

2023年（令和5年）11月30日

シェフ ショコラティエ 市川幸雄による
新作ボンボン ショコラを期間限定で販売

帝国ホテル 東京のバレンタインデー

バレンタイン向けのケーキやパン、菓子ギフトも販売



（手前）希少なホワイトカカオを使用した「ボンボン ショコラ『ホワイトカカオ セレクション』」

（奥）SDGsを意識した「ボンボン ショコラ『バレンタインセレクション 2024』」

帝国ホテル 東京は、2024 年のバレンタインデー向け商品を帝国ホテルプラザ 東京 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」および帝国ホテル オンラインショップ、通信販売にて販売いたします。



帝国ホテル 東京では、シェフ ショコラティエ 市川幸雄の下、ショコラトリーがホテル内に設置された 2005 年当初より、素材の選定から配合、配置、サイズまでをひとつひとつ計算してショコラを作っています。コーティングや仕上げなど、見た目大きく影響する工程を手作業で行うため、温かみの感じられる仕上がりになる点が特徴です。“ケーキとは異なりひと口で食べ終わってしまうからこそ、口の中に広がる味わいの変化や余韻を存分に楽しんでいただきたい”。そのような想いを込めて作り上げるショコラは、自分へのご褒美はもちろん、大切な方へ気持ちを伝えるギフトとしてもおすすめです。

2024 年のバレンタインシーズンは、世界的に希少なホワイトカカオを使用したビターチョコレートガナッシュに、さまざまなフレーバーのガナッシュやプラリネを合わせた 5 種類のボンボンショコラを詰め合わせた「**ボンボン ショコラ『ホワイトカカオセレクション』**」と、SDGs を意識しアマゾンの森林保全に貢献できるチョコレートを使用した「**ボンボン ショコラ『バレンタインセレクション 2024』**」を期間限定で販売いたします。また、現在販売中の一部商品をバレンタイン期間だけの特別パッケージでご用意いたします。

このほか、ケーキ 2 種、新作を含むパン 5 種、帝国ホテル 東京のオリジナルキャラクター「料理長スヌーピー」のイラストをあしらった缶入りのチョコレート 3 種をバレンタイン向け商品として販売いたします。

詳細は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込

【公式ホームページでも商品情報をご覧ください】

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/valentines_day.html

■ ショコラ

● 【新作】ボンボン ショコラ「ホワイトカカオ セレクション」

【5種 計10個入】 5,500円

【販売期間】2024年1月19日（金）～2月14日（水）

【販売場所】「Pâtisserie GARGANTUA（パティスリー ガルガンチュワ）」




シェフ ショコラティエ 市川幸雄が2024年のバレンタインに贈る新作ショコラは、世界でも希少なホワイトカカオ*を使用した5種類のボンボン ショコラです。ショコラはすべて2層で構成され、下の層にはホワイトカカオのビターチョコレートガナッシュを、上の層にはホワイトカカオの風味を活かす





フレーバーを厳選し、それぞれ味わいや香り、口どけなどを緻密に計算し最適な配合で合わせています。また、ホワイトカカオのビターチョコレートのほか複数のチョコレートをブレンドすることで、奥深いショコラに仕上げています。

*ホワイトカカオ…収穫数量が少ない希少なカカオ品種。通常のカカオは紫色をしているが、ホワイトカカオは白色を呈しており、苦味や渋味、雑味が少なくクリアな風味が特徴。カカオが持つナツティな香味に加え、クリーミーな味わいを持つ。

フレーバーの種類：写真右から「ショコラ」「プラリネ」「フランボワーズ」「ライチ*」「カシス」
*ライチ 4.8%使用

ショコラ 	少し甘めのビターチョコレートガナッシュがホワイトカカオの味わいを引き立たせる、シンプルながら奥深いショコラです。
プラリネ 	プラリネの甘味がホワイトカカオの味わいを引き立てるとともに、ヘーゼルナッツの芳ばしい香りが口いっぱいに広がります。
フランボワーズ 	甘酸っぱいフランボワーズガナッシュが、ホワイトカカオの香りや味わいをより引き出します。

