Keio NEWS RELEASE

2024 年 1 月 19 日

株式会社 京王百貨店

17 ブランドが初登場！計約 100 ブランドが登場します

新宿店 開店 60 周年記念 Keio CHOCOLATE MARKET

注目ポイント

●今展のテーマは**「ショコラな世界へようこそ」**。

●**初登場 17 ブランドを含む約 100 のチョコレートとスイーツのブランド**が集結します。

●初登場ブランドの中でも注目は ：繊細な技が光る**国内パティスリー・ショコラトリー**のチョコレート

国内に実店舗を持たないブランドなど、この時期ならではの**海外ブランドのチョコレート**

チョコレートサンドなどプチギフトにも重宝する**日持ちするチョコレートスイーツ**

“パケ買い”人気の高い**アニマルモチーフのチョコレート**

●揚げたてのチュロスやソフトクリームなど、その場で楽しめるスイーツを展開します。

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店では、1 月 31 日（水）～2 月 14 日（水）の期間、7 階大催場にて「新宿店 開店 60 周年記念 Keio CHOCOLATE MARKET」を開催します。近年、ギフト用だけでなく“自分へのご褒美”としての需要が拡大するなど多様化するバレンタイン。当社では、2021 年より規模を拡大して 7 階大催場でバレンタインイベントを開催しており、今年は「ショコラな世界へようこそ」をテーマに、年齢・性別を問わず楽しめるさまざまなチョコレートをラインアップ。新規 17 ブランドを含む約 100 ブランドを展開します。

ショコラティエの技が光るチョコレート、この時期のみ店頭で取り扱いできる海外ブランドのチョコレート、子どもから大人まで一緒に楽しめる見た目にも可愛らしいチョコレートなどがそろうほか、チョコレートをディップして食べる揚げたてチュロスやカカオのソフトクリームなどその場で楽しめるスイーツも展開します。

【新宿店 開店 60 周年記念 Keio CHOCOLATE MARKET 概要】

◆会期：1 月 31 日（水）～2 月 14 日（水） ※2/3（土）～拡大

◆会場：7 階大催場

◆営業時間： 10 時～20 時 ※2/8（木）～13（火）は 10 時～21 時、最終日は 18 時閉場

◆京王ネットショッピング：shop.keionet.com／～2/8（木） 10 時まで

※バレンタイン商品のお届けは一般便・クール便ともに税込 8,640 円以上のお買い上げで送料無料

※新宿店店頭でのお受け取り（無料）もお選びいただけます〈お渡し期間:2/9（金）～14（水）〉

報道関係のお問い合わせ先：（株）京王百貨店 経営企画部 広報担当 竹田、千脇、成田、八木 電話：直通 03(5354)2855
お客様のお問い合わせ先：京王百貨店 新宿店 電話：0570(022)810（ナビダイヤル）

■15 ブランドが初登場！国内パティスリー・ショコラトリーのチョコレート

こだわりや技が光る国内の人気パティスリー・ショコラトリーが手掛けるチョコレートが、初登場 15 ブランドを含む計 72 ブランドと充実します。

●シャンドワゾー 京王百貨店初登場 ＜2/3(土)～＞

「ボンボンショコラ 10 個入」(10 個入) 2,878 円 ※酒使用

素材を活かした甘さや酸味のハーモニーにこだわった菓子作りで、地元・埼玉県川口市で愛されるパティスリー ショコラトリー。なめらかな舌触りのガナッシュが入った「ショコラオレ」「トンカ」や、フルーツのコンフィチュールが入った「スリーズ」「オランジュ」といった異なる 10 種のフレーバーを詰め合わせた同店のロングセラーのアソートです。

●ル ショコラ ドゥ アッシュ ＜2/3(土)～＞

「琉球」(4 粒入) 2,501 円 120 点販売予定 ※酒使用

世界的に活躍するショコラティエ・辻口博啓氏が手掛けるショコラトリーが登場。フランスの C.C.C.(フランスのチョコレート愛好会)による品評会でゴールドタブレットを獲得したボンボンショコラ「琉球」は、沖縄の伝統食材を使用した「黒糖」「豆腐よう」「琉球紅茶」「島胡椒」の 4 種のアソートです。魚沼酒造が製造する発酵甘味料「糀みつ」を使用した自然な甘みが、それぞれの素材の味わいを引き立てています。

●北菓楼 京王百貨店初登場 ＜1/31(水)～＞

「ショコラアソート」(5 個入) 1,301 円 ※酒使用

北海道銘菓「開拓おかき」で知られる北海道砂川市の和洋菓子店「北菓楼」。とうきびチョコレートや生チョコレートなどの菓子を手掛ける同店から、ピスタチオ、ラム、フランボワーズなど５つの贅沢な口溶けと味わいがそろうボンボンショコラが初登場します。

