

< 1月22日(金) ~ 2月14日(日) >

注目の“和”の食材や“国産”素材を使った 日本らしいチョコレートがそろそろ

Roppongi Hills St.Valentine's Day 2021

お酒が効いた“大人贅沢”なチョコや、「ヒルズ ボックス」で出会える最新チョコなど、豊富なラインナップが登場！

六本木ヒルズでは、2021年1月22日(金)~2月14日(日)の期間、スイーツ専門店からアパレルショップ、レストラン・カフェまで計25店舗が参加するバレンタインフェア「Roppongi Hills St.Valentine's Day 2021」を開催します。

2021年はバレンタインスイーツとして、きな粉やこし餡など“和”の食材や“国産”素材を使った、日本らしさを感じていただける商品をお届けします。「吉祥菓寮」からはミヤギシロメ大豆を深煎り自家焙煎したきな粉を使った珍しいチョコレートが登場。チョコレート専門店「ラ・メゾン・デュ・ショクラ」では、ローストした新潟産コシヒカリの玄米を使ったプラリネを販売します。

また、六本木ヒルズ限定のチョコレートスイーツも豊富にラインナップ。毎年大好評の「ビームス」からは、コーポレートカラーでもあるオレンジ色をキーカラーとした見た目も華やかなチョコレートが登場します。「ジー ギフト アンド ライフスタイル」と「ヒルズ ダル・マット」からはお酒が効いた、六本木ヒルズならではの“大人贅沢”なチョコレートスイーツを販売。さらに、ポップアップスペース「ヒルズ ボックス」には、1月29日(金)~2月14日(日)の期間限定でチョコレート専門店が3店舗同時にオープンします。ベルギー発の新世代ショクラティエや、国内外で注目を集めるショクラティエ 三枝俊介氏が手掛けるチョコレート、八芳園より日本が誇る春夏秋冬の食材を感じていただけるチョコレートなど、今注目のチョコレートが揃います。

さらに、今年6月にオープンしたノースタワー B1F ギフトエリアでも、バレンタイン時期の手土産や自分へのご褒美にもピッタリなチョコレートスイーツを多数ご用意。「ピチエリン」では、G20 大阪・G7 伊勢志摩の両サミットで世界のトップが賞味した焼菓子の“バレンタイン限定フレーバー”を販売します。

その他「ジョルジオ アルマーニ」からは可愛いハート型の限定ボックスが登場するなど、味だけでなく見た目やパッケージにもこだわった可愛い商品も取り揃えています。

大切な人へのプレゼントとしてはもちろん、自分への“ちょっと贅沢なご褒美”としてオススメの商品を豊富にお届けします。



◇本リリースに関するお問合せ先◇

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部
担当: 岡山すみか、渡邊茂一、山村麻里恵
TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

六本木ヒルズ PR 事務局(株式会社プラチナム内)
担当: 小野悠奈、神谷摩耶、永瀬典子
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075

“和”の食材や“国産”素材を使った 日本らしいチョコレートが集合

自家焙煎したきな粉を使った珍しいチョコレートや、小豆こし餡をたっぷり使った焼菓子にチョコレートをコーティングした新感覚の和菓子など、“和”の食材を使った商品が登場！また、ローストした新潟産コシヒカリの玄米入りブラリネや、貴重な国産ウイスキーを使用したチョコレートケーキなど、国産素材にこだわったチョコレートも展開します。

吉祥菓寮

「きな粉生チョコレート(深み焙煎)」
¥1,296 ※限定全店で1000個

深み焙煎の名の通り、ミヤギシロメ大豆を深煎り自家焙煎したきな粉を使い、ホワイトチョコレートと合わせました。香り高いきな粉の風味とコクのあるチョコレートが口の中で広がります。



自家焙煎
きな粉

ラ・メゾン・デュ・ショコラ

「パリアールブルー 16粒入り」
¥5,508 ※数量限定

ローストした新潟産コシヒカリの玄米入りのブラリネを展開。光と闇が交錯する美しい青に染まったパリの街をイメージしたバレンタイン限定4種のレシピをお楽しみいただけます。