<p>ライチ</p> 	<p>ライチ特有の甘い香りとミルクチョコレートのやさしい甘さのガナッシュが、まるやかなホワイトカカオと相性の良いショコラです。</p> <p>*ライチ 4.8%使用</p>
<p>カシス</p> 	<p>酸味のあるチョコレートをブレンドすることでカシスの味を引き出した爽やかなガナッシュが、ホワイトカカオのナチュラルな味わいを引き立てます。</p>

●【新作】ボンボン ショコラ「バレンタインセレクション 2024」

【4種 計8個入】 4,800円

【販売期間】 ご予約受付期間：12月5日（火）～

商品お届け期間：2024年1月11日（木）～2月14日（水）

※クール便（冷蔵）でお届けいたします。

※数量限定のため、なくなり次第販売終了いたします。


【販売場所】 帝国ホテル オンラインショップ




市川の“SDGsを意識したショコラをお届けしたい”との思いから、アマゾンの森林保全に貢献できるアグロフォレストリー農法*で作られたチョコレートを使用したショコラを創作しました。京都水尾の希少な柚子を使用した「ゆず」をはじめ、やや大きめでしっかりと味わっていただけるショコラ4種を詰め合わせた、オンラインショップ限定のボックスです。



*アグロフォレストリー農法…アグリカルチャー（農業）とフォレストリー（林業）を掛け合わせた造語で、「森をつくる農法」とも呼ばれる。森林伐採後の荒廃した土地に、自然の生態系にならった植物をカカオの苗木とともに植えることで、森林の持続的発展や生物多様性の回復にも寄与する農法。

フレーバーの種類：写真右から「ビター」「いちご紅茶」「ナッツ」「ゆず」

<p>ビター</p> 	<p>香り豊かなビターチョコレートガナッシュをビターチョコレートでコーティング。フェアトレードのチョコレートもブレンドし、より SDGs を意識したショコラに仕上げました。</p>
--	--

<p>いちご紅茶</p> 	<p>苺が香る紅茶のガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。帝国ホテルのラウンジで提供される紅茶を使用したガナッシュに苺のピューレを合わせた、フレーバーティーのような味わいです。</p>
<p>ナッツ</p> 	<p>なめらかなヘーゼルナッツのプラリネを、ビターチョコレートでコーティング。甘さのあるプラリネをほろ苦いビターチョコレートが引き立てる、ナッツの風味豊かなショコラです。</p>
<p>ゆず</p> 	<p>フルーティーな柚子の味わいが広がるガナッシュを、ミルクチョコレートでコーティング。香り高く爽やかな甘味が特徴の京都水尾の柚子を使用し、素材の美味しさを活かして仕上げました。</p>

このほか「Pâtisserie GARGANTUA」では、時間をかけて丁寧に手作りしたバラエティ豊かなショコラを販売しております。

● ボンボン ショコラ「ウイスキー」 [5個入] 3,000円

数々の受賞歴がある北海道厚岸蒸溜所の「厚岸 シングルモルト ジャパニーズウイスキー 芒種」を贅沢に使用した、大人向けのボンボン ショコラです。甘味をつけたウイスキーをウイスキー風味のガナッシュで包み、ビターチョコレートでコーティングしました。ウイスキーの芳醇な香りとチョコレートのほろ苦い味わいのマリアージュをお楽しみいただけます。



● アマンド ショコラ [21個入] 2,200円

香ばしくローストしたアーモンドをキャラメリゼし、ミルクチョコレートでコーティング。カリッとした食感やナッツとチョコレートのハーモニーをお楽しみいただけます。



●ショコラ フレ [16 個入] 2,300 円

チョコレート本来の美味しさとなめらかな口どけをお楽しみいただけるチョコレートです。カカオ 65%のビターチョコレートを使いバニラの風味をきかせたガナッシュに、きめ細かなココアパウダーをまぶして仕上げました。



