

“心躍るショコラの旅”をテーマに、88ブランドが集結！
「ショコラ×ショコラ」1月22日（土）から開催
 ～ 「羽田チョコレートジャーニー」から世界トップクラスのブランドが初登場！ ～

小田急百貨店新宿店本館 11 階催物場では、1月22日（土）～2月14日（月）の期間、「ショコラ×ショコラ」を開催します。

“心躍るショコラの旅”をテーマに、国内外のトップショコラティエや有名ブランドのチョコレートが一同に集結します。コロナ禍で思うように旅行を楽しめない状況が続くなか、今年は海外ブランドの展開数を昨年より増やし強化。王道から注目の初登場ブランドまで、多彩なチョコレートとの出会いを楽しめます。

イトインコーナーには和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』とかき氷の店『埜庵』が入れ替わりで出店し、小田急オリジナルメニューを提供します

2022年「ショコラ×ショコラ」ココに注目！

- 「羽田チョコレートジャーニー」が会場に！世界トップクラスのブランドが登場
- 海外ブランドを強化！注目のショコラトリーのチョコレートが初登場
- 会場で味わえるイトインコーナーでは人気店の小田急オリジナルメニューを提供！

タイトル：「ショコラ×ショコラ」

期 間：1月22日（土）～2月14日（月）

場 所：小田急百貨店新宿店本館 11 階催物場

ブランド数：88 ブランド ※期間中、イトインコーナーは入れ替えあり

U R L：<https://bit.ly/3eXdjY>（1月12日（水）公開予定）

※営業時間はホームページをご確認ください。

■ 「羽田チョコレートジャーニー」から世界トップクラスのブランドが登場

昨年羽田空港で初開催された、世界のトップショコラティエが集うチョコレートの祭典「羽田チョコレートジャーニー」。その中から4ブランドが初登場します。

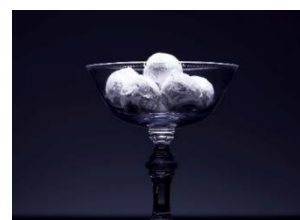
● 『メイド イン ピエール・エルメ』ビターチョコレート（桐箱入り・10個入）3,024円 **初登場**

“味覚の喜びだけが唯一の指針”をモットーとしているパティシエ、ピエール・エルメ氏が選りすぐった日本の素晴らしいものを世界へ発信する「Made in ピエール・エルメ」。贈り物にぴったりな桐箱に入った和柄のチョコレートのほか、バレンタイン限定パッケージのチョコレート詰め合わせを用意しました。



● 『グマイナー』シャンパントリュフ（6個入）2,592円 **初登場**

1898年、ドイツ・シュヴァルツヴァルト地方で創業した老舗菓子店。フォルカー・グマイナー氏は、世界トップクラスのパティシエたちから成る由緒ある組織、「ルレ・デセール」のメンバーに当時最年少で選ばれるほど確かな腕をもち、伝統を守りつつ新たな味わいを追求し続けています。香り高いシャンパンを贅沢に使い、丁寧に仕上げた、シャンパンのしっかり効いた大人の味わいのトリュフです。



●『フィリップ・コンティチーニ』ブラウニー マニフィック(5個入)
3,240円 **初登場**

“デザートを料理する”という革命的な言葉とともに、パティスリーとキューイジーヌ(料理)の境界を消したと讃えられるフィリップ・コンティチーニ氏。濃厚なチョコレートのブラウニーを、デザート界の巨匠がお届けします。



●『ノックス オーガニックス』プレミアムオーガニックチョコレートシリーズミックスエディション(12個入) 2,160円 **初登場**

スウェーデンの製菓会社で開発されている『ノックス オーガニックス』チョコレート。「100%オーガニックの原材料、カカオ70%+スーパーフード、上白糖不使用で味にこだわる」を基本に、美容と健康をサポートする革新的なチョコレートを提供しています。



■初登場！注目の海外ブランドを紹介

今年海外ブランドの展開数を増やし、実力派のショコラティエとショコラトリーのチョコレートが登場。チョコレートファンならずとも注目の初登場ブランドを紹介します。

①



②



③



④



⑤



①『ル・ショコラ・アラン・デュカス』デクヴェルト(6個入) 2,808円 **初登場**

フランスの巨匠アラン・デュカス氏によるショコラトリー。世界各地からカカオ豆を厳選し、素材の個性を生かす料理哲学をショコラに込めて、パリと東京の工房で製造しています。産地ごとに異なるカカオ豆の個性とフレーバーとの組み合わせの妙をお楽しみください。

②『ルノートル』キューブ・ルノートル(5個入) 2,592円 **初登場**

創業者ガストン・ルノートル氏の思想を受け継ぐパリ最高峰のメゾンのひとつ。濃厚なチョコレートと爽やかなフルーツピューレが織りなすカラフルな5種類のキューブ型ショコラを詰め合わせました。

③『ホテルショコラ』シグネチャーコレクション(12個入) 2,800円 **初登場**

1993年、ロンドンで誕生した『ホテルショコラ』。カリブ海セントルシア島に自社農園を所有し、エシカルなカカオ栽培に取り組み、上質なカカオにこだわったチョコレートをお届けしています。

④『イル・ド・レ』フルール・ド・セルショコラ(5個入) 1,080円 **初登場**

日本初登場となる、フランスの人気観光地、レ島にあるアルティザンショコラブランド。希少性の高い「フルール・ド・セル」を使用したショコラを直輸入でお届けします。

⑤『ローラン・ジェルボー』ギャレ オ ノワゼット(8個入) 4,320円 **初登場**

ベルギー・ブリュッセルの8大ショコラブランドのひとつに挙げられる人気ショコラティエ。最低限の砂糖で仕上げたプラリネをミルクとダークで味わう創業以来のトップベストセラー商品です。

■できたてスイーツが味わえるイートインコーナーも登場！

イートインコーナーには、注文してから和栗ペーストで仕上げるモンブランがSNSでも話題の和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』と、冬でも多くのファンが訪れるかき氷の店『埜庵』が入れ替わりで出店し、小田急オリジナルメニューを提供します。



- 和栗モンブラン専門店『栗歩 浅草本店』【1月22日(土)～31日(月)】
ショコラニブとカカオのモンブラン(1個) 1,980円 ※テイクアウトは1,944円
小田急オリジナル **初登場**
- かき氷の店『埜庵』【2月1日(火)～14日(月)※7日(月)は休業】
チョコミント(1杯) 1,400円 ※2月1日(火)～6日(日) **小田急オリジナル**
※各店ラストオーダーは各日閉場の1時間前まで

<ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」では特集ページ開設中!>

ECサイトでは、WEB限定品を含め約120ブランドのチョコレートを展開中。バレンタイン本番を迎える前に、人気ブランドの新作などを味わえる「おためしショコラ」企画も実施しています。

注文期間: ~2月8日(火) 9時まで

※「おためしショコラ」は1月18日(火) 9時まで

U R L : <https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/valentine>



※詳しくは以下のリリースをご参照ください。

<「小田急百貨店オンラインショッピング」で、12月25日(土)から、「ショコラxショコラ」の展開がスタート!>

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000275.000035774.html>

<小田急百貨店新宿店>

所在地: 東京都新宿区西新宿1-1-3

アクセス: 新宿駅西口すぐ

T E L : 0570-025-888 (ナビダイヤル)

U R L : <https://www.odakyu-dept.co.jp/>