限定レシピ
4種入り

プリコラージュ ブレッド アンド カンパニー

「ショクラクラシック-ジャパニーズウイスキー」
手ぬぐい包装 ¥4,600/桐箱入り ¥5,200 ※材料なくなり次第終了
「ショクラクラシック」
手ぬぐい包装 ¥2,400/桐箱入り ¥3,000

貴重な国産ウイスキー「イチローズモルト 秩父オン・ザ・ウェイ 2019」を使用し、絶妙な焼き加減でしっとりとした生チョコのような艶のある食感に仕上げました。ウイスキーの、まるやかな甘さの先に顔を覗かせる艶やかなフルーティーさが、濃厚なショクラの中にもしっかりと感じ取れるプレミアムな味わいです。お酒を使用していないプレーンもご用意しています。



国産
ウイスキー

和菓子 結

「ふゆづじよん」
¥1,296

小豆こし餡たっぷりの焼菓子に、6種のチョコレートをコーティングした新感覚のかわいい和菓子。より口溶けの良さを追及し職人の手作業で、0.5mmのベストな厚さでチョコレートをコーティングしているこだわりの逸品。お茶はもちろん、コーヒーや紅茶とも相性は抜群です。



たっぷり
こし餡

六本木ヒルズ限定！“大人贅沢”なチョコレートスイーツ

2021年は六本木ヒルズ限定のチョコレートスイーツが3店舗から登場！毎年大好評の「ビームス」からはコーポレートカラーでもあるオレンジ色をキーカラーとした見た目も華やかなチョコが登場。また今年10月にリニューアルした「ジーギフト アンド ライフスタイル」と、人気イタリアンレストランの「ヒルズ ダル・マツ」からはお酒が効いた、“大人贅沢”なチョコレートを販売します。

ビームス

「Artichoke chocolate」
(上) ¥1,620/(下) ¥2,160 ※限定各60個



Artichoke chocolate 製作の六本木ヒルズ限定のチョコレート。BEAMSのコーポレートカラーでもあるオレンジ色をキーカラーとし、オレンジ味に仕上げました。

ジー ギフト アンド ライフスタイル

roppongi ギフト 「trinity」
¥9,900 ※限定100個



人気のMAIAMワインとジョンカナヤのチョコレートのコラボ商品。チョコレートとワインのマリアージュをお楽しみください。

チョコ
×
お酒

ヒルズ ダル・マツ

「ハートトリュフ」
¥1,296 ※限定100個



イタリアを代表するリキュールで作ったハート型のトリュフ。少しお酒が効いた大人のチョコレートです。

チョコ
×
お酒

見た目やパッケージが可愛いチョコレート

「ジョルジオ アルマーニ」からは可愛いハート型の限定ボックスが登場！食べ終わったあともお使いいただけるパッケージや、レストランのお皿をイメージした特徴的なパッケージなど、味だけでなく見た目やパッケージにこだわった可愛い商品をお楽しみいただけます。

ジョルジオ アルマーニ
「サン・ヴァレンティノ 2021」
¥3,240 ※限定180個



可愛いハート型の限定ボックスに、アイコンックな「A」ロゴを冠したブラリネと2種の限定フレーバー(ゆず、ヘーゼルナッツホワイトクリーム)を詰め合わせました。

グランドフードホール
「パークチョコレート ホワイトストロベリー」
¥2,851 ※数量限定



目利きバイヤーが集めた逸品がそろった「グランドフードホール」からは、フリーズドライストロベリーの甘酸っぱさと、ピスタチオの香ばしさ、ホワイトチョコレートのうっとりとした甘さが絶妙な一品をご紹介します。

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション
「ボンボンショコラ ドゥ ジョエル・ロブション」
10個入り(5種×2) ¥8,640 ※限定60個



