

銀座・和光のバレンタイン 2024

ROUGE をテーマに、追求したおいしさを一粒にこめて

銀座にほど近い自社アトリエで一粒ずつハンドメイドしている人気のショコラ・フレ（生チョコレート）。1988年から30年以上にも渡り守られてきた和光の伝統の味と製法を次世代シェフが引継ぎ、新しい時代のエッセンスを取り入れてチョコレートを開発しています。

銀座・和光の2023年テーマは「VIVID TIME！」。和光のお品と出合う瞬間に味わっていただきたい感動、ときめき、高揚感。色鮮やかで生き生きとした毎日を彩るラインアップを取り揃えてきました。今年のバレンタインも、和光のショコラを召し上がるお客様にビビッドな体験をお届けします。



■テーマは「ROUGE（ルージュ）」、サブテーマは「生命力と情熱」

コロナ禍を越え、初めて迎えるバレンタイン。生きる喜び、おいしい時間を共有できる喜びを表現しました。このテーマからインスピレーションを得て、世界各地から厳選された「赤い果実」と、それぞれの果実を生かすこだわりの最高級クーベルチュールとの組合せが実現した、まさに和光のショコラへの情熱（パッション）が込められた至高の一粒となっています。心に残る特別な味わいをぜひ、大切な方に届けてみてはいかがでしょうか。



<新作><バレンタイン限定>

スペシャリテ

スペシャリテ 3個 税込¥1,620 / 5個 税込¥2,700 / 10個 税込¥4,860 / 15個 税込¥7,020

バレンタイン限定5種を含む約40種類のフレーバーの中から厳選して詰め合わせた、この時季だけの限定品。天然の着色料を使用。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。

< 2024「ROUGE」5つの新作フレーバー >

● フレーズ

和光の生ケーキの代表格「フレンジェ」にインスパイアされたショコラ・フレ。生クリームをサンドしたしっとりしたスポンジはふんわりと泡立てたチョコレート、甘さ控えめな生クリームはホワイトチョコレート、主役のイチゴは、果肉感のあるイチゴのコンフィで表現。コンフィとフリーズドライは国産イチゴを使用。イチゴの優しい甘みと酸味を余すところなく堪能できる1粒です。

● フランボワーズ

ハートに閉じ込められた神秘的なショコラ・フレ。薄いショコラのコーティングを一口パリッと噛むと一気に口いっぱい広がるフランボワーズの波。フランス産のフランボワーズピューレ*とミルクチョコレートの融合が、驚くほど潤いあるガナッシュに仕上がりました。*果樹栽培で有名なりヨン郊外で収穫された最高級フルーツ。恵まれた気候と土壌を十分に活かし、甘味・酸味・香りのバランスが抜群。

● グリオット ピスターシュ

強い味わいのある、イタリア産アマレナチェリーを主役としたショコラ・フレ。この風味の強さとマリアージュしたのが、同じくイタリア産のピスタチオ。2層に分け、上部にチェリーの力強い風味をより引き立たせるべく、ベリー系の華やかな酸味を感じるビターチョコレートと合わせたガナッシュを。下部には繊細な香りのホワイトチョコレートと香ばしいピスタチオを合わせたガナッシュ。風味豊かな一粒です。

●カシス

カシスの甘酸っぱい酸味の中からふわっと香るローズ*が印象に残るショコラ・フレ。合わせたチョコレートは、甘さと苦味のバランスが絶妙なダークミルクチョコレートを使用。目を閉じて一口ほおばれば、上品で華やかな香りが。風味と香りのコントラストが忘れられないバレンタインに。※ブルガリア産ダマスクローズを使用したローズウォーター

●ミルミュール

ポーランド産ソヴァージュ栽培*のブルーベリーとフランス産のブラックベリーとまろやかで明るい味わいのミルクチョコレートが軽やかなハーモニーを奏でるショコラ・フレ。さり気なくハートのポイントが入ったデコレーションは、心も柔らかかにしてくれます。※屋外の自然畑で栽培しているブルーベリー。自然の中で作るのも、優しさの中にもしっかりとした力強いブルーベリーの香りがある。

