



2020年1月18日
株式会社京王百貨店

当社史上最大・130以上のブランドが集結します

2021 Keio バレンタイン

※一部ブランドは2月3日（水）スタート

2月4日（木）～2月14日（日）◆新宿店 食品のフロア※、7階大催場「Keio チョコレートマーケット」
1月6日（水）～2月8日（月）午前10時 ◆京王ネットショッピング



- <注目ポイント>**
- ①今年のテーマは、「誰もがチョコレートを楽しむ日」
 - ②新宿店史上最大規模約 130 ブランドが集結（前年の約 1.5 倍）
 - ③インターネット販売も 3 割増の 115 ブランドが登場
 - ④7階大催場「Keio チョコレートマーケット」は 10 日から拡大展開
第一弾 2月4日～9日、第二弾 2月10日～14日

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）新宿店では、バレンタイン商戦を2月4日（木）にスタートします。バレンタインは、「異性に贈る日」から「チョコレートを楽しむ日」に変化し、ここ数年売り上げを伸ばしています。そのため今年は当社史上最大規模で展開し、食品フロアおよび7階大催場にて、期間中約130ブランドを集積（内・7階で約100ブランド）。人気の高いインポートブランドのほか、和素材やキャラクターものまで老若男女に楽しんで頂けるよう、バラエティ豊富に取り揃えます。各会場ではスペースを広くとることで極力密を避けるとともに、インターネット販売を昨年の3割増の115ブランドで1月6日（水）より販売スタートしました。

また、7階大催場では、18年よりバレンタイン期間中にフェアを開催してきましたが、今年は「Keio チョコレートマーケット」という新名称のもと、期間（前年+2日）・会場の広さ、ともに拡大して開催します。バレンタインをフックにスイーツを楽しんでもらいたいと、チョコレートはもちろん、焼き菓子やケーキなど多彩にそろえ、「自分に」「家族に」「友達に」と、大切な人に贈れるスイーツが登場します。

この件に関するお問合せは、京王百貨店 広報 TEL：03-5354-2855
深山、竹田、篠原、島田 までお願いいたします。



京・初…京王百貨店初登場

京・限…京王百貨店限定商品

1. インポートブランド

バレンタイン期間しか上陸しないブランドや有名ショコラティエの限定商品など、京王百貨店初登場の10ブランドを含む計32ブランドが登場。パティシエのボンボンショコラや、オーガニックをテーマにしたタブレットなど、フランス、ベルギーのほかスウェーデンやベトナムなど多彩にそろいます。

〈ボンボンショコラ〉

●アルノー・ラエール パリ「モン・プチ・プレジール」(4個入、お酒使用)1,980円 ☆100点販売予定

／7階 大催場 2月4日～14日

パリ・モンマルトルの人気パティスリー・ショコラトリエ。グランシェフのアルノー・ラエール氏は、2007年にM・O・F（フランスの国家最優秀職人賞）受賞、2015年にC.C.C（フランスの由緒あるチョコレート愛好会）にて「欠かすことのできないショコラティエ」に選出されるなど、パティシエおよびショコラティエとして高い評価を受けています。良質な塩とミルクで知られるブルターニュ地方出身のアルノー・ラエール氏が得意とするキャラメルに、オレンジ、ストロベリー、マロン、セサミのフレーバーを合わせたボンボンショコラの詰め合わせは日本限定です。



●ブボ・バルセロナ「キューブボンボン ラブ」(4種×各2個、お酒使用)2,916円 ☆400点販売予定

／7階 大催場 2月4日～14日

2005年にスペイン・バルセロナに誕生した、独創的かつ繊細なデザートの世界を追求するパティスリー。厳選された材料を使用し、素材本来のナチュラルな美味しさを活かした奥深い味わいのチョコレートや、専任のデザイナーが生み出す精巧でデザインコンシャスなパッケージで知られます。

今バレンタインが日本初上陸となる「キューブボンボン ラブ」は、4種の詰め合わせ。ローズやフルーツなどの香り豊かな味わいと、ナッツやポップロックの食感がたのしめます。



