

アトリエうかい

ジェイアール名古屋タカシマヤの2021 アムール・デュ・ショコラに初出店

<ジェイアール名古屋タカシマヤ限定商品>

クッキーの魅力を広げるショコラ

「フルセック・ショコラ スペシャルティ」

2021年1月15日（金）～2月14日（日）で販売

～ジェイアール名古屋タカシマヤのオンラインショップでも販売します～

株式会社うかい（本社：東京都八王子市）の洋菓子店「アトリエうかい」は、2021年1月15日（金）から2月14日（日）まで、ジェイアール名古屋タカシマヤで開催される「2021 アムール・デュ・ショコラ」に初出店します。商品ラインナップには、ショコラコレクションやフルセック（クッキー詰め合わせ）に加え、ジェイアール名古屋タカシマヤ限定ショコラ商品を揃えました。また、一部商品はジェイアール名古屋タカシマヤのオンラインショップでも販売します。



アトリエうかいのショコラコレクションは、素材と向き合い丁寧にお作りしたクッキーの魅力を、香り高いカカオで広げた商品です。カカオは100%コロンビア産にこだわり、コロンビア国内で収穫されたカカオ豆のみを使用したシングルオリジンチョコレートを使用しました。また、自家製のジャムやジャンドゥージャを掛け合わせることで、新しくもどか懐かしい記憶を呼び起こすショコラ商品に仕上げています。

ジェイアール名古屋タカシマヤ限定商品の「フルセック・ショコラ スペシャルティ」は、アンティーク調のレリーフを立体的に施した愛らしい配色の缶に、個性豊かな8種類のお菓子を詰め合わせました。バターの芳醇な味わいをいかしたクッキーにカカオフレーバーあふれるショコラを纏わせた奥深いマリアージュをお楽しみください。「フルセック・ショコラ スペシャルティ」は、ジェイアール名古屋タカシマヤオンラインショップでもお求めいただけます。心を込めてお贈りするギフトとしても自分へのご褒美としてもおすすめです。

◆ ジェイアール名古屋タカシマヤ「2021 アムール・デュ・ショコラ」出店概要

■ 期間：2021年1月15日（金）～2月14日（日）

■ 販売場所：◇ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階 メイン会場

営業時間：10:00～20:00

※新型コロナウイルス対策として会場内における入場制限があります。

詳細はジェイアール名古屋タカシマヤのウェブサイト（特設サイト）をご確認ください。

<https://amour.ir-takashimaya.co.jp/2021/>

※シェフパティシエ 鈴木滋夫の来店日もございます。

◇ オンライン販売

販売期間：2021年1月15日（金）10:00～2月3日（水）20:00

■ 取り扱い商品：◇限定ショコラ商品：フルセック・ショコラ スペシャルティ

◇ショコラ商品：ショコラ コフレ/ショコラ セレクション（7個入・4個入）/ショコラアソルティ（紅茶&ミルクチョコレート・イチゴ&ホワイトチョコレート・クルミ&ミルクチョコレート）

◇クッキー詰め合わせ：フルセック・大缶/フルセック・小缶

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

商品ラインナップ

◆ クッキーと香り高いカカオとの出逢いから生まれた「ショコラコレクション」クッキーの魅力が広がる限定ショコラ商品
フルセック・ショコラ スペシャルティ

限定

EC



3,800円（税込）8種入

アンティーク調の立体レリーフをデザインした缶に、風味豊かな生地をチョコレートでコーティングしたクッキー、自家製ジャンドゥージャを贅沢にサンドしたクッキー、華やかなカカオの香りを纏ったざくっとした食感のカカオニブなどを個性豊かに詰め合わせました。

- ・花型のイチゴクッキー・フリュイールージュチョコサンド
- ・三日月型クッキーのミルクチョコがけ・バニラシュガートopping
- ・三日月型クッキーのダークチョコがけ・ホワイトチョコパイピング
- ・イチゴのほろほろクッキー・イチゴチョコがけ
- ・アーモンドバニラクッキー・ミルクチョコディップココナツのせ
- ・ピスタチオジャンドゥージャのサンド
- ・ダークチョコがけコロンビア産サンタンデールカカオニブ
- ・花型のバニラクッキー・ミルクチョコがけ

