

広がる、シヨコラのワンダーランド。

年に一度のシヨコラの祭典

Amour du Chocolat!

遠鉄百貨店 アムール・デュ・シヨコラ2025



年に一度のショコラの祭典

Amour du Chocolat!

2025年1月22日(水)→2月14日(金)

※本館8階 催会場は各日午後7時まで、本館地下1階 催会場は午後7時30分まで。

※最終日2月14日(金) 本館8階 催会場は午後5時閉場、本館地下1階 催会場は午後6時30分閉場。

彩りと、ときめきに満ちたショコラの世界へ。

磨かれた技と感性が生み出す、本格派の味わいや、さまざまな素材が織りなす、個性あふれるショコラ。

かわいいビジュアルや、誰かとシェアしたいおいしさも。ショコラの魅力は、ますます多様に、彩り豊かに。

小さなひと粒から広がる、あなたのためのワンダーランド。ときめきと好奇心のおもむくままに、

今だけのショコラ体験を、お楽しみください。

本館8階 催会場

本館
2会場で
開催!

地元の人気パティスリーから
世界で注目のショコラまで
100を超えるブランドが
遠鉄百貨店に大集合!

本館 地下1階

本館8階 催会場 p03~60



猫子チョコ特集 p47・48



本館 地下1階 p61~64



ショコラマルシェ p49~58



ベリー!ベリー!ベリー! p21~26



チョコレートサンドクッキー特集 p59・60



酒チョコ特集 p33~36



ネット限定販売 p65~69



MAISON CACAO

MAISON CACAO

本館8階 催会場

世界でも注目される極上の口どけのアロマ生チョコレート。
〈MAISON CACAO〉代表の石原氏がカカオに出会ったのは遠く南米のコロンビア。フレッシュな果実のあまりの美味しさと、日常の中でチョコレートが楽しめる文化風景に魅せられブランドを立ち上げました。毎日を少し豊かにできるような、100年後も愛されるブランドを目指し、まず取り組んだのは現地でのカカオ栽培。国内でカカオ豆を最適なタイミングで発酵、ローストにかけると、フレッシュなまま風味を閉じ込めた上質なチョコレートを作っています。サスティナビリティも大きなテーマで、農園近くに学校を建設して子供達が教育を受けられる環境づくりなど、永くカカオを通してメゾン(家族)が幸せであるように現地パートナーと取り組んでいます。



【石原紳伍 プロフィール】

〈MAISON CACAO〉代表、カカオディレクター。
カカオのおいしさに魅せられ、その魅力を毎日の中で楽しんで頂きたいと、2015年鎌倉でブランドを創設。「旅するメゾン」で日本中を巡りながら、チョコレートにとどまらないカカオの可能性を探求しています。



生ガトーショコラ(1本)3,780円



生チョコクッキー(12袋入り)2,808円

2025年コレクションは【DREAM】。上質なチョコレートで皆さまに驚きと夢の時間をお届けします。シグネチャーのアロマ生チョコレートはコロンビアのテロワールをいかしたカカオと全国一流素材を掛け合わせ、極上の口溶けと味わいを表現しています。

アロマ生チョコレート

- ①SWEETDREAM(ピンクグレープフルーツ)3,240円
- ②DREAM(バニラ)3,456円
- ③MAISON(マスカット)3,456円
- ④HARMONY(ミックスフルーツ)3,456円
- ⑤DAYDREAM(白いちご)3,456円
- ⑥UTOPIA(クイーンニーナ)3,456円





LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE
MANUFACTURÉ À TOKYO

ル・ショコラ・アラン・デュカス

本館8階 催会場

素材に向き合う味の職人、アラン・デュカス。妥協のない素材選び、熟練した職人技、正確なレシピで仕立てるビスキュイ。ル・ショコラ・アラン・デュカス自慢のスイーツ4種、ドラジェ、オランジェット、ミニマンディアン、ロックのアソート。カカオ風味際立つショコラをバラエティ豊かに楽しめるバレンタイン限定BOXです。