●パッション・ショコラ「プラリネ・ガナッシュアソート」(9個入)3,240円 京・初 ☆100点販売予定

／7階 大催場 2月4日～14日

ベルギー・ブリュッセルのショコラ激戦区サブロンに店を構えるショコラティエが関東百貨店に初登場。ベルギー国内に3店舗のみの小さなショコラティエですが、ベルギーチョコレートの代名詞・プラリネの名店として知られています。ベルギー以外の国では通信販売も含め一切販売を行っておらず、日本ではバレンタインの時期のみの特別販売となります。

濃厚な味わいとすっきりとしたくちどけのチョコレートは、老若男女を問わず愛される味わいです。





〈オーガニックチョコレート〉

● ノックス オーガニクス「NOX プレミアムオーガニックチョコレート〈ラブミックスエディション〉」(12 個入)2,160 円

京・初 7 階 大催場 2 月 4 日～14 日

スウェーデンの製菓会社が【食べないより、食べたほうが良いチョコレート】を目指して開発したチョコレートブランド。薬剤師でもある、メソファーマ社の研究開発責任者 マデレーン ドマインコ Madelen Doma jnko 博士考案のレシピで作るチョコレートは、トランス脂肪酸・白砂糖・乳製品・合成甘味料・香料不使用、かつ、オーガニック栽培されたカカオに栄養素を豊富に含むスーパーフルーツを贅沢に配合し、「有機 JAS」認定を受けています。ラブミックスエディションには、カカオ 70% のチョコレートに、バオバブ、アサイーなどをそれぞれ加えたタブレットが入っています。



● STYX(スタイクス)「ダークチョコレート」〈ローズブロッサム〉(1 個 50g)685 円、〈トロッケンペーレ、ヴェルトリナー〉

(1 個 70g、お酒使用)各 994 円 京・初 7 階 大催場 2 月 4 日～14 日

オーストリア北東部の自然派化粧品メーカーが 1920 年に創業したチョコレートブランド。地産地消をモットーに、フルーツやリキュールなど地元の食材を極力使ったチョコレート作りをしています。ダークチョコレートにバラの花とローズオイルを使用した「ローズブロッサム」のほか、オーストリアで BIO 認証を受けたフルーツとお酒のみで作るフィリング入りも。オーストリア産白ワインの「ヴェルトリナー」、甘い貴腐ワインの「トロッケンペーレ」などを揃えます。



写真上から①「トロッケンペーレ」、
②「ダークチョコレート ローズブロッサム」、③「ヴェルトリナー」

● ノネット「ベトナム産オーガニックチョコレート」(6 個入)2,484 円 京・初

☆100 点販売予定 / 7 階 大催場 2 月 4 日～14 日

「オーガニック」「フェアトレード」「生態系の保護」を重視したチョコレートづくりを目指し、カカオ豆の栽培からチョコレート作りまで一貫して手掛ける TREE TO BAR 製法のブランド。ベトナム・バリア＝ブンタウ省の有機 JAS 認証を受けたカカオを使用したハイカカオチョコレートは、香料・乳化剤などを一切使用せずに、力強いカカオの香りとなめらかな口当たりを実現。ベトナムの豊かな土壌が育むおいしさにこだわっています。





2. 日本のショコラ

国内のパティシエ・ショコラティエはもちろん、老舗酒蔵、和菓子店など、個性豊かな商品がそろいます。

〈日本のパティシエ・ショコラティエ〉

●ル・フレザリア パティスリー「ボンボンショコラ〈グリッター〉」(8個入)2,500円 ☆200点販売予定

／7階 大催場 2月10日～14日

「レ・アントルメ国立」にて^{えびさわ}鮎澤 信次氏に師事した金澤 良之氏が、東村山に2012年にオープンしたパティスリー。「甘く・強く・濃く」をコンセプトにした繊細なフランス菓子を手掛けます。「カシスとすみれ」「ピスタチオと杏」「苺とバルサミコ酢」などパティシエならではの感性を活かしたボンボンショコラ8種の詰め合わせです。