グランメゾン ガストロノミー “ジョエル・ロブション”シェフソムリエがセレクトした、食前から食後酒までのシャンパンやワインを贅沢に使用した、スペシャルな5種のボンボンショコラの詰め合わせ。ジョエル・ロブションのレストランの皿をイメージしたパッケージも特徴的です。



※表記の価格は全て税込み
※販売期間は店舗により異なります

今年オープンしたノースタワー B1F ギフトエリアの豊富なラインナップ！

今年6月にオープンしたノースタワー B1F ギフトエリアでも、豊富なバレンタインスイーツを販売します。お酒のおつまみにぴったりな商品や、世界のトップが賞味した焼菓子の“バレンタイン限定フレーバー”など、バレンタインのプレゼントだけでなく、手土産としてもおすすめです。

ビチェリン

「バーチ・ディ・ダーマ(チョコレート)」5個入り
¥1,350



世界のトップも賞味

G20 大阪・G7伊勢志摩の両サミットで日本政府が世界のトップにご提供した焼菓子です。アーモンド生地でチョコレートをサンドしたイタリア語で「貴婦人のキス」を意味するイタリア伝統菓子。バレンタイン限定にほろ苦さと甘みのあるチョコレートフレーバーをご用意しました。

烏鶏庵

「烏骨鶏かすていら チョコ」
¥1,706



こだわり食材

石川県にある烏鶏庵の自社農場で採れた希少な烏骨鶏卵を使い、濃厚な味わいとしっとりとした食感が人気の看板商品「烏骨鶏かすていら」に、チョコレートを練り込んだ冬季限定商品が登場。

パティスリー パブロフ

「クールショコラ」
¥2,800 ※限定20個



ビターチョコレートのパウンドと濃厚なチョコレートムースを2層にし、ドライ木苺の甘酸っぱさをアクセントにしています。

治一郎

「治一郎と cacao のバウムクーヘン(ビターチョコレート)」
¥1,944



華やかで個性的な香り、甘さとビター感のバランスが良い2種類のビターをブレンドしました。豊かな香りと上品な甘さが広がる、しっとり濃厚なバウムクーヘンに仕上げました。

菓子の記録帖

赤坂柿山 ハートシェア
¥1,296 ※限定24個



お酒のおつまみに

チョコ掛けや限定のキャラメルシュガーの甘い味と、一味唐辛子や黒コショウなどピリ辛の味、どちらも楽しめる欲張りセット。お酒のおつまみにもぴったりなので、大人同士の贈り物や、会社関係のお手土産にもおすすめです。

「ヒルズ ボックス」には期間限定でチョコレート専門店が3店舗登場！

好感度なファッションと食の情報発信を行うポップアップスペース“ヒルズ ボックス”に、1月29日(金)～2月14日(日)の期間限定でチョコレート専門店が3店舗同時にオープン！ベルギー発の新世代ショコラティエや、国内外で注目を集めるショコラティエ 三枝俊介氏が手掛けるチョコレート、八芳園より日本が誇る春夏秋冬の食材を感じていただけるチョコレートなど、今注目のチョコレートが揃います。

イースク

六本木ヒルズ限定「セレクション4」
¥1,728 ※限定200個



スペイン産タンジェリンとホワイトチョコレートのジュシーなガナッシュ「タンジェリン」、甘酸っぱいカシスとブラックペッパーが刺激的な「カシスペッパー」、3年ぶりにリバイバルする「ハニーアーモンド」、口の中でかじった瞬間に飛び出る極上のコーヒーショットをお楽しみいただける2021年新作の「リキッドコーヒー」を詰め合わせた六本木ヒルズ限定アソートです。

ショコラティエ パレド オール

「瀬祭ショコラ」
¥2,484



日本酒の銘酒「瀬祭 磨き二割三分」を使用。米の磨きの高さから醸し出される華やかな香りと芳醇な味、引き締める酸味とが一体となり絶妙なバランスのもつ「瀬祭 磨き二割三分」とショコラのマリアージュが楽しめます。