アソルティモン・グルマン 4種
(80g入) 3,240円



JEAN-PAUL HEVIN

本館8階 催会場

2025年のジャン＝ポール・エヴァンのテーマは「LES NOUVEAUX MONDES (新しい世界)」。〈新しい世界〉へと誘う限定ショコラ4個を含むボンボンショコラの詰合せを是非おたのしみください。



ボンボン ショコラ 6個
アーバン ジャングル
(6粒入) 3,456円





PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

ピエール マルコリーニ

本館8階 催会場

2025年、ブランド創設30周年を迎えるピエール マルコリーニ。コフレ クールは可愛いハート型のパッケージに、2層の異なるテクスチャーが楽しめる「クリエイション シリーズ」や定番人気の「プティビズー」など5種を詰め合わせました。



コフレ クール
5個入り
(5個入) 2,592円

PIERRE HERMÉ

PARIS

ピエール・エルメ・パリ

本館8階 催会場

パティスリー界のピカソと称されるピエール・エルメ。口の中でソフトにとろける上質なショコラに、新作「ショコラ オマカロン アンフィニマン ジャスマン」が登場。フランスの人気イラストレーター、ソレダッド・ブラヴィが描いた限定パッケージでお届けいたします。



アソリュティマン
ド ショコラ 8個入り
(8個入) 3,888円



pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris



パティスリー・
サダハル・アオキ・パリ

本館8階 催会場

まるでアペリティフのような、スペシャルな一箱。新作の「ジャンジャンブル」と、パリで開催される権威あるショコラ品評会(C.C.C.)にて受賞歴を持つ「ブラリネ オレ」に、「ピスタッシュ」「オレンジラム」などを加えた6粒。フルーツの酸味やブラリネの芳醇な風味が優雅なひとときを演出します。



AOKI 2025
(6個入) 4,212円



DelReY
ANTWERP

デルレイ

本館8階 催会場

煌めく未来を表現したダイヤモンドBOXの中に75年間のアーカイブを紐解き、父ベルナルと息子ヤンのショコラを詰合せました。過去・現在を父ベルナルが、未来を息子ヤンが表現しています。



ダイヤモンドコレクション
BOX6個入
(6粒入) 3,996円



DEMEL

K.u.K.HOFZUCKERBÄCKER
WIEN

デメル

本館8階 催会場

1786年にオーストリアの古都ウィーンで創業した王宮御用達の洋菓子店 デメル。繊細で美しいデザインのパッケージの中には、赤桃・ライチ・不知火と個性豊かなフルーツの特徴を一粒のチョコレートに閉じ込めた華やかな香りと爽やかな風味が楽しめるトリュフを。



ライチエントショコラーデ
(6粒入) 2,376円

NAKAMURA CHOCOLATE

CHOCOLATE ARTISAN
PERTH AUSTRALIA

20  17

ナカムラチョコレート

本館8階 催会場

Life is a celebration“人生とは祝福”
心を込めてあのかたへ。日々を頑張る私へ。世界のラグジュアリーな味覚からインスピレーションを得た9粒でセレブレーションを表現した笑顔になるためのセレクション。2025年新作はキャラメル味のゴールデンサンライズとフルーティーな酸味が魅力のルビーサンセットが加わりました。



セレブレーションBOX
(9粒入) 5,140円



グイドゴビーノ

本館8階 催会場

イタリアの味にこだわるトリノの人たちに愛され続けるチョコレートの名店。ピン・トウ・バーにこだわりを持ち、ヘーゼルナッツと高品質のカカオを使用したジャンドゥーヤから作り出すトリノットはまさに至福の一粒。人気の「アル・サーレ」はジャンドゥーヤの濃厚な味わいにオリブオイルと海塩の甘塩感を楽しむ傑作です。



グイドオットィモ10
(10個入) 3,672円



ゴディバ

本館8階 催会場

ひとつひとつの想いを束ねて手渡す「ブーケド ゴディバ コレクション」。幸せを運ぶ小鳥たちやキュートな花々などを描いたハート形のパッケージに、まるでブーケのような6種類の限定チョコレートを詰め合わせました。



