



2023年(令和5年)12月5日

帝国ホテル 東京のシェフ ショコラティエ 市川幸雄が手掛ける
素材のおいしさを引き出す「ボンボンショコラ」を販売

帝国ホテル 大阪のバレンタイン

チョコレート菓子もバリエーション豊かにご用意

販売場所：ホテルショップ（地下1階）



「ボンボンショコラ」イメージ

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田 雅弘、大阪市北区)は、素材にこだわった上質なバレンタインチョコレートをホテルショップにて2024年1月20日(土)から販売します。

今回の「ボンボンショコラ」は、洋菓子の世界大会「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を収めるなど、さまざまな大会での受賞歴をもつ帝国ホテル 東京のシェフ ショコラティエ 市川幸雄が手掛けたショコラです。素材のおいしさを引き出すために丁寧に作り上げ、さまざまな香りや食感をお楽しみいただける5種類のフレーバーを詰め合わせた上質なショコラは、自分へのご褒美はもちろん、大切な方への贈り物としてもおすすめです。

そのほか、なめらかな食感と濃厚でクリーミーな味わいが魅力の「テリヌショコラ」や、1つ入りと箱入りを選べる「クラシック ショコラ」などをご用意します。また、定番のプレート型・スティック型チョコレートに加え、風味をいかしたひとくちサイズのチョコレートを詰め合わせた「ショコラ バリエ」などバリエーション豊かなラインアップをそろえて販売します。

商品概要は次の通りです。

「帝国ホテル 大阪のバレンタイン」商品概要

■チョコレート菓子 販売時間 11:00～19:00

ボンボンショコラ

【販売期間】 1月20日(土)～3月14日(木)

【価格】 5種 計10個入:5,400円

帝国ホテル 東京のシェフ ショコラティエ 市川幸雄によるボンボンショコラを販売します。

①ノワゼット

ヘーゼルナッツのジャンドウジャ*に、食感もお楽しみいただけるアーモンドのプラリネ*をあわせました。ミルクチョコレートでコーティングし、表面には金箔をあしらいました。

②カフェ

コーヒー風味のガナッシュ*に、ほどよい苦みのあるキャラメル風味のガナッシュを合わせ、ビターチョコレートでコーティングしました。表面にはミルクチョコレートで線状の模様を施しました。

③テノワール

アールグレイ風味のガナッシュにピールも入ったレモンのコンフィチュール*をあわせて、まるでレモンティーのような味わいに仕上げています。ミルクチョコレートでコーティングし、ガナッシュにも使用したアールグレイの茶葉を表面にのせることで、紅茶の味わいをより引き出しました。

④ショコラ

ビターチョコレートのガナッシュにミルクチョコレートのガナッシュを合わせ、バニラビーンズを加えることで、味わいをまとめています。ビターチョコレートでコーティングし、表面に酸味のある粒状のビターチョコレートをまぶすことで、さらに複雑で深い味わいに仕上げました。

⑤フランボワーズ

ラズベリー風味のガナッシュに、ラズベリーのコンフィチュールを重ねてビターチョコレートでコーティングしました。口どけの時差でコンフィチュールの余韻が広がります。表面にはルビーチョコレートで線状の模様を施してカカオニブ*をあしらいました。



- ※ジャンドウジャ・・・焙煎したナッツ類のペーストとチョコレートを合わせたもの。
- ※プラリネ・・・焙煎したナッツ類と、砂糖で作ったカラメルを合わせてペースト状にして、溶かしたチョコレートを混ぜたもの。
- ※ガナッシュ・・・溶かしたチョコレートを生クリームと混ぜて作るチョコレートクリーム。
- ※コンフィチュール・・・果物全体や果肉、果汁のみを砂糖で煮詰めたジャムのこと。
- ※カカオニブ・・・焙煎したカカオ豆の外皮と胚芽を取り除いて砕いたもの。

【シェフ ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでチョコレート作りの修業後、2001年に帝国ホテル入社。ペストリー課に配属される。洋菓子の世界大会「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を収め、他にも様々な大会での受賞歴をもつ。チョコレートやカカオ豆に対してまるで研究者のようなストイックな姿勢を貫き、ショコラ作りに向き合い続けている。



