

味も見た目も華やかなこだわりショコラが一堂に

2022 Keio バレンタイン



<注目ポイント>

- ① 今年のテーマは、会えない大切なひとへ、自分自身へ素敵なギフトを「Be my Valentine!」
- ② 今年は約 110 ブランドが集結
- ③ 自分へのプチご褒美に。パティシエが手掛ける新感覚のかき氷などスイーツも登場

京王百貨店(本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎)新宿店では2月4日(金)にバレンタイン商戦をスタートします。年々「バレンタイン需要」は多様化し、自分へのご褒美チョコに加え、コロナ禍でなかなか会えない大切なひとへ贈るギフトとしての需要も高まっています。今年は食品フロアおよび7階大催場にて、期間中最大で約110ブランドが集結します。昨年は前年に対し約4割増と年々売上を伸ばしているインターネット販売もバラエティ豊富に約90ブランドで1月10日(月・祝)より販売スタート。

7階大催場「Keio チョコレートマーケット」では、チョコレートに限らずギフト需要の高い焼き菓子やお酒をはじめ、プチ贅沢としても楽しめるワッフルやモンブラン、かき氷などのスイーツも登場します。

【概要】

- ◆食品フロア：2月4日(金)～14日(月)
- ◆7階大催場「Keio チョコレートマーケット」：2月4日(金)～14日(月)
※10日(木)から拡大、最終日は18時閉場 ※ブランドにより販売期間が異なります
- ◆インターネット販売：1月10日(月・祝)午前10時～2月8日(火)午前10時まで
「京王ネットショッピング」[URL:shop.keionet.com](http://shop.keionet.com)

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



■インポートブランドショコラ

年々ギフト需要のほか、自分へのご褒美需要も高まっているインポートブランドショコラ。

●ピエール・ルドン「サルク・エトワール」(5個入) 2,160円 ※お酒使用

2/4(金)～：中地階エキサイティングスポット

ベルギーの伝統を基に独創的なショコラを手掛けるピエール・ルドン。日本で販売を開始して20周年を迎える今年は、定番のビター、ミルク、ホワイトに近年人気のルビー、ブロンドの5種を1箱で楽しめるセットが20周年記念限定ボックスに入って登場します。



●ノイハウス「ペアリング スパークリング エ디션」(12個入) 3,780円

2/4(金)～：中地階エキサイティングスポット

ベルギーに本店をかまえ160余年の、チョコレートの老舗ノイハウス。シャンパンやスパークリングワインとの相性にこだわったチョコレートが登場。レモンの風味が爽やかなプラリネやチリを使ったガナッシュなど個性豊かな4種類のチョコレートが味わえます。



●ヴィヴェル パティスリー「ショコラアソート」(3種入) 2,818円

<限定150点販売予定> **京・初** 2/10(木)～：7階大催場

アラブ首長国連邦・ドバイで生まれたスイーツブランド。クランチチョコレート、トリュフチョコ、香辛料が特徴的なパールチョコレートの3種類が入ったチョコレートアソートが初登場します。



●ラ・メゾン・デュ・ショコラ「フォルマン パリ」(8個入) 3,726円

<限定96点販売予定> **京・初** 2/4(金)～：7階大催場

ガナッシュの魔術師と称されるロベール・ランクス氏がフランス・パリで創業した、世界に知られるショコラ専門店。フルーツやピスタチオなどの2022年バレンタイン限定ショコラ3種と定番のプレーンガナッシュが味わえるアソートです。



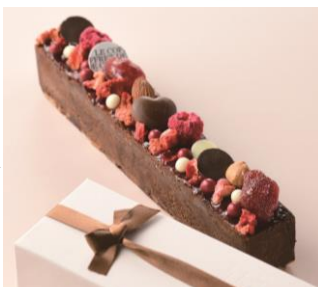
■国内パティシエ・ショコラティエのこだわりショコラ

見た目も味わいも、技とこだわりが光る「ジャパンメイド」のチョコレート。当社限定販売商品も多くそろえます。



●ル・コフレ・ドゥ・クーフウ 「バレンタインブラウニーケーキ」(1本 長さ17.5cm)1,512円
 <限定50点販売予定> **京・限** 2/4(木)～:7階大催場