八芳園 kiki -季節-

「kiki ボンボンショコラ 8個入り」
¥3,240



日本の美しい四季、春夏秋冬をイメージしたフレーバーには、桜や柚子、竹炭など日本全国の厳選された和の食材を使用しています。また、チョコレートの模様は八芳園の日本庭園の草木、池の波紋などを表現しています。



※表記の価格は全て税込み
※販売期間は店舗により異なります

大切な人へプレゼントにはもちろん！自分へのご褒美チョコレート

大切な人へのプレゼントはもちろん、自分へのご褒美としてもおススメな6店舗のチョコレートが勢ぞろい！ミシュラン2つ星のフレンチシェフや世界的ショコラティエが手掛けるスイーツなど、贅沢なラインナップをご用意しています。数量限定のものもあるので、お早めにお買い求めください。

クレーム デラ クレーム 「シュードリュフ」6個入り ¥1,620 ※無くなり次第終了



シュー皮の中には、良質なカカオ豆から採られた味わい深く風味豊かなベルギー産チョコレートのガナッシュが。やわらかなガナッシュとサクッとしたシュー皮、コーティングのチョコレートが最高のバランスで響き合う逸品です。シュークリーム専門店ならではの季節のお菓子をお楽しみください。

エッグセレント 「ショコラタルト」 1個 ¥270 ※数量限定



パイ生地に卵黄たっぷりのカスタードクリームを詰めて焼いたエッグタルトは、「エッグセレント」の人気アイテム。バレンタインの時期には、毎年好評のチョコレートのエッグタルトが登場します。ギフトにはもちろん、家族のおやつにも嬉しい、みんなが大好きなスイーツです。

エストネーション 「La Cime タブレットチョコレート」 ¥2,894 ※数量限定



ミシュラン
2つ星シェフ

世界中の美食家から注目を集める日本を代表するフレンチのレストラン「La Cime」。人々を魅了してやまないシェフが手がけるカカオバー。上質なカカオに、低音ローストや燻製を施したナッツ、乾燥させた漬物、スパイスなどの厳選された素材を組み合わせた大人のカカオバー。深い味わいと新たな食感を是非ご堪能ください。

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木 「ガナッシュ・グルマンド詰め合わせ」8個入り ¥3,618



フランス料理界の重鎮、アラン・デュカスのショコラトリーより新作フレーバーのボンボン・ショコラが登場。バレンタイン期間限定のスペシャルフレーバー、「パッション」「カシス」「ミント」「ジンジャー」「ティー」の5種類を含む8粒のセット「ガナッシュ・グルマンド」は、チョコレート好きにはたまらないひと箱です。

イルプリオ 「ボンボン ショコラ 6P」 ¥2,592



世界的
ショコラティエ

蓋を開けると女性の化粧パレットをイメージしたカラフルなショコラがずらりと並ぶ、世界的ショコラティエ 青木定治氏「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の代表的ショコラ。その日の気分で口紅のカラーを選ぶように、その時の気分に合わせてフレーバーが選べるようにと、心地よい酸味が楽しめるフランボワーズやパッションフルーツ、青木氏が得意とする和素材使いを堪能できる抹茶や柚子など様々な味わいのショコラがアソートになっています。

ジャン・ジョルジュ トウキョウ 「JG Chocolate Box」 ¥1,800 ※限定 100 個



“お花の香り”をテーマに、ハーブやスパイス、フルーツなどを使用した華やかで独創性あふれるチョコレートボックスが登場。ひと箱で、“ローズ x ラズベリー”、“オレンジプロッサム x コアントロー”、“バイオレット x 洋梨”、“エルダーフラワー x ヨーグルト”の4つのフレーバーが楽しめます。

※WEB 予約: 事前決済にて申込が可能です。
https://www.tablecheck.com/shops/jean-georges-tokyo-pickup/reserve?menu_items%5B%5D=5ff69467f8925000e56fcbd

「Roppongi Hills St.Valentine's Day 2021」

WEB サイト: <https://www.roppongihills.com/events/2021/01/007030.html>