

**2022年は「私が楽しむ わがままバレンタイン」がテーマ！
メリーチョコレートが、あなたのわがままな感性をチョコレートで叶えます。
トップショコラティエ大石監修 国産素材を使用した「奏」は
大石の理想を具現化した抹茶チョコレートが完成！
動画でこだわりポイントをご紹介します**

高級ギフトチョコレートをはじめとした洋菓子・スイーツを製造・販売する株式会社メリーチョコレートカンパニー（本社・東京都大田区、社長・小^こ屋^や松^{まつ} 儀^よ晃^{てる}）は、2022年バレンタインデーに向けた新規ブランドを含むバレンタイン商品をオンラインショップを皮切りに日本全国の百貨店・量販店等にて展開いたします。

2022年バレンタインのテーマは「私が楽しむわがままバレンタイン」。

わがままポイントをまとめた詳細動画をぜひご覧ください。

<https://youtu.be/38hwwvNdyAo>

華やかにリニューアルしたバレンタインの定番「グレイシャス」

ピンク色、花柄のパッケージにさまざまなチョコレートをアソートした「グレイシャス」のシリーズは、バレンタインの代名詞とも言える商品。箱を開けた瞬間から、どのチョコレートを選ぶのか、ワクワクした気分をお楽しみいただけます。

2022年は花柄を水彩タッチのデザインに変更し、「自分へのご褒美」の需要も喚起。ご家族向けや、お子さんの初めてのバレンタインにもおすすめの充実のラインナップでお届けいたします。

https://youtu.be/5HIZXIF_Nyo

メリーのトップショコラティエ監修 国産素材のチョコレート「奏」

サロン・デュ・ショコラ パリにて2019年に「世界の優秀なショコラティエ100」を受賞し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。

2022年は大石からのオファーにより、お茶のスペシャリスト「茶師十段」にチョコレートが一番美味しくなるような抹茶を合組（ブレンド）してもらいました。大石の追究する味わいを作るための抹茶が完成し、「日本茶」シリーズの抹茶に使用しています。

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。

<https://youtu.be/FWn3FjqV1Q>

戦国武将をイメージしたチョコレート「TSUWAMONO（ツワモノ）」

SNS上で根強い人気を持つ戦国武将をモチーフにしたブランド「TSUWAMONO（ツワモノ）」に、**2022年は「川中島の戦い」をイメージした雄々しき者がついに新登場！**

天下人である「織田信長」「豊臣秀吉」「徳川家康」とともに3人の英傑をフィーチャーしたボックス「無双の者」も引き続き販売いたします。

2022年はツイッターのアカウントも開設し、商品のこだわりを存分にご紹介いたします。

ツイッターアカウント：@mary_tsuwamono

https://youtu.be/Re3SfDUYs_0

クラシカルな猫のデザインがキュートな「マ プティット ミネット」

「マ プティット ミネット～Ma Petite Minette～」は、フランス語で「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。

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。

2022年はピンクと水色のペールトーンにネイビーを差し色で使用。猫のカタチのボックスやモフモフのポーチが新登場いたします。

<https://youtu.be/1UD08R42PVk>

素材本来の味わいが楽しめる正統派チョコレート「テイストリー」

「TASTERY」は、ベーシックでありながらも素材本来の味わいが楽しめるバレンタイン限定ブランドです。カカオの香り、カリカリとしたナッツの食感や、とろりとしたキャラメル的なめらかさ。産地にこだわったコーヒチョコレートなど。頑張るご自身へのご褒美や、いつもお世話になっている方への贈り物にもおすすめです。

<https://youtu.be/fclVqs5wlm8>

定番のミルフィーユにリッチ版が登場！「メリーズ ミルフィーユ」

メリーの人気商品「ミルフィーユ」がバレンタイン特別版となって新登場！

「ショコラトリー自慢のミルフィーユ」をテーマにお届けいたします。幾層にも重なったサクサク軽い食感のパイになめらかなクリームをサンドして、オリジナルレシピで作ったチョコレートをコーティングしました。

季節限定の「ピスタチオ」や楽しい食感の具材を加えた、よりリッチなミルフィーユも登場。アーモンドとヘーゼルナッツを合わせた「ダブルナッツ」とストロベリーとラズベリーを合わせた「ダブルベリー」の2種類の味わいをお楽しみいただけます。チョコレートの美味しさが感じられるように仕上げました。

<https://youtu.be/K-9efGTP-II>

和のショコラを集めた雅なチョコレート「セゾンド セツコル ジャポン」

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ころをよせるひとときです。

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。

2022年は「和甘味のショコラ」が初登場いたします。桜餅や苺大福などの和の甘味をイメージした四種類の味わい。春の訪れを感じさせる、梅や苺の花をあしらった華やかなパッケージです。

<https://youtu.be/XBzaBcN5xow>

各地方の地酒を使った「**地酒ガナッシュ**」も展開中！お酒に造詣の深いメリーのトップショコラティエ大石茂之がペアリングのご紹介もいたします。

<https://www.mary.co.jp/mary/valentine2022/jizake-ganache/>

各地テレビ局・ラジオ局様 ご当地特有のグルメ特集などございましたら、大石が丁寧にご対応いたしますので、ぜひお声かけください。

オンラインショップは充実のラインナップをご用意しています。お客様のわがままな感性を刺激するブランドを、すべてまとめてお届けも可能！ご自宅にしながら楽しいバレンタインをご提案いたします。

メリーチョコレート バレンタイン特設サイト
<https://www.mary.co.jp/mary/valentine2022/>

<この件に関する報道関係者のお問い合わせは下記へお願いします。>

■ (株)メリーチョコレートカムパニー 広報宣伝部

〒143-8508 東京都大田区大森西 7-1-14 電話 03-3763-5115

■ インフォメーションセンター 佐々木 勉 (携帯電話 090-4729-0545) E-Mail sasaki@info-ginza.com

〒104-004 東京都中央区新富 1 丁目 5-5 トーア新富 210 電話 03-6275-2880 FAX 03-6275-2885