ブーケド
ゴディバ セレクション
(6粒入) 3,942円





ゴディバ

本館8階 催会場

シーズン限定「ゴディバ meets ピクミン」が「ブーケドゴディバ」のコンセプトで新登場。人気の赤ピクミン、青ピクミン、黄ピクミンをデザインしたミルクチョコレート、ダークチョコレートなど合計4粒を、ピクミンたちをキュートに描いたオリジナルデザインのフラワー缶に詰め合わせました。



ゴディバ meets ピクミン
アソートメント
(4粒入)
2,160円



ゴディバ

本館8階 催会場

ベルギー王室御用達を拝命しているゴディバのシェフが、スイーツを囲むひと時を想いながら作り上げた「ベルギースイーツ コレクション」。まるで雪玉のような見た目のブルドネージュや、クラシックチョコレートワッフルなど、ベルギーで親しまれている味わいのショコラをこのひと箱で。



ベルギースイーツ
アソートメント
(6粒入)
3,564円



ゴディバ

本館8階 催会場

カップとコーンが融合したゴディバの新しいソフトクリーム。2種のダークチョコレートを使用した濃厚な味わいのチョコレートソフトクリームに、フワフワでなめらかな食感のストロベリーエスプーマ(ホイップクリーム)を合わせました。

ソフトクリーム
ダブルダークチョコレート&
ストロベリーエスプーマ
～生いちごを添えて～
(1個)980円



セントー

本館8階 催会場

創業25周年を記念した限定BOX。2025年の新作、カメルーン産カカオのガナッシュにワイルドストロベリーのジャムとピスタチオプラリネを重ねた「アルジャン」をはじめ、カカオの産地や素材にこだわるショコラティエ、ゲルト・デコスター氏の歩みを感じられるセレクション。



セントー 25th
アニバーサリーセレクション
(10個入) 3,564円



Désirée CHOCOLAT

デジレー

本館8階 催会場

1903年創業の本場ベルギーチョコレート。ブランドを代表する伝統の「トリュフ」や日本オリジナルテイストの「レッドハート」など、トリュフ2種とショコラ4種を“ウサギのテーマパーク”をイメージした心弾むボックスに詰め合わせました。時代を超えて愛され続ける上質な味わいを心ゆくまでお楽しみください。



ショコラ&トリュフ8個入
(8個入) 1,782円



La fêverie

ラフェヴァリ

本館8階 催会場

フランス発の芸術的ショコラ「ラフェヴァリ」。サロン・デュ・ショコラ大賞受賞作の「プラリネ・ノワゼッツ・ピエモン」や、カカオ70%のダークチョコレートトリュフ「トリュフショコラ」、新作のグレープフルーツガナッシュの爽やかな酸味が広がる「パンブルムス・レ」など。選び抜かれた素材と卓越した技術で創り上げる逸品で贅沢なひと時をあなたに。



ボヌール8個入
(8個入) 2,295円



leChâteau artisan chocolat

ルシャトー

本館8階 催会場

ボルドー産貴腐ワイン漬けレーズンや、贅沢で濃厚な味わいのイチジク、カリフォルニア産ピスタチオなど。こだわりの銅釜製法で、ミルク、ホワイト、カカオ70%のダークなど、個々の素材を引き立てるチョコレートで包みました。味わいも彩りも形も、個性豊かな一粒をあなたへ。



バラエティボックス
200g 14種
(200g入) 3,672円





Pierre Le Dent
MAITRE CHOCOLATIER
BELGIQUE
LIÈGE

ピエール・ルドン

本館8階 催会場

2025年新登場のストロベリーボックス。ピエール・ルドンが手がけるストロベリーショコラは厳選した素材と組み合わせが魅力。甘酸っぱいルバーブやハーブ的な爽やかさのミントなど心躍るアソート。特別なあなたに贈る至福の一本。



コフレ フレーズ
(9個入) 3,564円



NEUHAUS

BELGIUM • 1857

ノイハウス

本館8階 催会場

日本限定ボックステイストオブノイハウス10。ベルギー本国でも人気のチョコレートと詰合せた10個入。2025年バレンタインシーズン限定の「ハート ミルク」「レッド ハート」をはじめ、カプリス誕生65周年を記念したユズガナッシュの「フリッソン」、定番の「コルネドレ」や「ジャンドゥーヤ」など今季限定のフレーバーからノイハウスを代表するチョコレート10種までをアソートしました。



