

銀座・和光のバレンタインデーフェア 2023

銀座で30年以上愛される、ハンドメイドチョコレートの自信作が今年も登場

銀座四丁目交差点のランドマークとして知られる和光。1932年に竣工された二代目の時計塔は、今年竣工から90年を迎えました。また和光が設立されて75年という年でもあります。

都内の自社アトリエで一粒ずつハンドメイドしているのが、人気のショコラ・フレ（生チョコレート）。1988年から30年以上にも渡り守られてきた和光歴代のショコラティエの伝統の製法・レシピを、5代目シェフ ショコラティエの小熊亮平が引継ぎつつ、新しい時代のエッセンスを取り入れてチョコレートを開発しています。



スペシャリテ

3個 税込¥1,566 / 5個 税込¥2,484 / 10個 税込¥4,536 / 15個 税込¥6,696

黄色のハートが意味するのは、ボヌール（幸福）& エスポワール（希望）。世界が大きく変化した今、日頃から大切な人への「愛」と「感謝」の想いを表現しました。このコンセプトをもとに、厳選された新鮮な食材と、和光こだわりの最高級クーベルチュールとの組合せが実現。テーマカラーの黄色からインスピレーションを得て、金木犀や金胡麻、金時豆、金柑などが使われた、今年だけの特別な味わいをぜひ、大切な方に届けてみてはいかがでしょうか。

「スペシャリテ」



バレンタイン限定9種を含む約50種類のフレーバーの中から厳選して詰め合わせた、この時季だけの限定品。真っ赤な箱がバレンタイン気分を高める王道のチョコレートです。



2023 年限定フレーバー

ユズ：ユズのガナッシュとヘーゼルナッツ風味のミルクガナッシュ（上段左）

エスポワール：ホワイトチョコレートの甘みと仏手柑の酸味が調和するガナッシュ（上段真ん中）

オスマントゥス：金木犀の華やかな香りが広がるプラリネ（上段右）

セザムパッション：金胡麻の香ばしさとパッションフルーツの酸味のハーモニー（中段左）

カフェアニス：アニスの甘い香りとコーヒーの苦味が絶妙なガナッシュ（中段真ん中）

ジャポネ：金時豆の優しい甘さと香り高い抹茶のハーモニー（中段右）

パンプルムース：チョコレートの酸味とグレープフルーツの酸味と苦味がバランスの良いチョコレート（下段左）

クムクワット：金柑とユズの爽やかな酸味が広がるミルクチョコレート（下段真ん中）

カカウエット：ピーナッツの香りが広がるプラリネベースのガナッシュ（下段右）

<新作> 「デュブル」



デュブル 税込¥4,860

カカオ含有率の異なる5種類のミルクチョコレートと、カカオ原産地と含有率の異なる5種類のビターチョコレートを集めた詰合せ。一粒ひと粒のわずかな味わいの違いと、ビターチョコレートとミルクチョコレートでも食べ比べる楽しさを味わうことができる、通好みとも言える大人の一品です。ビターチョコレートは、ブレンドせずに1種類のカカオ豆から作りあげられているため、シンプルにチョコレートの美味しさを味わっていただけます。専用のスリーブに入れてお届けいたします。

【カカオ含有率と原産地】

上段、カカオ含有率は左から

33%…ほのかな酸味とキャラメルの風味

35%…ヘーゼルナッツの香ばしい風味

40%…カカオの風味とバニラの香り

41%…すっきりとした甘み

46%…力強いカカオとミルクのハーモニー

下段、カカオ原産地（カカオ含有率）は左から

ベネズエラ（72%）…力強い苦味に加え、深みのある香りが際立つ、最も濃厚な一粒

ガーナ（68%）…繊細な酸味とまろやかな風味の絶妙なバランス

エクアドル（66%）…上品なほどよい苦味、フローラル系の香りを感じさせる洗練された味わい

ドミニカ（64%）…柑橘系を思わせる爽やかな甘酸っぱさと香ばしい風味が調和

マダガスカル（64%）…ベリー系の爽やかな酸味を感じさせる口当たりの良い味わい

バレンタイン ギフトボックス



バレンタイン ギフトボックス 税込¥16,200

バリエーション豊富に詰め合わせた贅沢な3段のギフトボックス。上段には板チョコレート「キャレド ショコラ」3種、中段にはショコラ・フレ「スペシャリテ」15個、下段には人気のショコラ・フレに、デュブル（ミルク）が並んだ、和光の限定チョコレートを味わい尽くすことができる贅沢な詰合せです。

バレンタイン ミニギフトボックス



バレンタイン ミニギフトボックス 税込¥7,614

ギフトボックスのミニ版。上段にはチョコレート「キャレド ショコラ」3種、中段と下段にはバレンタイン限定の新作6種を含むショコラ・フレ12個が入っています。お世話になった方への贈答品にもぴったりです。

◎販売期間：2023年1月12日(木)～2月14日(火)◎売り切れ次第終了

◎販売店舗：和光アネックス1階 ケーキ&チョコレートショップ、和光オンラインストア

シェフ ショコラティエ

<小熊亮平（おぐまりょうへい）プロフィール>



1982年 千葉県に生まれる。

2003年 香川調理製菓専門学校を卒業し「パティスリー ラ ヴィ ドゥース」に入社。2008年 渡仏し、ベルギー「ジャン・フィリップ・ダルシー」、フランス「ラ・パティスリー・デ・レーヴ」で約1年ずつ修行。在欧中に「パスカル カフェ杯」で準優勝。2010年 帰国後、「パティスリー ラ ヴィ ドゥース横浜店」のシェフパティシエに就任。2017年 株式会社グルメ和光に入社。シェフ パティシエ・シェフ ショコラティエを務める。2021年 グランシェフ パティシエ兼シェフ ショコラティエに就任。

主な受賞歴

2015年 ルクサルド グラン プレミオ 優勝

2018年 クープ・デュ・モンド国内予選 氷彫刻・アントルメグラッセ部門 優勝

2019年 「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」チーム準優勝

【お品に関するお問い合わせ先】

和光アネックス1階 ケーキ&チョコレートショップ

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目4-8 (03)3562-5010 (代表)

◎最新の情報は和光のホームページをご覧ください。

2023 バレンタイン特設ページ <https://shop.wako.co.jp/c/valentine>

Instagram https://www.instagram.com/wako_ginza_tokyo/

グルメ専用Instagram https://www.instagram.com/gourmet_wako_ginza_tokyo/

Twitter https://www.twitter.com/wako_ginza/

報道関係者向けお問合せ先：

株式会社ルッソ 担当：谷本

pr-contact@lusso.co.jp

080-9641-7912