

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2024 年（令和 6 年）11 月 21 日

帝国ホテル 東京の バレンタインデー

シェフ ショコラティエ 市川幸雄による
バレンタイン限定の新作ボンボン ショコラが登場
そのほかバレンタイン向けのケーキやパン、ギフト菓子も販売
本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



ハイカカオチョコレートをテーマにした「ボンボン ショコラ『バレンタインセレクション 2025』」

京都水尾の希少な柚子を使用した「ショコラ フレ 〜柚子〜」

チョコレートを使用したベーカリー商品や「料理長スヌーピー」の缶入りチョコレートなど

帝国ホテル 東京は、2025 年のバレンタインデー向け商品を、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」にて期間限定で販売いたします。



帝国ホテル 東京では、ショコラトリがホテル内に設置された 2005 年より、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が、素材の選定から配合、配置、サイズまで、一つひとつ緻密に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を手作業で行うことで、温かみのあ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たショコラは、大切な方へ気持ちを伝えるギフトはもちろん、自分へのご褒美としてもおすすめです。

2025 年は、“ハイカカオチョコレート”をテーマに創作した「**ボンボン ショコラ** **『バレンタインセレクション 2025』**」をバレンタインシーズン限定で販売いたします。ハイカカオチョコレートは、一般的にカカオ含有量 70%以上のチョコレートを指し、カカオポリフェノールが豊富に含まれ、様々な効果が期待されています。甘さ控えめでカカオ本来の香りを感じられる一方、苦味も感じやすいため、ハイカカオチョコレートのほか複数のチョコレートをブレンドし、食べやすく奥深い味わいのショコラに仕上げました。カカオをデザインした華やかな赤いボックスに、それぞれ異なる味わいや香り、見た目をお楽しみいただけるショコラを詰め合わせた、8 個入と 4 個入の 2 種類をご用意いたします。

そのほか、市川が厳選した瑞々しくフルーティーな味わいの京都水尾の希少な柚子を使用した「**ショコラ フレ 〜柚子〜**」も 100 箱限定で販売。

また、チョコレートを使用した 5 種類のベーカリー商品や、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などをバレンタイン向け商品として販売いたします。

詳細は次の通りです。 ※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/tokyo/hotelshop/seasonal/valentines-day>

■ ショコラ

●【新作】ボンボン ショコラ「バレンタインセレクション 2025」

4 個入 2,700 円、8 個入 5,292 円

シェフ ショコラティエ 市川幸雄が 2025 年のバレンタインに贈る新作ショコラは、ハイカカオチョコレートを使用した 8 種類のボンボン ショコラです。ショコラは全て 2 層で構成され、下の層にはハイカカオチョコレートのほか複数のチョコレートをブレンドし奥深い味わいに仕上げたガナッシュを、上の層にはハイカカオチョコレートの風味を活かすフルーツやナッツを厳選し、ガナッシュやコンフィチュール、プラリネにして重ねました。



バレンタインセレクション 2025



アソート A



アソート B

販売期間：1 月 10 日（金）～2 月 14 日（金）

※オンラインショップでも販売いたします。

※8 個入は帝国ホテル 大阪でも販売いたします。

◇アソート A（4 個入、8 個入共通）

パッションフルーツ [右上]	ハイカカオチョコレートをブレンドしたビターチョコレートガナッシュに、パッションフルーツの酸味を効かせたミルクチョコレートガナッシュを合わせました。ミルクチョコレートの甘味がパッションフルーツのトロピカルな味わいを引き立てます。
ブルーベリー [右下]	ハイカカオチョコレートをブレンドしたビターチョコレートガナッシュに、ほのかに紅茶の香るブルーベリー風味のビターチョコレートガナッシュを合わせ、フレーバーティーのような味わいに仕上げました。
ビターバニラ* [左上]	ハイカカオチョコレートをブレンドしたビターチョコレートガナッシュに、10 年間熟成させた希少なマダガスカル産のバニラビーンズを効かせたビターチョコレートガナッシュを合わせた、バニラの芳醇な香りが広がるショコラです。 *「ビターバニラ」にはバニラ香料を使用しております。
チェリー [左下]	ハイカカオチョコレートをブレンドしたグリオットチェリー 風味のビターチョコレートガナッシュに、チェリーのコンフィチュールを合わせた、フルーティーな味わいのショコラです。

◇アソート B (8 個入のみ)

ライム [右上]	ハイカカオチョコレートブレンドしたビターチョコレートガナッシュに、国産ライムの香りや酸味を活かしたビターチョコレートガナッシュを合わせ、爽やかな味わいのショコラに仕上げました。果汁に加え、ライムの皮も生クリームで煮出し香りづけに使用しています。
ラズベリー [右下]	ハイカカオチョコレートブレンドしたビターチョコレートガナッシュに、少し甘めに仕上げたラズベリー風味のビターチョコレートガナッシュを合わせました。ラズベリーの甘酸っぱい味わいをお楽しみいただけます。
ヘーゼルナッツ [左上]	ハイカカオチョコレートブレンドしたビターチョコレートガナッシュに、ほんのりとシナモンの香りを効かせた、口あたりなめらかなヘーゼルナッツのプラリネを合わせ、風味豊かな味わいに仕上げました。
アプリコット [左下]	ハイカカオチョコレートブレンドしたベルベーク*が香るミルクチョコレートガナッシュに、アプリコットコンフィチュールを合わせました。アプリコットのほど良い酸味とベルベークの爽やかな香りが調和したショコラです。 *ベルベーク・・・レモンの香りのするハーブ。別名レモンバーベナ。

