

2024 年 12 月 30 日
株式会社京王百貨店

初登場 17 ブランドを含む約 100 ブランドが会場に集結

2025 Keio CHOCOLATE MARKET



注目ポイント

- 今展のテーマは「～甘い誘惑～」
- 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。
- この時期だけ！注目の海外ブランド:国内でも人気の高い海外ブランドのバレンタイン限定チョコレート、国内に実店舗を持たない“レアチョコ”と呼ばれる海外ブランドが登場
- 個性が光る国内ブランドが充実:今話題の「日本酒」や国産食材にこだわった日本固有の素材を使用したチョコレート
- カカオのソフトクリームなど、会場で楽しめる実演のチョコレートスイーツを 5 店舗展開
- 京王ネットショッピングでは、お買い上げ条件により送料無料サービスも実施

京王百貨店新宿店では、1 月 31 日(金)～2 月 14 日(金)の期間、7 階大催場にて「Keio CHOCOLATE MARKET」を開催します。近年、自分へのご褒美として、大切な人へ感謝を伝えるギフトとしてなど需要が多様化するバレンタイン。一人でも誰かと一緒でもさまざまな楽しみ方ができるチョコレートをコミュニケーションツールと捉えて楽しむ傾向が見られ、当社のバレンタインイベントも開催期間や規模、売上を年々拡大しています。今期のテーマは「～甘い誘惑～」とし、ショコラティエの技が光るインポートブランドのチョコレートから各ブランドの個性が際立つバリエーション豊富なチョコレートスイーツまで幅広く提案します。期間中、初登場 17 ブランドを含む約 100 のブランドが集結する今展では、国内に実店舗がない海外ブランドの“レアチョコ”をはじめ、改めて注目されている日本酒など日本固有の素材を使用して作るチョコレートなどがそろいます。また、会場でも楽しめる、カカオ豆を使用したソフトクリームやチョコレートドリンクなどの実演メニューも展開します。

【「Keio CHOCOLATE MARKET」概要】

- ◆ 会期:2025 年 1 月 31 日(金)～2 月 14 日(金) ※2/4(火)～拡大
- ◆ 会場:京王百貨店 新宿店 7 階大催場
- ◆ 営業時間: 10 時～20 時 ※2/4(火)～13(木)は 10 時～21 時、最終日は 17 時閉場
- ◆ 京王ネットショッピング:shop.keionet.com/～2/8(土) 午前 10 時まで
バレンタイン商品 1 つのお届け先に税込 8,640 円以上のお買い上げで送料無料※。
※配送便種(一般便・クール便)が同じ場合のみ対象 ※配送不可地域(沖縄・一部離島)
※新宿店店頭でのお受け取り(2/9<日>～14<金>)もお選びいただけます

■バレンタインシーズンならではの海外ブランドのチョコレートが登場

国内でも人気の高い海外ブランドの新作や国内に実店舗を持たずバレンタインシーズン限定で展開するインポートブランドなど、この時期にしか味わえないチョコレートがそろいます。

●ジャン＝ポール・エヴァン **京王百貨店初登場** <2/4(火)～>

「ボンボン ショコラ 6 個 アーバン ジャングル」(6 個入) 3,456 円
250 点販売予定

国際コンクール優勝やフランスの国家最優秀職人章(MOF)など数々の称号を持つ世界のトップショコラティエ、ジャン＝ポール・エヴァン氏が手掛けるショコラトリが京王百貨店初登場。ナッツのブラリネにタスマニア産スパイスを加えビターチョコレートでコーティングした「クール ノワール タスマニ」、香ばしいアーモンドと甘いメース※の香りが広がるブラリネをミルクチョコレートで包んだ「クール レ マスイ」の 2 種のハート型ショコラをはじめとする新作のボンボンショコラが味わえるバレンタイン限定のアソートです。

※ナツメグと同じ果実から獲れるスパイス



●ル・ショコラ・アラン・デュカス **京王百貨店初登場** <2/4(火)～>

「アソルティモン・グルマン 4 種」(80g) 3,240 円

世界で最も著名なフランス料理シェフの一人、アラン・デュカス氏が 2013 年に立ち上げたショコラ専門店。商品はすべてパリ工房でカカオ豆から作るクーベルチュールを使用し、東京工房で製造しています。同ブランド自慢の「ドラジェ」「オレンジット」「ミニマンディアン」「ロック」が詰まったアソートは、カカオの風味際立つショコラをバラエティ豊かに楽しめるバレンタイン限定 BOX です。