スーシェフ ショコラティエ 飯岡 コメント



今回シェフ ショコラティエの小熊と共に、初めて和光のバレンタインを担当しました。チョコレートの甘味とフルーツの酸味とのバランス、食感の調和に試行錯誤し、とことんこだわりを尽くしました。一粒ひと粒違った味わいのハーモニーと、くちどけの違いを楽しんでいただきたいです。



<新作><バレンタイン限定><銀座限定>

トリュフ ヴァン ルージュ

5個 税込¥2,916

日本の要素があり、世界にも通ずるトリュフを作りたいという思いから、国産ワインを使用した芳醇な風味の2種類のトリュフ詰合せが誕生しました。「ルージュ」は山梨県産赤ワインを使用したガナッシュで、「ロゼ」も山形県産ロゼワインを使用しています。果実本来の風味が表現されている赤ワインはビターチョコレートでコーティングし、フレッシュでフルーティーな風味のロゼワインはホワイトチョコレートでコーティングし、それぞれの特徴を最大限生かしています。

<バレンタイン限定>

アダルト

5個 税込¥2,484 10個 税込¥4,752

ソフトで軽い口溶けとカカオ本来の味わいが引き立つ洗練された味わいで人気のトリュフ。5種の洋酒を贅沢に使用しています。5種それぞれに異なるお酒の香りや強さ、余韻の違いを食べ比べてお楽しみください。大人のバレンタインデーにおすすめします。左から／コニャック、ウイスキー、ラム、テキーラ、ジン
◎洋酒を使用しております。



バレンタイン ギフトボックス

税込¥12,960

バリエーション豊富に詰め合わせた贅沢な3段のギフトボックス。上段にはバレンタイン限定フレーバーのストロベリー、ブロンドを含む板チョコレート「キャレド ショコラ」3種、中段にはショコラ・フレ「スペシャリテ」15個、下段にもバレンタイン限定の焼菓子が。和光の限定チョコレートを味わい尽くすことができる贅沢な詰合せです。

バレンタイン ミニギフトボックス

税込¥8,100

ギフトボックスのミニ版。上段にはバレンタイン限定フレーバーを含む板チョコレート「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5種を含むショコラ・フレ12個が入っています。お世話になった方への贈答品にもぴったりです。



◎販売期間：2024年1月11日（木）～2月14日（水）

◎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

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「バスカル 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

スーシェフ ショコラティエ

<飯岡 奈々（いいおか なな）プロフィール>



エコール辻 東京 卒業

辻調グループ フランス校 卒業

2016年～2022年 インターコンチネンタル東京ベイに勤務

主な受賞歴

2018年 BUKO クリームチーズコンテスト ショーケース部門 優秀賞

2020年 ルクサルド・グラン・プレミオ 優勝

2023年 クープ・デュ・モンド国内予選 チョコレート細工・レストランデザート部門 準優勝

内海会味覚コンクール アントルメ(ホールケーキ) 金賞

ジャパンケーキショー東京 コンフィズリー部門 連合会会長賞

■和光アネックス概要

住所：中央区銀座4丁目4-8 和光アネックス（東京Metro銀座駅B1出口より徒歩すぐ）

営業時間：1階 ケーキ&チョコレートショップ 10:30～19:30（日曜・祝日は19:00まで）

休業日：無休（年末年始を除く）

和光ホームページ <https://www.wako.co.jp/>

インスタグラム https://www.instagram.com/wako_ginza_tokyo/

グルメ専用インスタグラム https://www.instagram.com/gourmet_wako_ginza_tokyo/



◎画像をご使用希望の場合は事前にご一報いただきますようお願い申し上げます。

報道関係者向けお問い合わせ先：株式会社ルッソ 担当：谷本 tanimoto@lusso.co.jp 080-9641-7912