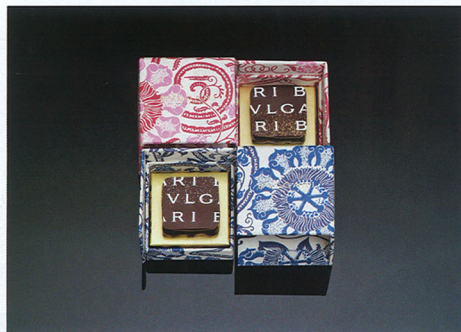


ブルガリ イル・チョコラート

イタリアのジュエリーブランド「ブルガリ」で世界唯一のチョコレート工房が、東京都内にある。そこで専属のショコラティエが作るのが、チョコレートを宝石にたとえたシリーズ「イル・チョコラート・ジュムズ」。1月30日(土)よりバレンタインデーの定番商品「ルイ・エ・レイ(彼と彼女)」を販売する。今年はフィレンツェの木版画による紙を使用した、斬新なデザインボックスが登場。

ブルガリ イル・チョコラート

☎03-6362-0510
東京都中央区銀座2-7-12 ブルガリ銀座タワー10階
正午～8:00PM(日・祝～6:00PM)
不定休 <http://gourmet.bulgari.com/>



希少なクリオロ種のカカオ豆のみで作られたチョコレートを使用。上:レイ(彼女)。ローズヒップが香るピタージュチョコレート。下:ルイ(彼)。南イタリアのデザートワイン、パッシートが香るピタージュチョコレート。2つセットの「サン・ヴァレンティノ」2016「ルイ・エ・レイ」(3,519円)。

ピエール マルコリーニ

ベルギー王室御用達ショコラティエ「ピエール マルコリーニ」。今年のバレンタイン&ホワイトデー向けチョコレートテーマは、幸福を運ぶ四葉のクローバー。赤いハート形をした「クール フランボワーズ」や、日本でのお茶会からインスピレーションを得たという新作「クール マッチャ」などを、期間限定パッケージの詰め合わせで販売。赤いハート形のパッケージもある。

ピエール マルコリーニ 銀座本店

☎03-5537-0015 東京都中央区銀座5-5-8
11:00AM～8:00PM(日・祝～7:00PM)
(カフェ 閉店30分前L.O.) 年末年始休
<http://www.pierremauricini.jp/>



下:「クール マッチャ」「クール ピスターシュ」など、四つ葉のクローバーを連想させるハートのたくさん詰まった鮮やかな箱。「クール」(8個入り・2,900円)。
左:厚さ4mmの薄型チョコレート「パレ フラン」。抹茶ホワイトチョコレートのなかにゴマペーストの入った「マッチャ」など3種の味が楽しめる(9粒入り・2,450円)。

デルレイ

ベルギーの北部に位置する都市、アントワープの老舗ショコラトリ。「デルレイ」を代表するのは、アントワープがダイヤモンド取引の中心地であることにちなんだ「ダイヤモンドショコラ」。バレンタインコレクションは味わいの異なる8種類のラインアップで展開。ギフトボックスは赤、白、茶の3種。ゴージャスなイメージは、まさに食べるジュエリーだ。

デルレイ 銀座店

☎03-3571-5200
東京都中央区銀座5-9-19 銀座MCビル1階
11:00AM～7:00PM 年末年始休
<http://www.delreij.com/jp/>



上:「ダイヤモンドショコラ」全種類とハートショコラ2個を詰め合わせた「デルレイ ダイヤモンドBOX 10個入り」(5,200円)。右:「デルレイ ダイヤモンドBOX 6個入り」(3,300円)。左:「デルレイ ダイヤモンドBOX 3個入り」(1,800円)。

カカオサンパカ

スペイン・バルセロナ発のチョコレートブランド「カカオサンパカ」。バレンタインデーに向けて新しく販売されるのが、天然のフルーツビュールを練り込んだフルーツボンボン。さらに砂糖の代わりにマルチトール(還元麦芽糖)を使用した美と健康をテーマにしたものや、カカオの産地別に12枚の板チョコをセットにしたコレクションなど、バラエティー豊かなラインアップだ。

カカオサンパカ 丸の内本店

☎03-3283-2238
東京都千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア1階
11:00AM～8:00PM 休みはビルの休館日に準ずる
<http://www.cacaosampaka.jp/>



下:キイチゴ、洋ナシ、マンダリン、ココナッツとバインの味がセットになったボンボンコレクション「フルタス」(4個入り・1,800円)。

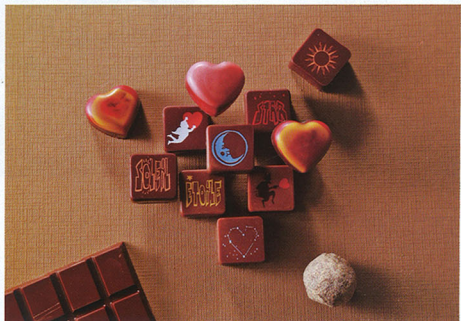
左:美と健康をテーマにした「ヘルス&ビューティーチョコレート」のひとつ、「ラジオラス アサイー&バナナ」(約50g・1,400円)。

ジャン＝ポール・エヴァン

フランスを代表するショコラティエで研究熱心な職人肌であることも有名なジャン＝ポール・エヴァン。今年のテーマは「足はしっかりと地に着けて、頭は星々の高みに」というもの。1月14日(木)～2月14日(日)にはバレンタイン限定の新作ボンボンショコラ8種類が登場。今年のテーマにちなんで星、月、太陽と名付けられたものや、星座が描かれたチョコレートがある。

ジャン＝ポール・エヴァン 東京ミッドタウン店

☎03-5413-3676
東京都港区赤坂9-4-7 東京ミッドタウン ガレリア地下1階
11:00AM～9:00PM(食事～7:00PM(L.O.))、ドリンク～8:30PM(L.O.) 休みはビルの休館日に準ずる
<http://www.jpj-japon.co.jp/>



四角いタイプが新作ボンボンショコラ。青い月が描かれているのが「リュヌ ドゥ ミエル」。蜜月(ハネムーン)という意味で、ショコラにそはの花のハチミツが加えられている。クール(ハート形)ショコラも新作(各416円)。

ラ・メゾン・デュ・ショコラ

パリに本店がある老舗のチョコレート店。バレンタインデー向けの「エモションコロレ」は、4種類のチョコレートで構成される。イチゴなどの赤い果実を使った「ルージュ ファシナン」、塩とスパイスが効いた「ブルー フリッソン」、甘酸っぱい「オレンジ パッション」、レモンとレモンダラスの香りが爽やかな「ジョース フェュン」。食べ比べが楽しめるセットだ。

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店

☎03-3201-6006
東京都千代田区丸の内3-4-1 新国鉄ビル1階
11:00AM～8:00PM(カフェ～7:30PM(L.O.))
年始休 <http://www.lamaisonduchocolat.co.jp/>



フルーツやハーブ、スパイスなどを用いた「エモションコロレ」。(4粒入り・2,000円、8粒入り・3,200円、15粒入り・5,000円、24粒入り・7,500円)。

大切な人へ贈る一流ブランドのチョコレート

日ごろの感謝や愛情を込めて、大切な人へチョコレートを送るバレンタインデー。贈る手のセンスも問われるイベントだけに、ここには外せない一流ブランドの新作ラインアップからぴったりのひとしを採りましよう。