●ドゥルミアン **京王百貨店初登場** <1/31(金)～>

「ドゥルミアンセクション 8」(8 個入、※酒使用) 3,132 円 200 点販売予定

2005 年創業のフランソワ・ドゥルミアン氏が手掛けるベルギーの実力派チョコレートブランド。世界中から仕入れる良質で希少なカカオ豆を使用し、低温で焙煎しながらカカオ豆本来の香りを引き出した繊細なチョコレートを作り上げています。産地別のカカオの味を楽しめる「ベネズエラ」「サント・ドミンゴ」をはじめ、独創的な味わいの「トロピカーナ」「モヒート」など日本向けにセレクトした 8 粒です。



●ミッシェル・ブラン <2/4(火)～>

「フロルージュ」(5 個入) 2,484 円 120 点販売予定

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・ブラン氏は長年の功績に対して、フランス最高峰の賞である「レジオン・ドヌール勲章」をフランス政府より受章するなど、フランスの菓子界を牽引するショコラティエです。ジャスミンやラベンダー、アルビの名産であるスマレを使ったガナッシュなど、花の香りを練り込んだ独創的なボンボンショコラを詰め合わせました。



●ノイハウス <2/4(火)～>

「テイストオブノイハウス 10」(10 個入) 4,482 円

創業 160 年以上のベルギーの老舗チョコレートブランド。2025 年のバレンタインシーズン限定の「ハート ミルク」「レッドハート」やノイハウスを代表するカプリスシリーズ 65 周年を記念したユズガナッシュの「フリッソン」など今季限定のフレーバーのほか、ベルギー本国でも人気の定番フレーバー「コルネ ドレ」「ジャンドゥーヤ」など 10 種のアソートです。



■日本固有の素材にこだわった国内ブランドのチョコレートが勢ぞろい

「伝統的酒造り」で改めて注目を集めている日本酒を使用したチョコレートや国産素材を主役にしたチョコレートなど、日本独自の個性が際立つ国内ブランドが多数登場します。

●WAKURA(和蔵酒造) **京王百貨店初登場** <2/4(火)～>

「日本酒ショコラ」(6個入) 1,620円 ※酒使用

明治時代から続く千葉県房総の酒蔵「和蔵酒造」の日本酒を合わせたチョコレートブランドが初登場。地域伝統の“上総掘り”の深井戸から湧き出る清水で仕込んだ純米吟醸「聖泉」や五百万石を酒米にした旨みと酸味が調和した爽やかな味わいの純米吟醸「竹岡」を使用したものなど6粒を詰め合わせました。



●スイーツファクトリー スリーズ **京王百貨店初登場** <1/31(金)～>

「安納芋トリュフ」(5個入) 1,651円 ※酒使用

大阪府堺市の洋菓子店から、お取り寄せスイーツとしても人気の「安納芋トリュフ」が初登場します。鹿児島県種子島産の糖度40度の安納芋にこだわって作るしっとりとした食感のスイートポテトを、芋の甘みを引き立てる甘さ控えめのベルギーチョコレートで一つ一つ丁寧に手作業でコーティング。キャラメル・いちご・抹茶・ホワイト・プレーンの5種の味わいが楽しめます。



●ノースジュエリー by morimoto **京王百貨店初登場** <2/4(火)～>

「ハスカップノアールバターサンド」(4個入) 1,681円 200点販売予定

北海道千歳市で、特産果実のハスカップを使った「ハスカップジュエリー」を手掛ける菓子専門店「もりもと」の新ブランド。甘酸っぱい北海道産ハスカップのジャムと北海道産生乳を使ったハスカップバタークリームを、薄焼きにしたブラックココアクッキーでサンドし、仕上げにミルクチョコでコーティングしました。

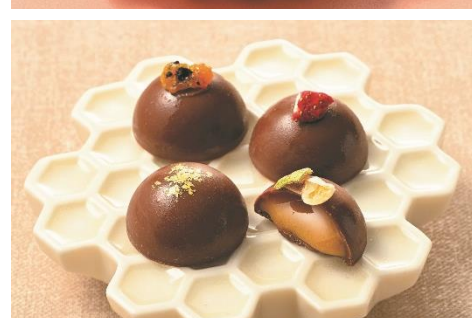


●ハニー・フュージョン **京王百貨店初登場** <1/31(金)～>

「フュージョンショコラ」(4個入) 3,380円 ※ハチミツ使用

1,000点販売予定

沖縄県のマスカハニー専門店が手掛ける、こだわりのハチミツをふんだんに使用したチョコレートが初登場。ベルギー産のミルクチョコレートの中には、ニュージーランド産マスカハニーと沖縄県産の3種のフルーツ（パッションフルーツ・シークワーサー・ストロベリー）を合わせたフルーツハチミツをたっぷりと詰めています。



