

## 銀座・和光の「バレンタインデーフェア2022」

「ショコラ・フレ ロンド」をはじめ、この時期だけの限定チョコレートを販売。1月13日(木)からスタート！

和光アネックス ケーキ&チョコレートショップでは、1月13日(木)～2月14日(月)の期間「バレンタインデーフェア」を開催いたします。

チョコレート専門の自家アトリエで一粒ずつハンドメイドしているのが、人気のショコラ・フレ（生チョコレート）。5代目シェフ ショコラティエの小熊亮平が、歴代ショコラティエの伝統の製法・レシピを守りながらも、新しい時代の潮流を取り入れて商品を開発しています。

今年のバレンタインはロングセラーの「ショコラ・フレ」に加え、この時期だけの限定品を数多く取り揃えました。



バレンタイン限定 ショコラ・フレ ロンド 税込¥4,860

フランス語で、丸い・円球を意味する言葉「ロンド」。コロナ禍で窮屈に過ごさざるを得なかった日々を抜け出し、一人ひとりの「WA」を広げてほしいという願いから、「WA・輪・和」をコンセプトとしました。カカオとフルーツフレーバー、香辛料が奏でる味の調和をお楽しみください。



左から/プラリネライム、カフェバナナ、アプリコアマンド、マンゴーピンクペッパー、カシスオレンジ

### 2022年限定フレーバー

プラリネ ライム：香ばしいナッツとライムの爽やかなハーモニー

カフェ バナナ：和光ブレンドのコーヒーとバナナの融合

アプリコ アマンド：アーモンドの香ばしさとアプリコットの酸味がベストマッチ

マンゴーピンクペッパー：マンゴーの酸味とスパイシーなピンクペッパーが香るガナッシュ

カシス オランジュ：カシスとオレンジのフルーティーなガナッシュ



バレンタイン限定 ショコラ・フレ スペシャルティ 3個 税込¥1,512 / 5個 税込¥2,376 / 10個 税込¥4,212 / 15個 税込¥6,156

バレンタイン限定7種を含む全47種類のフレーバーの中から厳選して詰め合わせた、この時期だけの限定品。真っ赤な箱がバレンタイン気分を高める王道のチョコレートです。

#### 2022年限定フレーバー

フレーズ ピスターシュ（丸形）：イチゴとピスタチオ、2層のハーモニー

クール（ハート形）：フランボワーズとバラのジュレを閉じ込めたライチ味のミルクガナッシュ



バレンタイン限定 ミニギフトボックス 税込¥7,020

上段には新しいスリーブをまとった板チョコレート「キャレド ショコラ」3種、中段と下段にはバレンタイン限定の新作7種を含むショコラ・フレ 12個が入っています。和光のチョコレートを存分に楽しめるスペシャルな詰合せ。チョコレート各種に焼菓子をセットした、ギフトボックス 税込¥11,880もご用意しています。



バレンタイン限定 テリーヌ ショコラ 税込¥3,780

フランス・ヴァローナのチョコレートと、厳選した北海道産のバターを使用した濃厚なケーキ。生チョコレートのような食感と、チョコレートのおいしさがシンプルかつダイレクトに伝わる味が魅力です。スライスして、フルーツや生クリームを添えると、より一層素敵なデザートになることでしょう。

和光公式YouTube (<https://www.youtube.com/watch?v=6tPbGAlf97U>) では、丁寧な手作りにこだわる和光のチョコレートの魅力をご紹介します。ぜひご覧ください。

#### シェフ ショコラティエ

##### <小熊亮平 (おぐまりょうへい) プロフィール>

1982年 千葉県に生まれる。

2003年 香川調理製菓専門学校を卒業し「パティスリー ラヴィ ドゥース」に入社。

2008年 渡仏し、ベルギー「ジャン・フィリップ・ダルシー」、フランス「ラ・パティスリー・デ・レーヴ」で約1年ずつ修行。在欧中に「パスカル カフェ杯」で準優勝。

2010年 帰国後「パティスリー ラヴィ ドゥース横浜店」のシェフパティシエに就任。

2017年 株式会社グルメ和光に入社。シェフ パティシエ・シェフ ショコラティエを務める。

2021年 グランシェフ パティシエ兼シェフ ショコラティエに就任。

##### 主な受賞歴

2015年 ルクサルド グラン プレミオ 優勝

2018年 クープ・デュ・モンド国内予選 氷彫刻・アントルメグラッセ部門 優勝

2019年 「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」チーム準優勝

販売期間：1月13日(木)～2月14日(月)◎売り切れ次第終了

販売店舗：和光アネックス1階 ケーキ&チョコレートショップ、和光オンラインストア

◎オンラインストアでは、このほかにもチョコレートを多彩にご紹介しております。

<https://shop.wako.co.jp/c/valentine>

#### 和光アネックス1階 ケーキ&チョコレートショップ

住所：東京都中央区銀座4丁目4-8

電話：(03)3562-5010 (チョコレート直通)

定休日：無休 (年末年始を除く)

営業時間：10:30～19:30 (日曜・祝日は19:00まで)

アクセス：東京メトロ銀座駅B1出口より徒歩すぐ

◎最新の情報は和光のホームページをご覧ください。

ホームページ <https://www.wako.co.jp/>

Instagram [https://www.instagram.com/wako\\_ginza\\_tokyo/](https://www.instagram.com/wako_ginza_tokyo/)

グルメ専用Instagram [https://www.instagram.com/gourmet\\_wako\\_ginza\\_tokyo/](https://www.instagram.com/gourmet_wako_ginza_tokyo/)

---

#### 株式会社 和光のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/25779](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25779)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 和光 企画部 宣伝販促

メール：wako-pr@wako.co.jp

電話：(03)5250-3127 FAX：(03)5250-3133