

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co>

2015年（平成27年）12月17日

和のフレーバーを取り入れた『ボンボン ショコラ』や、
開業125周年を記念したチョコレート、期間限定の『エクレア』も

帝国ホテルのバレンタインデー

帝国ホテル 東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



帝国ホテル 東京は、2016年のバレンタインデーに向けてバラエティ豊かなチョコレート関連商品を、帝国ホテル 東京 本館 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします。



帝国ホテルでは、毎年バレンタインデーのギフト向けに様々なチョコレート関連商品を販売しています。今回は、和のフレーバーを取り入れた新作を含む5つのテーマの『ボンボン ショコラ』や、3種類のケーキの味をチョコレートで表現した『ボンボン ショコラ「ガトー」』のほか開業 125周年記念の期間限定チョコレートやバレンタイン期間限定のエクレア『ルー ジュ オ ノワール』、チョコレートを織り交ぜたスコーン等、幅広いシーンでご利用いただける商品を多数ご用意しております。

詳細は以下の通りです。

■バレンタインデー向けチョコレート商品 概要

販売場所： 帝国ホテル 東京 本館 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営業時間 8：00～20：00
お問い合わせ： ガルガンチュワ 03-3539-8086（直通）
商品概要： 内容は以下の通り ※価格はすべて消費税込

【ボンボン ショコラ】※全国配送も承ります。

帝国ホテルのボンボン ショコラはショコラティエ 市川幸雄が創作を手がけ、一粒ずつ丁寧に手作業で仕上げています。11月に大幅リニューアルした「ボンボン ショコラ」シリーズに、この度、和のフレーバーをとり入れた新作商品「ミニョン(MIGNON)」が登場します。現在販売中の、4つのテーマで詰め合わせたボンボン ショコラや、ケーキの風味を表現したボンボン ショコラ「ガトー」と併せてお楽しみください。

【ショコラティエ 市川幸雄】

洋菓子の世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表のチームリーダーとして出場し優勝。その他にもさまざまな大会で賞を受賞。

◎帝国ホテルは、伊勢丹新宿店が主催するチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2016」東京会場へ前回に引き続き出店いたします。下記期間中、市川が手がける「サロン・デュ・ショコラ 2016」限定のボンボン ショコラを販売いたします。

日時：2016年1月27日(水)～31日(日) 10：00～20：00

会場：新宿NSビル 地階イベントホール

◆ミニヨン *新商品 2016年1月26日(火)より販売

【内 容】：「ミニヨン」はフランス語で「可愛らしさ」の意味。
抹茶やきなこを使用した「テ ヴェール」や、生姜を
効かせた日本酒のガナッシュに柚子が香る苺のコンフィ
チュールを組み合わせ、甘酒を思わせる優しい味わいに
仕立てた「大吟醸」など、和のフレーバーもお楽しみ
いただけます。女性におすすめの詰め合わせです。



【価 格】：2,916円(5種9個入り)

◆バル 11月30日より販売中

【内 容】：「バル」はフランス語で「球体」の意味。2種類の球体の
ボンボン ショコラを詰め合わせました。それぞれ、口の中
で塩とキャラメルポップコーン風味が味わえる人気の
商品です。



【価 格】：2,268円(2種9個入り)

◆アソルティレ 11月30日より販売中

【内 容】：「アソルティレ」はフランス語で「詰め合わせ」、「レ」は
「ミルク」の意味。
バナナ風味やライチ風味、キャラメルガナッシュなどを
それぞれミルクチョコレートでコーティングしたまるやかな
味わいが幅広い層にお楽しみいただける詰め合わせです。



【価 格】：2,376円(5種8個入り)]

◆フォルス 11月30日より販売中

【内 容】：「フォルス」はフランス語で「力強さ」の意味。
ウイスキーやナッツなど、香り豊かでビターな味わいの
フレーバーを詰め合わせた、男性におすすめの商品です。



【価 格】：2,700円(4種8個入り)

◆エスプリ 11月30日より販売中

【内 容】：「エスプリ」はフランス語で「機知、才気」の意味。
紅茶にジンジャーとシナモンを加えた「チャイ」やタイム、
バジルなどハーブを使用したフレーバーを織り交ぜた個
性的な味わいの詰め合わせです。知性の象徴として厚手の
書籍をイメージした形状もユニークなショコラです。



【価 格】： 2,700円 (5種9個入り)

◆ボンボン ショコラ「ガトー」 11月30日より販売中

【内 容】：ショートケーキ、モンブラン、ティラミスの
3種類のケーキのフレーバーを表現した
新感覚のボンボン ショコラです。チョコ
レートがお好きな方はもちろん、ケーキが
お好きな方にもおすすめです。



【価 格】： 2,592円 (3種6個入り)

【その他おすすめチョコレート】

◆「スティック&プレート (メモリアルパッケージ)」 *新商品

2016年1月1日(金・祝)より販売

【内 容】：開業125周年を記念し、バラエティ豊かな6種類の
チョコレートを帝国ホテル旧本館である「ライト館」
を描いた缶に詰め合わせました。

【価 格】：2,916円(スティック2種8本、プレート4種14枚)



◆「ショコラバリエ」2016年1月22日(金)より販売

【内 容】：2014年の発売以来、毎年ご好評をいただいている商品です。

人気の高いスティック型、プレート型のチョコレートと、ナッツやフルーツなどの素材の風味を生かしたひとロサイズのチョコレートを詰め合わせました。3段重ねのパッケージは見た目にも華やかで、ギフトにもおすすめです。

【価 格】：3,240円(8種28個入り)*写真左
5,400円(13種32個入り)*写真中央
10,800円(10種68個入り)*写真右



◆「マーブルバリエ」*新商品 2016年1月22日(金)より販売

【内 容】：2段箱に、人気のマーブル模様のスティックタイプチョコレートを詰め合わせました。マーブル、アールグレイマーブル、カフェマーブル、苺ラズベリーマーブルの4種のフレーバーをお楽しみいただけます。

【価 格】：2,160円



【バレンタイン期間限定ケーキ】

◆ルージュ オ ノワール *新商品 販売期間：2月1日(月)～2月14日(日)

【内 容】：チョコレート味の生クリームと、食感のよいラスクをアクセントに加えたチョコレート味のカスタードクリームの2種類のクリームを挟み込んだ、チョコレートづくしのエクレアです。2種類のクリームの間には甘酸っぱい苺のコンフィチュールをしのばせ、周りには苺、ブルーベリー、ラズベリーを飾りました。チョコレートでコーティングしたエクレア生地の上には目を引く赤のラインとハートが描かれており、大切な方への贈り物にはもちろん、ご友人との語らいの場にもおすすめのエクレアです。



【価 格】：1個 864円

【期間限定パン・スコーン】 販売期間：1月1日(金・祝)～2月29日(月)

◆チョコレートとヘーゼルナッツのブリオッシュ(写真奥)

【内 容】：ブリオッシュ生地チョコレートクリームとチョコレートチップを織り交ぜ、香ばしくローストしたヘーゼルナッツとビターチョコレートをトッピングした毎年人気の商品です。

【価 格】：1,836円

◆チョコレートスコーン(写真手前)

【内 容】：人気のスコーンに、チョコレートチップを織り交ぜて焼き上げました。

【価 格】：648円

