



26ブランドが初登場！

2023 Keio CHOCOLATE MARKET



注目ポイント

- 今展のテーマは「見て、食べて、楽しむ、ココロおどるバレンタイン」。
- 初登場 26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 ：こだわりのカカオ豆の味が楽しめるチョコレート
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
コロナ禍をきっかけに改めて注目される 日本固有の素材で作ったチョコレート
- 京王百貨店限定販売のスイーツや、実演でカカオのソフトクリームを展開します。
- 京王ネットショッピングでは、バレンタイン商品のお届けが一般便・クール便ともに全国一律送料 550 円、新宿店店頭でのお受け取り(無料)もお選びいただけます。

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(火)～2月14日(火)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、バレンタインを楽しむ傾向が見受けられます。今期のメインテーマは「見て、食べて、楽しむ、ココロおどるバレンタイン」。見て、選んで、食べて、語って楽しいチョコレートを提案します。期間中、初登場 26ブランドを含む約 100 のブランドが集結し、前年より会期を前倒して開催する今展では、ショコラティエの技が光る高級ブランドのチョコレートをはじめ、こだわりのカカオ豆の味が楽しめるチョコレート、国内に実店舗がない海外ブランドの“レアチョコ”、コロナ禍を機に改めて注目される日本固有の素材で作るチョコレートなどがそろいます。チョコレートの他に、ワッフルなど京王百貨店限定販売のスイーツやバレンタインにちなんだかき氷やソフトクリームを実演で展開します。

【Keio チョコレートマーケット 概要】

- ◆会期：1月31日(火)～2月14日(火) ※2/4(土)～拡大
- ◆会場：7階大催場
- ◆営業時間：10時～20時 ※2/8(水)～13(月)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(水) 10時まで
※バレンタイン商品のお届けは一般便・クール便ともに全国一律送料 550 円
※新宿店店頭でのお受け取り(無料)もお選びいただけます

■こだわりのカカオ豆が味わえるチョコレートが初登場

製造者がカカオ豆の買い付けや栽培からチョコレートづくりまでを一貫して手掛けるスタイルは、近年チョコレート市場で増えている製造方法の一つです。こだわりのカカオ豆が味わえるチョコレートブランドが登場します。

●ヴェストリ **京王百貨店初登場** <2/4(土)~>

「アンティーカ・ジャンドウイア 2 クラシッコ」(2 個入) 3,618 円

36 点販売予定

創業約 30 年の歴史を持つイタリアチョコレートブランド「ヴェストリ」は、ドミニカ共和国にカカオ豆の自社農園を持つ「ファーム トゥバー」スタイル。生チョコレートのような食感が楽しい看板商品「アンティーカ・ジャンドウイア」は付属の金のスプーンですくってそのまま食べるほか、トーストやクラッカーに塗ったり、温めてディップしたりアレンジしても美味しい一品。イタリア産のヘーゼルナッツとピスタチオを使用した 2 種入りのセットです。



●OCA Cacao & Chocolate **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

写真上:「カカオ豆チョコボール ギフト BOX ダーク 72% (80g入)」/写真下:
「カカオ豆チョコボール ギフト BOX Mix (80g入)」各 2,200 円 各 50 点販売予定

ベトナムにある自社農園でカカオ豆を栽培し、農園と直結した工場でカカオ豆を加工し作られる、国内ブランド「OCA Cacao&Chocolate(オカカカオ&チョコレート)」のオーガニックチョコレートは「有機 JAS 認証」を取得。発酵・焙煎したばかりの新鮮なカカオ豆を皮ごと一粒包み込んだチョコボールは、コーティングした 4 種のフレーバーのホワイトチョコレートにも自社農園産のカカオバターを使用。カカオの香りと味わいが存分に楽しめます。



●アメディ **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

「ピスタチオ ホワイト」(タブレット、50g・1 枚) 1,450 円 60 点販売予定

「最高のチョコレートには最高のカカオ豆が必要である」という信念のもと、ベネズエラにカカオ豆の自社農園を所有し、カカオ豆の栽培からチョコレートづくりまで一貫して管理する、1990 年創業のイタリア・トスカナ産のチョコレートブランド。最高品種と言われるイタリア・シチリア・プロンテ産のピスタチオをふんだんに使用したホワイトチョコレートはアメディの人気商品です。“コンチング”と呼ばれる練り上げ作業を通常は 5~6 時間のところを 72 時間かけて丁寧に行うことで生まれる滑らかな口どけが特徴です。