しっとり生地と自家製ジャムのハーモニー
ショコラ コフレ

EC



2,300円（税込）3種×各2個入り

イチゴや紅茶、アーモンドの生地にも果実のジャムをのせたチョコがけクッキーが、愛らしい缶に入った詰め合わせ。

カカオとナッツが香る魅惑のショコラ
ショコラ セレクション

7個入 1,800円（税込）

4個入り 1,500円（税込）

クッキーやピール、自家製のジャンドゥージャに、香り高いショコラを合わせたクラシカルな詰め合わせ。

本格的な味わいを、軽やかな食感で
ショコラアソルティ

各980円（税込）

さっくり焼き上げたクッキーや香ばしくローストしたクルミに、ミルクチョコやホワイトチョコを纏わせ、紅茶やイチゴの風味で引き立てました。

◆ 食感や風味、形状にこだわった目にも美しいクッキーの詰め合わせ「フルセック」

宝石箱のような焼き菓子詰め合わせ

フルセック・大缶／フルセック・小缶

フルセック・大缶
5,000円（税込）フルセック・小缶
2,500円（税込）

鉄板料理「うかい亭」の食後のプティフルから誕生。アンティーク調の缶に入った、宝石箱のような華やかな詰め合わせ。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

アトリエうかいのショコラコレクションのこだわり

◆ コロンビア産の希少なカカオ豆「カカオ・フィノ・デ・アロマ」

ICCO（国際ココア機関）が定義する「カカオ・フィノ・デ・アロマ」とは優れたカカオ豆の種類を表す名称の一つです。そのカカオの特徴である果実やスパイス、ナッツや花のような芳醇な香りを最大限に引き出し、アトリエうかいならではの繊細なお菓子に仕立てました。多彩な香り広がる芳香な余韻をお楽しみいただけます。

◆ カカオマスとカカオバターもコロンビア産カカオ豆を使用

コロンビア国内で収穫されたカカオ豆のみを使用したシングルオリジンチョコレートを使用しました。さらにチョコレートの製造時に使用するカカオバターも100%コロンビア産のナチュラルなものです。原産国であるコロンビアで、チョコレートの生産から加工に至るまで一貫して行うことで、「カカオ・フィノ・デ・アロマ」の特徴的な香りと味わいをより鮮明に感じることができます。

◆ ジャムやジャンドゥージャなどの副素材も自家製

クッキー生地にサンドしたり、チョコレートに包んだりお菓子の個性を演出するナッツとチョコレートの香り豊かなペースト、ジャンドゥージャ。加えるだけで味わいが深まり、見た目も華やかになるジャム。使用する素材の特長や濃度や食感、お菓子に合わせて少しずつ丁寧に自家製し、できるだけフレッシュな状態でお届けするように心がけています。

アトリエうかいについて

◆ アトリエうかい シェフパティシエ

鈴木 滋夫（アトリエうかい 統括製菓長）

1974年生まれ。フランスでの研修後、都内製菓店や「エコール 辻 東京」の教員を経て、2003年に株式会社うかい入社。横浜・銀座などの鉄板料理店「うかい亭」のパティシエを歴任し、2006年に洋食事業部 製菓長に就任。「うかい亭」で提供している食後のプティフル（小菓子）が評判となったことから、「アトリエうかい」の立ち上げを担い、フルセック（クッキー詰め合わせ）の商品化を手掛ける。現在、4店舗ある「アトリエうかい」の統括製菓長として製菓全般を統括。季節を楽しめるお菓子を日々追求し、一つひとつ丁寧に菓子作りを心がけている。著書には、「アトリエうかいのクッキー（柴田書店）」がある。

◆ アトリエうかい概要

うかいグループの洋菓子店。レストランでの感動と余韻をご家庭でも味わっていただけるよう、「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに掲げて「旬の素材を最も美味しく提供する」というこだわりのもと丁寧なお菓子作りをしています。2013年東急田園都市線沿線に「アトリエうかい たまプラーザ」をオープン。その後、2017年7月には「アトリエうかい エキュート品川」、9月には「アトリエうかい トリエ京王調布」をオープン。2019年4月にはグループ初の西日本店舗となる「アトリエうかい 阪急うめだ本店」をオープンしました。

<https://www.ukai.co.jp/atelier/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>