※2024年1月19日（金）～2月14日（水）はバレンタインデー限定パッケージで販売いたします。数量限定のためなくなり次第終了。

「ガルガンチュワ」では、オーセンティックな味わいやフルーツの余韻をお楽しみいただけるものまで、個性豊かなショコラを取り揃えており、1個からお求めいただけます。

価格： 全8種 各450円

（季節によりラインナップの変更がございます）

ご贈答や手土産のための、専用ボックスもご用意しております。

価格： 15個用：500円、10個用：500円、5個用：400円



■ケーキ

●オペラ 【ホール】14cm角（4名様用）5,800円、【1名様用】1,600円

【販売期間】12月26日（火）～2024年2月29日（木） ※1/12～15を除く

【販売場所】「Pâtisserie GARGANTUA（パティスリー ガルガンチュワ）」

フランスの伝統菓子「オペラ」をモダンに仕立てました。「オペラ」とは、コーヒーシロップをしみ込ませたアーモンド風味のビスキュイ生地や、コーヒー風味のバタークリーム、ガナッシュなどを重ねた“層”が特徴的なチョコレートケーキで、パリのオペラ座のステージをイメージして作られたと言われています。ガルガンチュワの「オペラ」は、ケーキの表面に霧状のチョコレートを吹き付けて印象を変え、さらに艶のあるグラサージュと金箔を部分的に施し、ケーキの層の美しさを見せながらシックなデザインに仕上げました。コーヒーの風味とともに濃厚なチョコレートを味わえる大人向けのケーキです。



※ホールサイズは、土・日・祝日と12/28～1/4のみ販売。

ご予約は曜日を問わず承ります。（受取ご希望日の5日前まで）

●カフェ・キャラメル（直径 14.5cm、4～5 名様用）5,616 円 ※冷凍ケーキ

【販売期間】 ご予約受付期間：12 月 1 日（金）～
商品お届け期間：2024 年 1 月 25 日（木）～
※クール便（冷凍）でお届けいたします。

【販売場所】 帝国ホテル オンラインショップ、通信販売



甘さ控えめのコーヒームースとキャラメルムースの 2 層の間に、キャラメルでコンポートしたラ・フランスを挟みました。表面にはキャラメルムースを放射状に絞り、帝国ホテルのロゴ入りのチョコレート飾っています。

凍ったまま切り分けて冷凍庫で保存し、召し上がる分だけ解凍すれば少人数でもお楽しみいただけます。

※冷蔵庫に約 10 時間入れて解凍してからお召し上がりください。

■パン

【販売期間】 2024 年 1 月 10 日（水）～ ※商品によって販売期間が異なります。

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA（エписリー ガルガンチュワ）」



●【新作】ショーソン・オ・カカオ 830 円（写真手前右）

カカオポッドに見立てたパイの中に、香り高いブラリネとなめらかなガナッシュを入れ、焼き上げました。表面を艶やかに仕上げ、カカオポッドの美しさを再現しました。パイのサクサクとした食感と豊かなカカオの香りが口の中に広がるチョコレートパイです。

※販売期間：2024 年 1 月 10 日（水）～2 月 29 日（木）

●【新作】パン・オ・ショコラ・ノワール 700円（写真手前左）

チョコレートを贅沢に練り込んだ生地を、パリパリとした食感が引き立つよう、何層にも重ね焼き上げました。カカオの香りと味わい、生地とチョコレートの食感のハーモニーを存分にお楽しみいただけます。