●パティスリー コールトーン ＜2/3(土)～＞

「ショコラ フルール」5,400 円 各日3点販売予定 京王百貨店限定販売

2022 年に栃木県宇都宮市にオープンした、見た目にもこだわったケーキがそろうパティスリー。同店が手掛ける京王百貨店限定販売のチョコレートは、ガトーショコラの上に彩り豊かなチョコレートの花をあしらい、“花束”をイメージしたボックス型に。なめらかな食感のホワイトチョコレートでできたバラの花と、しっとり濃厚なガトーショコラを合わせ、チョコレート好きにはたまらない一品に仕上げています。

■この時期にしか購入できないブランドも多数登場！インポートブランドのチョコレート

バレンタインは、国内に実店舗を持たない海外ブランドの“レアチョコ”が多く市場に流通する期間といわれ、ギフトとしても自分へのご褒美としても需要が高まっています。初登場のフランスの名店をはじめ、フランスやベルギーなどの人気ブランドがそろいます。

●ミッシェル・ブラン 京王百貨店初登場 ＜2/3(土)～＞

「ミッシェル・ブラン 9」(9 個入) 3,888 円　120 点販売予定　※酒使用

1978 年、フランスの南西部の街・アルビにて創業。シェフのミッシェル・ブラン氏は国民栄誉賞や仏政府より授与されるレジオン・ドヌール勲章を授与するなど、フランスの菓子界を牽引するショコラティエです。代表的な 9 種のフレーバーが入った人気のアソートには、1980 年代にフランスにて評判を集めた「メリッサ(甘草)」をはじめ、シナモン&キャラメル、アルビの名産であるスミレを使ったガナッシュなど独創的なボンボンショコラがそろいます。

●ピエール・ルドン ＜2/3(土)～＞

「シャトー・ル ボワ」(10 個入) 3,996 円　※酒使用

ベルギー・リエージュ出身のパティシエ・ショコラティエであるピエール・ルドン氏。世界各国の菓子コンクールでの受賞歴を持つ同氏が手掛けるチョコレートは、毎年バレタインシーズンにのみ冷蔵空輸で届きます。今年は“カカオのジャングル”をテーマに、パッションフルーツのプラリネ「サミィ」や香ばしいブロンドショコラに塩をアクセントに効かせた「ジャネット」などの新作から人気のフレーバーまで、10 種を 2 段ボックスに詰めました。

●エドワート ＜1/31(水)～＞

「テールドフュ」(6 個入) 2,592 円　200 点販売予定　※酒使用

京王百貨店限定販売

パリに 5 店舗を構えるチョコレートブランド。2014 年の開店から 3 年、20 歳代でフランスの C.C.C.(フランスのチョコレート愛好会)による品評会で初登場にして最高位金賞を獲得するなど新進気鋭のショコラトリーとして注目されています。樽で寝かせたさまざまなスピリッツを使用したアルコールが主役の 6 種のガナッシュのセットに、エクアドル産チョコレートにラム酒を合わせたフレーバーを加えてアレンジした京王百貨店限定販売のアソートが登場します。

●ピエール・エルメ・パリ ＜2/3(土)～＞

「アソリュティマン ド ショコラ 8 個入」(8 個入) 4,320 円　210 点販売予定

“パティスリー界のピカソ”と称されるピエール・エルメ氏は、独創性にあふれる独自の“オート・パティスリー(高級菓子)”を追求し、世界中で支持されています。ティムットペッパー入りのビターチョコレート「エコー」やオレンジフラワー風味のピスタチオプラリネを包み込んだ「アーリア」などの新作ショコラを含む、バレンタイン限定パッケージのアソートが登場します。

■センスが光る個包装のチョコレートスイーツ

バレンタイン時期には各所でスイーツイベントが多く開催されることから、送別ギフトなどプチギフトを探すという方も増えています。中でも、常温で持ち運びできるチョコレートサンドのバリエーションが年々充実。シンプルかつ洗練されたパッケージで、2～3 週間以上日持ちするものが人気を集めています。

※日持ち:14 日以上

●cacaosic（カカオシック） 京王百貨店初登場 ＜1/31(水)～＞

「カカオシック ピスタチオ×ストロベリー 6 個セット」(2 種×各 3 個) 2,580 円

2021 年に誕生したチョコレート菓子専門店。空気を含ませる独自の製法で作る滑らかな口溶けの厚さ 10mm の新食感チョコレートを、サクサクとした食感のラングドシャでサンドしています。ふわっとした食感のチョコレートにピスタチオの香りが広がるコク深い味わいの「ピスタチオ」と、甘酸っぱいストロベリーチョコレートをサンドした「ストロベリー」のセットです。