●【新作】ショコラ フレ ～柚子～【16 個入】 3,240 円

香り高く爽やかな甘味が特長とされる京都水尾の希少な柚子を使用した、口どけなめらかなショコラです。柚子のフルーティーな味わいが引き立つよう、ホワイトチョコレートを使用し、柚子の皮を煮出し香りづけした生クリームと果汁を合わせてガナッシュに仕上げました。100 箱限定で販売いたします。



販売期間：1 月 10 日（金）～2 月 14 日（金）

※なくなり次第販売を終了いたします。

■ケーキ

●オペラ 【ホール(14 cm角)】 6,480 円 【1 名様用】 1,728 円

フランスの伝統菓子「オペラ」をモダンに仕立てました。オペラの特徴であるケーキの層の美しさを見せながら、ケーキの表面に霧状のチョコレートを吹き付けることで印象を変え、艶のあるグラサージュと金箔を部分的に施してシックなデザインに仕上げています。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。



販売期間：1 月 1 日（水・祝）～2 月 28 日（金）

※1/10～1/15 を除く

※ホールサイズは、土・日・祝日と 1/2、1/3 に販売。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）

●グラン クラシック ショコラ 6,480 円

カカオ 80%のエクアドル産チョコレートとカカオ 70%のペルー産チョコレート、2 種類のハイカカオチョコレートを用いた、ビターな味わいのチョコレートケーキです。時間をかけてじっくりと蒸しながら焼き上げることで、チョコレートガナッシュのようななめらかさと、スポンジケーキのふんわり感を併せ持つ、口どけの良い食感に仕上がっています。



販売期間：～ 5 月 31 日（土）

※オンラインショップでも販売いたします。

■ベーカリー

販売期間：1 月 6 日（月）～2 月 28 日（金）

※「ブリオッシュ ショコラ」は 1 月 27 日（月）～2 月 28 日（金）

●【新作】ガレット クール 864 円

ハート型のパイの中に、とろける食感のチョコレートクリームと濃厚なガナッシュを重ねて焼き上げました。サクサクとしたパイの食感と豊かなカカオの香りが口の中に広がります。



●【新作】ブリオッシュ ショコラ 972 円

ココア風味のブリオッシュ生地、刻んだクーベルチュールチョコレートとチョコレートチップ、キルシュに漬けたドライチェリーを混ぜ込んで、ハート形に焼き上げました。口の中にふわっと広がるカカオの風味とチョコレートの甘味、チェリーの酸味が楽しめる一品です。



●パン オ ショコラ ノワール 810 円

ショコラ風味の生地を、パリパリとした食感が引き立つよう何層にも重ねて焼き上げました。パンの中心に入れたチョコレートと、風味豊かな軽い食感の生地のハーモニーをお楽しみいただけます。



●●**コルネ（ショコラ） 864 円**

まるでアイスクリームのような見た目がモダンなチョコレートコロネ。アイスクリームのコーンに見立てたココア風味のブリオッシュフィユテ生地は、表面をキャラメリゼして焼き上げることで、ザクとした食感がお楽しみいただけます。ブランドデーが香るビターチョコレートクリームをたっぷり絞った、大人向けの味わいです。



●●**ショコラ カンパーニュ(4 枚入) 810 円**

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アクセントに加えて焼き上げました。外はカリッと中は軽くしっとりとした食感のパンは、温めても美味しくお召し上がりいただけます。



■**ギフト菓子**

販売期間：1 月 10 日（金）～

●●**【リニューアル】料理長スヌーピー スティックチョコレート 【2 種 計 8 個入】 1,944 円**

帝国ホテル 東京の料理長スヌーピー20 周年を記念して、チャーリー・ブラウン、ウッドストックが料理長スヌーピーとショートケーキを囲んでお祝いしているイラストをあしらった缶に、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。



※白：バニラ、赤：苺ラズベリーマール 各 4 個

※オンラインショップ、通信販売でも販売いたします。

●●**【新作】クッキー詰合せ（ライト館パッケージ）【2 種 計 10 個入】1,080 円**

帝国ホテル 2 代目本館（通称「ライト館」）のイラストをあしらった、レトロなデザインの紙製ブック型パッケージに、チョコレートを使用した 2 種類のクッキーを詰め合わせました。



※チョコレートクッキー、チョコチップクッキー 各 5 個

※オンラインショップ、通信販売でも販売いたします。

お問い合わせ： ・ 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

03-3539-8086 (11:00~19:00)

・ 帝国ホテル オンラインショップ

<https://onlineshop.imperialhotel.co.jp>

・ 帝国ホテル 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。
© 2024 Peanuts Worldwide LLC (短縮形 © 2024 Peanuts)