●**ブノワ・ニアン** **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

「コレクション ヴォヤージュ」(4個入) 2,160円 130点販売予定

ベルギーのチョコレートブランド「ブノワ・ニアン」。元エンジニアの肩書きを持ち、自らを“カカオ職人”と称するブノワ・ニアン氏は、カカオをブレンドしない“単一農園・単一品種”のカカオにこだわった「ビントゥ チョコレート」を手掛けます。「コレクションヴォヤージュ」は飛行船に乗ってカカオを探す旅をイメージした限定アソート。コーヒー、カルダモンのほか、日本の抹茶×柚子を合わせたアーモンド型のボンボンショコラなど、4種を詰め合わせました。



■**期間限定で出会える！国内に実店舗を持たない海外ブランドの“レアチョコ”**

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されています。当社では、ニューヨークの老舗ブランドや、フランス・レ島の塩を使用したチョコレート、パリの新進気鋭のショコラトリーなどが初登場します。

●**ルイスシェリー** **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

「ルイスシェリー チョコレート」(12個入) 8,532円 250点販売予定

19世紀後半創業のニューヨークの伝説的なレストランから生まれたチョコレートブランド。「モールド」と呼ばれる型に流し込んで作るボンボンチョコレートで知られ、創業当時からガナッシュを使用したボンボンチョコレートが好評です。艶があり、ブローチや宝石などをイメージした美しい形とパリッとした食感が特徴です。



●**イル・ド・レ** **京王百貨店初登場** <2/4(土)~>

「フルール・ド・セルショコラ」(5個入) 1,296円

1975年創業、フランス西部、大西洋に浮かぶレ島に工房を構える「イル・ド・レ」は昨年日本に初上陸したチョコレートブランドです。フランスの代表的な塩田地のレ島で採れる高級塩「フルール・ド・セル(塩の花)」を使用したチョコレートはほんのり効かせた塩味がカカオや素材の味を引き立てます。



●**エドワート** **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

「バレンタインセレクション」(9個入) 3,672円 **京王百貨店限定販売**

パリに4店舗構えるチョコレートブランド。2014年の開店から2年、20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。世界各国の珍しい素材を使用したボンボンチョコレートが人気の同店から、桜フレーバーのハート型ガナッシュやココナッツの香りのプラリネなど9種類を詰め合わせた京王百貨店限定販売のアソートが登場します。



■海外の名店が初登場

「ピエール マルコリーニ」、「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」、「ダロワイヨ」が初登場。2023年バレンタイン限定商品がそろいます。

●ピエール マルコリーニ **京王百貨店初登場** <2/4(土)~>

「ヌーヴェル セレクション 9個入」(9個入) 3,996円 90点販売予定

ベルギー王室御用達であり、ベルギーを代表するチョコレートブランド「ピエール マルコリーニ」。カカオ本来の風味を活かした甘さ控えめのチョコレートが特徴です。今年のバレンタインコレクションのテーマ「Touching hearts」のモチーフのパッケージに、新作の「レ クールヌーヴォ」シリーズ6種と、ブランドを代表する赤いハートの「クールフランボワーズ」やこだわりのカカオを使用した「グラン クリッシュ」シリーズなどを詰め合わせました。



※画像はイメージです。

●パティスリー・サダハル・アオキ・パリ **京王百貨店初登場** <2/4(土)~>

「AOKI 2023」(6個入) 3,348円 60点販売予定

パリを拠点に活躍する青木定治氏はフランスでさまざまな賞を受賞する経歴を持つパティシエ。2023年新作ショコラアソートのテーマは「フルーツとお茶」。「ミルティーユ アールグレイ」など新作3種類とフランスのC.C.C.による品評会で最高位を受賞した「プラリネ オレ」など人気のチョコレートが楽しめます。



●ダロワイヨ **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

「ショコラマカロン詰合せ ドゥ」(7個入) 2,376円 200点販売予定

ヴェルサイユ宮殿で王家の食膳係を務めていたダロワイヨ家が「宮廷の味を家庭で楽しめるように」というコンセプトで1802年にパリで創業。ショコラにちなんだ3種のマカロンとキャラメル、フランボワーズなど4種のボンボンショコラを詰め合せたセットが登場します。