※日持ち:約 90 日

●LUEUR dorée（リュウール ドレ） ＜1/31(水)～＞

「キャラメルムーサンド」(10 個入) 1,566 円

1940 年創業、静岡県の製茶問屋・竹沢製茶が手掛けるスイーツブランドです。丁寧に煮詰めたとろけるキャラメルをチョコレートでコーティングし、バターをたっぷりと使用したサックリとした食感のクッキーでサンド。しっかりとした甘さの中にほろ苦さを感じる大人の味わいに仕上げています。

※日持ち:約 40 日

●D'RENTY CHOCOLATE（ドレンティ チョコレート） 京王百貨店初登場 ＜1/31(水)～＞

「カカオベイクサンド」(4 個入) 1,521 円 800 点販売予定

2018 年に「最高のチョコレートをあなたのもとへ」をビジョンにスタートしたチョコレート専門ブランド。同店の看板商品「カカオベイクサンド」は、北海道産の小麦と乳製品を贅沢に使用したラングドシャに、厚さ 10 ㎜のミルクチョコレートをサンドしたふわっと軽くまろやかな口どけが特徴です。

■"パケ買い"需要も高いアニマルモチーフのチョコレートが充実

チョコレートからパッケージのデザインまで、根強い人気の猫・パンダなどの動物をモチーフにしたチョコレートが種類豊富に登場します。

●CACAOCAT（カカオキャット） 京王百貨店初登場 ＜1/31(水)～＞

「CACAOCAT缶 ミックス 14 個入 CAT」(14 個入) 2,484 円

50 点販売予定

すべて北海道のファクトリーで作る豊富なフレーバーを展開するチョコレートブランド。定番のダークやミルクのほか、チョコミント、ゆず、ほうじ茶など異なる 14 種のフレーバーが入ります。複数のアーティストが手掛ける、さまざまなテイストの猫が描かれたパッケージデザインでも人気を集めています。

●スマイルラボ ＜1/31(水)～＞

「キボリーヌ オ フレーズ」(1 個、8.5×15×8.5cm) 3,456 円

30 点販売予定 京王百貨店限定販売

“ハッピーサプライズ！”をコンセプトに可愛らしくインパクトのあるデザインのスイーツを展開する「スマイルラボ」。鮭をくわえた熊をかたどったストロベリーチョコレートを京王百貨店限定で販売します。白熊のお腹の中には、ハート型のいちごチョコレートが入っています。

●ショコラボ ＜1/31(水)～＞

「ショコラ de パンダ 9 個」(ブラン 8 個･ピンク 1 個) 1,404 円

可愛らしい見た目にもこだわり、子どもから大人まで楽しめるチョコレートを手掛ける「ショコラボ」。ベルギー産クーベルチュールホワイトチョコレートに、ダークチョコレートで一つ一つ丁寧に手作業でパンダの顔をあしらった定番の味「ブラン」に、いちごチョコレートを使用した「ピンク」を加えたセットが登場します。

●メリーチョコレート ねこみゃみれ ＜2/3(土)～＞

「おかお缶」(2 種×各 4 個) 1,404 円 400 点販売予定

猫の仕草や表情、肉球やしっぽなどのパーツをモチーフに、かわいらしい猫の世界観を表現した「メリーチョコレート ねこみゃみれ」。「おかお缶」は、猫の顔を本物に近いサイズでデザインした 2 種類の缶に、それぞれストロベリーとホワイトのパフチョコレートが入っています。

■カカオ豆から作るソフトクリームなど会場で楽しめるスイーツも展開します ※ラストオーダーは各日閉場の 30 分前

●Wine Bar Cote d ‘Or（ワイン バー コート ドール） 京王百貨店初登場 実演 ＜1/31(水)～＞

「本場スペインのチュロス」(1 本入、ディップ付) 880 円

揚げたてのチュロスとホットチョコレートを注文してディップして食べる本場スペインのスタイルをイメージした、塩気のあるチュロスとチョコレートソースのセットです。 ※オーブン焼成にて提供します

●ショコラティエ パレ ド オール 実演 ＜1/31(水)～＞

「ソフト パレドオール＜(左)ブラン(中央)ノワール(右)ランデヴー＞」(1 個) 各 651 円

山梨県清里に“ビーン トゥ バー”スタイルのチョコレート工房を構える「ショコラティエ パレ ド オール」では、カカオ豆から作るソフトクリームを実演で展開。カカオ豆の味と香りを抽出した「ブラン」、自家製チョコレートを使用した「ノワール」、2 つの味を楽しめる「ランデヴー」の 3 種類がそろいます。