※販売期間：2024年1月10日（水）～2月29日（木）

●【新作】クグロフ（ショコラ・フランボワーズ）800円（写真手前中央）

チョコレートを練り込んだふんわりとしたブリオッシュ生地に、アーモンドとチョコレートチップを合わせました。濃厚なガナッシュと酸味のあるフランボワーズのコンフィチュールを包み込んだブリオッシュは、カカオのほろ苦さとガナッシュの甘味、フランボワーズの酸味が絶妙に調和し、最後の一口まで美味しくお召し上がりいただけます。

※販売期間：2024年2月1日（木）～2月29日（木）

●ショコラ・カンパーニュ(5枚入り) 900円（写真奥左）

ショコラ風味のカンパーニュ生地に、フランス産のチョコレートチップやローストしたアーモンドを加えて焼き上げました。外はカリッと中は軽めでしっとりとした食感のパンに、チョコレートチップとアーモンドでアクセントを効かせました。温めても美味しくお召し上がりいただけます。

※販売期間：2024年1月10日（水）～2月29日（木）

●パネトーネ ～スリーズショコラ～ 3,800円（写真奥右）

「ガルガンチュワ」で季節ごとに異なる味わいで展開しているパネトーネ。バレンタインシーズンは、口どけの良いパネトーネ生地に、フランス産のチョコレートと相性の良いイタリア産のチェリーを混ぜ込み焼き上げました。パネトーネ生地にはオレンジペーストとグランマルニエを練り込み、すっきりとした爽やかな後味に。また、表面のサクッとしたマカロン生地と、ふんわりとしたパネトーネ生地の食感のコントラストもお楽しみいただけます。日持ちもするため、ご贈答品としてもおすすめです。

※販売期間：2024年1月22日（月）～2月29日（木）

■料理長スヌーピー商品

【販売期間】2024年1月8日（月・祝）～ ※商品によって販売期間が異なります。

【販売場所】「Cadeau GARGANTUA（カドー ガルガンチュワ）」および
帝国ホテル オンラインショップ、通信販売



●【新作】料理長スヌーピー サークルアソート 972円（写真左奥）

帝国ホテル 東京オリジナルの料理長スヌーピーをあしらった小ぶりのブルーの缶に、2種類の食べやすいサークル型のチョコレートを詰め合わせました。ちょっとした贈り物におすすめです。

※2種 計6個入（マーブル、苺ラズベリーマーブル 各3個）

※「Cadeau GARGANTUA」では1月1日（月・祝）より販売いたします。

●【新作】料理長スヌーピー キューブアソート 1,728円（写真右奥）

帝国ホテル 東京オリジナルの料理長スヌーピーをあしらったゴールドの缶に、3種類の色鮮やかなキューブ型のチョコレートを詰め合わせました。みかん&ホワイト、メロン&ホワイトは新作のフレーバーです。

※3種 計9個入（ビター&ホワイト、みかん&ホワイト、メロン&ホワイト 各3個）

●【新作】料理長スヌーピー スティックアソート 2,160円（写真手前）

帝国ホテル 東京オリジナルの料理長スヌーピーをあしらったピンクの缶に、帝国ホテル 2代目本館（通称「ライト館」）に使われたスクラッチタイルをイメージした形の2種類のスティックチョコレートを詰め合わせました。料理長スヌーピーとウッドストックがティータイムを楽しんでいるイラストをあしらった缶は、ペンケースとしてもお使いいただける大きさです。

※2種 計9個入（ローズティーマーブル 4個、カフェマーブル 5個）

※「ローズティーマーブル」には、ローズ香料を使用しております。

お問い合わせ： ・帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
03-3539-8086（10：00～19：00）
・オンラインショップ <https://shop.imperialhotel.co.jp>
・通信販売 0120-655044（10:00～17:00）

【ご参考】

『PEANUTS』とは；『PEANUTS』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『PEANUTS』の仲間たちを世の中に紹介したのは、1950年。

『PEANUTS』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『PEANUTS』を楽しんでいただいています。さらに2018年、『PEANUTS』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>

■掲載に際してのお願い

- ・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）