■日本ならではの食材を使用したチョコレートや日本らしさをモチーフにしたチョコレートブランドが初登場

コロナ禍で海外へ行く機会が減ったことをきっかけに、改めて注目される日本の魅力。日本各地の食材を活かしたものや、日本らしさを表現するチョコレートがそろいます。

●八芳園 kiki-季季- **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

「kiki ボンボンショコラ スペシャルセレクション」(5個入※お酒使用) 2,160円 300点販売予定

東京・白金台の結婚式場「八芳園」の引き出物の一つとしてスタートしたチョコレートブランド。「日本の四季」と八芳園の「季節」を持ち帰っていただきたい」という想いを込めて八芳園の日本庭園の池の波紋や敷石、木々や草花をモチーフに、日本各地から探し求めた素材を活かして作られたボンボンチョコレート。高知県北川村のユズ、山口県萩市のゴマ・酒粕など5種類の食べ比べができるアソートです。



●リトルマザーハウス **京王百貨店初登場** <1/31(火)~>

イロドリ チョコレート
「IRODORI CHOCOLATE<全 12 種>」(タブレット、40g・1 枚※夕暮、紅葉はお酒使用) 各 1,296 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」。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自然由来の素材で味付け、色付けをして日本の四季を表現しました。華やかなグラデーションが目を引くタブレット型チョコレートはギフトとしても人気です。



●京都ふらんすや <1/31(火)~>

「はなざくら S」(11 個入) 648 円

昭和 22 年創業、京都の老舗チョコレートブランド。約 50 年前の基本レシピを現在も受け継ぎ、子供からご年配の方まで美味しいと味わえるチョコレートづくりに取り組んでいます。満開の桜をイメージした愛らしいチョコレートを展開します。



■大切な人と“ワクワク”をシェアできるチョコレートが登場

口紅型や白熊型チョコレートなど、友達や家族など大切な人と“ワクワク”をシェアできるチョコレートが登場します。箱を開けるとき、一緒に食べるときにサプライズ感が味わえます。

●セバスチャン・ブイエ **京王百貨店初登場** <2/4(土)~>

「ルージュアレーブル<全 5 種>」(1 個) 各 1,080 円 各 40 点販売予定

フランス・リヨンと日本に店を構えるパティスリー兼ショコラトリー。日本の素材からインスピレーションを得て、独創的なアイデアを表現する「セバスチャン・ブイエ」。発売から 12 年目を迎える人気商品「ルージュアレーブル」は、本物の口紅のようにくるくる回すとチョコレートが出てくる遊び心あふれる一品でありながら、着色料、保存料、香料不使用の天然由来の素材の色と味わいが楽しめます。



●アロマ トリュフ **京王百貨店初登場** <2/4(土)~>

「アロマ ブラックトリュフ ポップコーン<メッシーチョコレート>」(115g 入) 3,240 円

2022 年に日本に初上陸したシンガポール発のトリュフブランド。イタリア・ウンブリア州スポレートブラックサマートリュフをふんだんに使用し、ベルギー産ダークチョコレートでコーティング。外はカリカリ、中はふんわりとした食感にトリュフの香りとビターチョコレートのほろ苦さがクセになる一品です。



●スマイルラボ <1/31(火)～>

「シロクマ キボリーヌ」(1個、8.5×15×8.5cm) 3,564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」。当店で販売したクリスマスケーキと同様のモチーフである白熊型のチョコレート在京王百貨店限定で販売します。白熊のお腹の中には、セミドライパイナップルのホワイトチョコレートがけが入っています。



■チョコレート以外のスイーツも展開！京王百貨店限定スイーツとカカオ豆から作るソフトクリームが登場

●ワッフルパレット/コロパン <2/4(土)～>

「あまりん」(1個) 1,296円

各日なくなり次第終了

京王百貨店限定販売

「コロパン」が展開するフルーツワッフル専門店。埼玉県のみで栽培される希少なイチゴ「あまりん」を使ったこの季節限定のワッフルです。



●弘乳舎 TOKYO <2/4(土)～>

「弘乳舎バタースプレッド」(カフェラテ 120g・紅茶ラテ 120g、各1個 計2個入) 1,512円 432点販売予定

京王百貨店限定販売

「純白のバター」と称される熊本県の乳製品メーカー、「弘乳舎」のバターを使用したスプレッド2種の詰合せ。京王百貨店バレンタイン限定のセットです。



●ショコラティエ パレド オール **京王百貨店初登場** **実演** <1/31(火)～>

◆ラストオーダーは各日閉場の30分前

「ソフト パレドオール<(左)ブラン(中央)ノワール(右)ランデヴァー>」(1個) 各660円 各日なくなり次第終了

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「ランデヴァー」の3種類がそろいます。