●テントチョコレート <1/31(金)～>

「OBORO」(80g入) 1,728円 500点販売予定

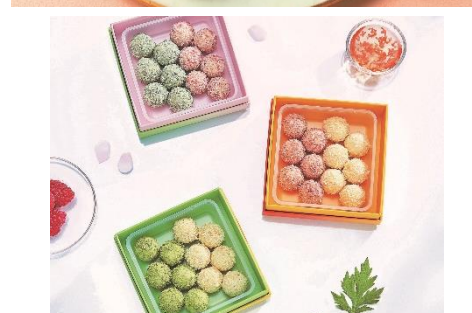
栃木県日光の老舗和菓子屋「日昇堂」が手掛けるチョコレートブランド「テント チョコレート」。栃木県産の苺にホワイトチョコレートに染み込ませ、サクッとした食感に仕上げています。濃厚かつ爽やかな苺とチョコレートの甘みが調和した、子どもから大人まで楽しめる味わいです。



●リトルマザーハウス <1/31(金)～>

「IRODORI TRUFFLE」(12粒・60g入) (全3種) 各 2,850円

“途上国の「食」の可能性を世界に”をテーマに展開するマザーハウスの食ブランド「リトルマザーハウス」。四季を表現した色とりどりのチョコレートが人気の同ブランドから、今年はトリュフチョコレートが新登場。インドネシアのスラウェシ島のカカオから作ったホワイトチョコレートに、春の花々の開花をイメージした、桜やよもぎ、金木犀などの和のフレーバーを合わせました。



■5 店舗が登場！会場で楽しめる実演販売のチョコレートスイーツ

※ラストオーダーは各日閉場の 30 分前

毎年人気のソフトクリームは食べ比べも楽しめる 3 ブランドが登場するなど計 5 店舗を展開します。

●ブノワ・ニアン **実演初登場** <1/31(金)～>

「グラスモール オ ショコラ」(1 個) 950 円

各日 300 点販売予定

カカオをブレンドしない“単一農園・単一品種”にこだわった「ビーン トゥ チョコレート」を手掛けるベルギーのチョコレートブランド。ホンジュラス産カカオを使用したソフトクリームは、甘みと苦みのバランスがよい味わいです。



●アンフィニ **実演初登場** <1/31(金)～>

「チョコレートソフト」(1 個) 660 円

各日 500 点販売予定

1625 年創業の石川県金沢市の老舗和菓子屋「森八」が 2022 年にスタートしたショコラトリーが実演初登場。竹炭を練り込んだ「もなか」のコーンの底に能登大納言の自家製あんを敷き、チョコレートのソフトクリームを盛りつけ、仕上げに能登の塩などをトッピングした和洋折衷の一品です。

●ショクラティエ パレド オール **実演** <1/31(金)～>

「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 864 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同店から、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。



そのほか、2/4(火)からは、チョコバナナドリンクの「バナヌ パート」(**京王百貨店初登場**)、テディベア型ホットケーキの「ベアホリック」も登場。

■気軽に贈りやすくシェアしやすい、個包装や値ごろ感に注目のチョコレート

この時期、家族や友人間、職場などで、チョコレートを気軽に“おすそわけ”して楽しむニーズが増える中、贈りやすい値ごろ感や個包装タイプ、話題性を兼ね備えたチョコレートが幅広くそろいます。



©Pokémon, ©Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK Inc.



【写真左から】

●ポケモン meets メリーチョコレート **京王百貨店初登場**

「アソートボックス(でんき)」(6 個入) 1,404 円 450 点販売予定 <2/4(火)～>

●FURANSUYA・ナマケモノ〜ん 「ナマケモノ〜ん G」(11 個入) 864 円 **京王百貨店初登場** <1/31(金)～>

●ボンシャペリー 「プレミアムショコショコラ」(3 個入、※酒使用) 1,944 円 120 点販売予定 <1/31(金)～> *個包装

●リュウールドレ「CARAMEL MOU SAND アソートセット」(プレーン・チョコレート 各 6 個 計 12 個入) 2,160 円

1,000 点販売予定 <1/31(金)～> *個包装