クラシック ショコラ

【販売期間】 2月1日(木)～14日(水)

【価 格】 1個:350円

5個(箱入り):2,300円

ベルギー産のチョコレートとフランス産のカカオパウダー、たっぷりのバターを使用し、風味豊かな焼き菓子をハート型に焼き上げました。
オレンジのリキュール「グランマルニエ」が香ります。



テリーヌショコラ

【販売期間】 2月1日(木)～14日(水)

【価 格】 4,000円

口に入れた瞬間にとろける、生チョコレートのように濃厚でクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。低温でじっくりと焼くことでショコラの芳醇な味と香りを凝縮させました。



チョコレートケーキ 【3日前までの要予約/1日10台限定】

【販売期間】 2月1日(木)～14日(水)

【価 格】 4,800円(15cm)

アーモンドとココアを使用ししっかりと焼き上げたスポンジ生地にブランデーのシロップをしみこませ、スイートチョコレートのガナッシュクリームで3層に重ねました。コーヒー風味のバタークリームで覆い、艶のあるチョコレートのコーティングで仕上げました。



■チョコレート 販売時間 10:00～19:00

ショコラ バリエ

【販売期間】 2月1日(木)～14日(水)

【価 格】 35個入: 6,480円

68個入:14,040円

素材の風味をいかした一口サイズのチョコレートと、プレート型、スティック型のチョコレートの詰め合わせです。
ショコラバリエのほか、スティックチョコレートやプレートチョコレートの詰め合わせなど、1,404円からご用意しています。



ドアマン・スノーピー 缶入りチョコレート

【販売期間】 12月7日(木)～

【価 格】 9本入: 2,300円

「ドアマン・スノーピー」と『PEANUTS』のなかまたちが帝国ホテル 大阪のシャトルバスに乗ったデザインの化粧缶に、スティックチョコレートを詰めました。



※価格は全て消費税込。

ご予約・お問い合わせ先
ホテルショップ(地下1階)
TEL.(06)6881-4878 (直通 10:00～19:00)

<ご参考>

● 「ピーナッツ」とは

「ピーナッツ」のキャラクターおよび関連する知的財産権は、Peanuts Worldwide が所有し、WildBrain が 41%、株式会社ソニー・ミュージックエンタテインメントが 39%、チャールズ M.シュルツ氏のファミリーが 20%を保有しています。チャールズ M.シュルツ氏が初めて「ピーナッツ」の仲間たちを世の中に紹介したのは、1950 年。「ピーナッツ」が7つの新聞紙上でデビューを飾った時でした。それ以来、チャーリー・ブラウン、スヌーピーをはじめとするピーナッツ・ギャングは、ポップカルチャーに不滅の足跡を残してきました。Apple TV +で親しまれているピーナッツの番組や特番に加えて、世界中のファンの皆様には、多種多様な商品、アミューズメントパークのアトラクション、文化イベント、ソーシャルメディア、そして伝統的な紙媒体からデジタルまで各種媒体で掲載されている連載コミックなどを通して「ピーナッツ」を楽しんでいただいています。さらに 2018 年、「ピーナッツ」は、NASA とスペース・アクト・アグリーメントで複数年の提携をしました。このスペース・アクト・アグリーメントは、宇宙探査と STEM への情熱を啓発するよう次世代の子供たちに向けてデザインされたプログラムです。

■ 関連 URL

・日本のスヌーピー公式サイト

<https://www.snoopy.co.jp/>

・日本のスヌーピー公式 Facebook ページ「Snoopy Japan」

<https://www.facebook.com/SnoopyJapan>

・日本のスヌーピー公式 twitter アカウント「Snoopy Japan」

<https://twitter.com/snoopyjapan>

■ 掲載原稿確認のお願い

- ・ご掲載いただく際は、事前に原稿を確認させていただきますようお願いいたします。
- ・また、当社からお送りする画像をご利用の際は、必ず下記クレジットを表記してください。

© 2023 Peanuts Worldwide LLC (短縮形 © 2023 Peanuts)