

2021年バレンタイン商品カテゴリーラインナップ

グレイシャス / GRACIOUS



優美なバラが咲く華やかなパッケージをそっと開くと、ひと粒ひと粒に詰められた美味しさがあふれだす、バレンタインならではのエレガントなシリーズです。愛らしいピンクのローズ型チョコレートが映える、バレンタイン限定の特別なファンシーチョコレートなどをご用意しました。

奏-KANADE- / KANADE



サロン・デュ・ショコラ パリにて2016年から2018年まで最高位 金賞を3年連続受賞し 2019年には「最高のショコラティエ賞」に選ばれたトップショコラティエ 大石茂之が国産素材の銘柄・産地ひとつひとつにこだわり作り上げたブランドです。選び抜かれた国産素材と世界が認めた技術が奏でるチョコレートのハーモニーをお楽しみください。

NEW

はじけるキャンディチョコレート。



6種類のはじけるドリンクをチョコレート仕立てにした「はじけるキャンディチョコレート。」は、レトロ喫茶に並ぶ、色とりどりのドリンクをイメージしています。

どこかで味わった懐かしい記憶がよみがえる、誰かにシェアしたくなる新感覚のチョコレートです。

パッケージはグラスに入ったドリンクをイメージしていて、中身をすべて食べ終わるとドリンクを飲み終えたかのように、空っぽのグラスが箱の中から現れます。



TSUWAMONO (ツワモノ)



天下統一を目指した英雄たち。

「TSUWAMONO (つわもの)」は、戦国時代に活躍した英雄たちをテーマとし、ゆかりの地や逸話にまつわる味わいをチョコレートで表現したブランドです。

時代を超えて語り継がれる男たちは、凛々しく、たくましく、現代を生きる人々にとっても憧れの存在です。

2021年は、ついに3人の英傑が揃いました！熱き魂、高い志、自らの意志を貫く姿、

大胆で感性に富んだ美意識など「TSUWAMONO (ツワモノ)」たちが持つ研ぎ澄まされたサムライスピリットをチョコレートでお楽しみください。

初登場



三人の天下人をイメージ
「無双の者」(百貨店限定商品)



初となる豊臣秀吉をイメージしたボックス
「稀代の者」

マ プティット ミネット / Ma Petite Minette



「マ プティット ミネット～Ma Petite Minette～」は、「わたしのかわいい猫ちゃん」という意味。キュートな子猫のイラストをあしらったクラシカルでおしゃれな雰囲気漂うチョコレートブランドです。お部屋の中でのんびりと自由気ままに過ごす子猫たちの愛らしい姿に心癒されます。

ムーミン × メリーチョコレート / MOOMIN × Mary Chocolate



ムーミンとメリーチョコレートが出会って7年目。

バレンタインギフトにふさわしい上質感のある商品を今年もご用意しました。

2021年は、メリーチョコレートの大切にしてきたタータンチェックを散りばめて、オリジナリティあふれるムーミンの世界を表現しました。

ザ スタイル / THE STYLE



多くの情報に囲まれ、流される時代。
ハイセンスなライフスタイルを過ごす人は、他人とは違う「STYLE」を持っている。

「THE STYLE」はそんなスタイリッシュな生活を過ごす方へおすすめのバレンタイン限定ブランドです。

シンプルで上質に仕立てたパッケージは落ち着いたデザイン。贈る相手に相応しい、「THE STYLE」をお選びいただけます。

セゾン ド セツコ ル ジャポン / SAISON DE SETSUKO Le JAPON



艶やかなパッケージの色彩やショコラの味わいを選ぶ時間は贈る方にころをよせるひと時です。

セゾン ド セツコでは感謝の気持ちや、お世話になったお礼、愛しい想い、丁寧な気持ちをのせて贈るのにふさわしい和のショコラを集めました。

日本茶のショコラにはお茶の花を、お酒のショコラには菊の花を、和菓子のショコラには梅の花をあしらっています。
見た目も味わいも、贈る方の嗜好を想像してお選びください。

トーキョーチョコレート™ / Tokyo Chocolate™



サロン・デュ・ショコラ パリ 2019 にて C.C.C. (権威あるフランスのチョコレート愛好会) より「世界の優れたショコラティエ 100」に選出されたトーキョーチョコレートから「プレミアムセレクションボックス」などを販売いたします。
2020年のサロン・デュ・ショコラ パリに出品するために創作した渾身の作品をご用意しました。



○飛騨山椒

若い青山椒と完熟の辛い赤山椒のバランスが良いスイートガナッシュ。

○杏とみりん

杏のパート・ド・フリュイとミルクガナッシュであんず飴をイメージ。

○桜香る抹茶

抹茶の茶碗に桜の花びらが舞い降りたような三層のショコラ。

○柚子のプラリネ

ナッツを和三盆と本みりんでプラリネして柚子を香らせた二層仕立て。