●ミホパンポップケーキ「ポップケーキ」(5本入)4,536円 **京・初** ☆30点販売予定／7階大催場 2月10日～14日

国際線客室乗務員の経歴をもつ、スイーツアーティスト都築美穂氏が手掛けるポップケーキ専門店。ブラックココアを使ったケーキと北海道産発酵バターで作ったバタークリームの一匁サイズのガトーショコラをチョコレートでコーティングしデコレーション。一つ一つ手作業で作られるポップケーキは、見ているだけで楽しくなるものばかりです。



英国シルバークレイン社製の車型ケース

●ミホ・シェフ・ショコラティエ「カラク」(1本)3,240円 ☆80点販売予定 地下1階特設コーナー 2月3日～14日

ショコラティエール斉藤美穂氏のショコラティエ。日本人女性として初めてジョエル・ロブション氏から指導を受け、ジャン＝ポール・エヴァン氏からチョコレート菓子の指導を受けるなど、国内外で研鑽を積んだ斉藤美穂氏のこだわりは「手作り」。ヴァローナ社のブラックチョコレート「カラク」を使用したガトーショコラも、一つ一つすべて本人が焼き上げています。



〈和テイスト〉

●福光屋「SAKE CHOCOLIA ASSORT」(6個+8枚入、お酒使用)3,240円 **京・初** ☆50点販売予定

／7階 大催場 2月10日～14日

石川県金沢で最も古い歴史を持つ1625年創業の酒蔵「福光屋」が手掛けたチョコレート。香り豊かな純米大吟醸や長期熟成酒、本格米焼酎を、上質なチョコレートと合わせました。長年培ってきた純米造りの技を生かし、香りや旨味、甘味、苦味が品よく調和した、贅沢なラインナップが楽しめます。





●TENTO chocolate「TENTO」(5個入)1,998円 **京・初** ☆100点販売予定/7階 大催場 2月10日～14日

栃木県日光市にある、老舗和菓子屋が生んだ、日光初のショコラティエ。「お天道様」に由来する店名は、誰かの日を日の光のように照らしてほしい、というコンセプトから。パッションフルーツの「KAGEROU」、ユズの「RIKKA」、メロウcreamの「TASOGARE」、カカオの「YOIYAMI」、ストロベリー「AKEBONO」の5種類入り。



●祇園イリゼ茶寮「ヴィーガンマカロン」(5個入)3,130円 **京・限** **京・初**

☆350点販売予定/7階 大催場 2月10日～14日
京都祇園にある、ボタニカルパフェなどで知られるヴィーガンスイーツのカフェ。新商品となるマカロンも、豆乳やアーモンドミルクなど、原料はすべて植物性由来のもの。卵を使わずにひよこ豆の煮汁を使って仕上げたマカロン生地、ヴィーガンチョコレートのガナッシュを挟んでいます。



●OSAKA OMUSUBI Cake「バレンタイン限定セット」(3個入り)1,751円

☆100点販売予定/7階 大催場 2月4日～14日

大阪発祥のおむすび型ケーキ。クリームを挟んだスポンジを、ノリに見立てたクレープで包みました。チョコレート、ホワイトチョコレート、ベリーの3種のバレンタイン限定セットです。



3. 可愛い見た目のチョコは、自分用やお子様用に

イヌやネコなどをモチーフにしたパッケージや、ムーミン、ポケモン、ドラえもんなど人気キャラクターのチョコレートまで多彩にそろいます。

〈人気の高いイヌ・ネコのチョコレート!〉



左:ネロ チョコレート「犬チョコレート」(6個入)2,160円 **京・初** ☆400点販売予定/7階大催場 2月4日～14日

フランダースの犬の舞台であるベルギー・アントワープ生まれのチョコレート

中央:パティシエ エス コヤマ「ザ ストーリー チョコレート ファクトリー」(12枚入)1,296円 ☆100点販売予定

／地下1階特設コーナー 2月3日～ 兵庫の超人気パティスリーから、かわいいイラスト缶が登場

右:TOKYO CROWN CAT「ロイヤルミルクティー ウエハース」(10個入)864円 **京・初** /7階大催場 2月10日～14日

マスコットキャラクターであるキジトラネコの「Mr.TORAKICHI」がパッケージのサクッと軽いウエハース