まろやかな酸味と豊かな香りが特徴の泉北レモン®のピューレを閉じ込めたピラミッド型のホワイトショコラ「レモンバルミス」を作りました。<T.YOKOGAWA>の人気商品、塩キャラメルショコラの「バルミス」をセットにして販売いたします。

<T.YOKOGAWA>

バルミス 2個、レモンバルミス 1個 / 3個入 864円

バルミス 3個、レモンバルミス 2個 / 5個入 1,404円

※それぞれ、高島屋泉北店 150個、エキ・タカ 泉ヶ丘 50個限り。

※エキ・タカ 泉ヶ丘は2月1日（金）から販売。



○泉北レモンの街ストーリー

「泉北レモンの街ストーリー」は、大阪府堺市南区・泉北ニュータウンとその周辺の地域で、「泉北をレモンの街にしよう！」「レモンを泉北の特産品にしよう！」と2015年7月から始まったプロジェクト。泉北は温暖で日照時間が長く、レモンなどの柑橘類を栽培するのに適した気候であることから、レモンの苗木の植樹推進、安心安全な皮まで使えるレモン「泉北レモン®」や特産品づくりに取り組んでいます。



※泉北レモンの街ストーリーの皆様と<T.YOKOGAWA>オーナーシェフ横川哲也さんの収穫風景。