東京・白金に本店をかまえ、華やかな見た目も楽しめる人気のパティスリー。フランス産のカカオ分58%のチョコレートを使用した濃厚なブラウニーケーキにナッツを散りばめて焼き、ベリーで華やかに飾りました。



●ベルアメール 「フルーツポップ」(3種各2本計6本) 2,700円
 <限定64点販売予定> 2/4(木)～:7階大催場

厳選されたカカオで、四季に合わせたショコラを手掛けるショコラトリ。フルーツを使用し、ジューシーな果肉感を楽しめるガナッシュとチョコレートを合わせたフルーツポップ。苺、桃、りんごの3種が味わえます。



●スマイルラボ 「クマサン ショコラ」(1個 11×15.5×9cm) 2,828円
 <限定50点販売予定> **京・限** 2/4(木)～:7階大催場

東京・六本木に店舗を持ち、チョコレート細工の技が光るパティスリー。その独創性と技を活かし、インパクト抜群の「くま」をかたどったチョコレートが登場します。ピンク色のイチゴチョコレート味は当社限定販売です。



そのほかにも注目のジャパンメイドショコラが初登場<7階大催場>



①【富士高砂酒造】2/4～
 日本酒生チョコ 高砂栞入
 1,944円
 ※お酒使用 **京・初**

静岡県富士宮市の酒造蔵が手掛ける生チョコレートが登場。優しい口当たりで甘みのある「山麩仕込大吟醸 高砂」の風味を口溶けの良い生チョコレートに合わせています。



②【UN JOUR CHOCOLAT】2/10～
 ベビーラウンドショコラ
 341円～
 ※お酒使用 **京・初**

表参道のショコラ専門店。ミルク・ホワイト・カカオ72%などのチョコレートにナッツやベリーを組み合わせた人気商品のラウンドショコラ10種類が登場します。



③【季菓貴】2/10～
 テリーヌショコラ
 2,592円
京・初

店舗は持たずネット通販などで販売、東京・葛飾区にキッチンをかまえる季菓貴。常温・冷やして・少し温めてなど食べ方によって異なる食感が楽しめるこだわりのテリーヌショコラが初登場。



■新感覚なチョコレート、スイーツも

●メリーチョコレート「はじけるキャンディチョコレート・アソートメント缶(P)」

1,944 円<限定 30 点販売予定> 2/4(金)～：7 階大催場

昨年バレンタイン時期に発売し、パチパチとはじける新感覚が話題のチョコレート。コーラフロートやメロンクリームソーダ、レモンスカッシュなど 6 種類のはじけるキャンディチョコレートが楽しめます。レトロデザインでピンク色のアソートメント缶も注目です。※無くなり次第終了



●軽井沢のおやつ「ショコラオレンジとバタークッキー詰め合わせ」

1,188 円 2/4(金)～：7 階大催場

京・初

京王先行販売

旧軽井沢銀座で人気の「軽井沢のおやつ」シリーズ。季節限定のショコラオレンジのスイーツディップに、国産バター使用のクッキーを詰め合わせた当社先行販売セットが登場します。



■できたてが楽しめる実演販売やイトイン

7 階大催場では、通常店舗でしか食べることができないかき氷やモンブランなどのスイーツを楽しむことができます。

●パティスリー46「炙りかき氷」 1,001 円

<各日 200 点販売予定> イートイン

*ラストオーダーは各日閉場 30 分前まで

京・初

京・限

実演

2/4(金)～：7 階大催場

静岡の人気パティスリーから新感覚のスイーツが登場。2 種のチョコレートソースとパリパリのクレームブリュレをのせて仕上げた新感覚のかき氷がイトインで楽しめます。



そのほか、「アーキラ」の「ティラミスソフトクリーム」や、「HISAYA」の「丹波栗プレミアムモンブラン」、「ヘアリック」の「ヘアケーキ(ミルクココア味)」も登場します。

京・初 …京王百貨店初登場

京・限 …京王百貨店限定商品

実演 …実演販売

※7 階大催場では、2 月 10 日(木)～2 月 14 日(月)の期間「冬のパンフェスティバル」も併催します。