テイストオブ
ノイハウス 10
(10個入) 4,482円



Laurent Gerbaud
CHOCOLATIER - BRUXELLES

ローラン・ジェルボー

新登場 本館8階 催会場

ローラン・ジェルボー自身が【地球上で最高のブラリネだと信じている】と強くおすすめる、創業以来の1番の自信作。看板商品であるギャレ オ フラゼットに2種の日本限定フレーバーを追加しました。砂糖の使用を極力控え、ナッツのkokoro風味を最大限に引き出した、まさに【ギャレオ(びっくり)】なブラリネ4種です。



ローラン・ジェルボー
ギャレ オ フリュイ
セック4個入
(4個入) 2,700円





DARCIS
CHOCOLATIER

ダルシー

本館8階 催会場

世界最高峰の洋菓子職人協会であるルレデセルの会員であり、終身ベルギーチョコレート大使である、ビントウーパー・ショコラティエ ジャン・フィリップ・ダルシーがお届けする珠玉の6種。バラエティに富んだ構成が魅力です。



コフレド ダルシー-6個入
(6個入) 2,700円



chocolaterie
Galler
indépendante

ガレー

本館8階 催会場

100%フェアトレードカカオを使用したひとロサイズのナノバー。人気の「ミルクブラリネ」や「ポップングブラリネ」のほか、新作の「ホワイトラズベリー」と「ミルクキャラメル」など10種のフレーバーをアソート。



ナノバー-50個入
(50個入) 3,456円



CACAOCAT

カカオキャット

新登場 本館8階 催会場

究極のなめらかさと素材にこだわり抜いた、Made in Hokkaido のプレミアムチョコレート。北海道の自社工場で作られるチョコレートたちは「自由でわがままな猫も虜に」という思いが込められています。

CACAOCAT缶ミックス
14個入RIBBON
(14個入) 2,895円

Very! Very! Berry!

香り高く甘酸っぱいベリーは、
チョコレートとベリーマッチング！
キュンときめくベリーのスイーツをご紹介。



【ベリー！ベリー！ベリー！】



Cacao Market by MARIEBELLE

新登場 本館8階 ショコラマルシェ

ニューヨーク発、大人気チョコレートブランドMARIEBELLEの姉妹ブランドが初登場。甘酸っぱく香り高いフリーズドライいちごを1粒まるごと上質なストロベリーチョコレートと苺パウダーでコーティングしました。いちご好きにはたまらないオススメアイテム。かごの中に入ったいちごをモチーフとしたデザインの缶も魅力です。

苺ストロベリーボール缶
(130g入) 2,300円



パティスリーエチエンヌ

本館8階 ショコラマルシェ

世界的なパティシエ大会でも受賞歴のある藤本智美氏がオーナーシェフを勤めるパティスリーエチエンヌ。クランチタイプに仕上げたホワイトチョコに苺、ミルクチョコにオレンジピールが入っています。肉球部分にはラズベリーのマシュマロを合わせ「ぶにゅ」っとした食感に。

ぶにゅクランチ (2種)
(各1個) 各800円



ミモザショコラトリー

本館8階 ショコラマルシェ

オリジナルブレンドのカカオからつくる浜松発のチョコレート専門店 ミモザショコラトリー。あまおう苺のチョコレートにキラキラシュガーを乗せたぶたのクッキーを合わせました。

ぶたと苺チョコレート
(5個入) 580円





Very! Very! Berry!

[ベリー!ベリー!ベリー!]

コンチェ

本館8階 ショコラマルシェ

カカオ豆の焙煎から手掛けるBean to Bar (ビントゥバー) スタイルの専門店。自家製ホワイトチョコレートに低温乾燥したドライいちごで作ったパウダーを合わせました。いちごは掛川市にある水野農園の紅ほっぺを使用。人工香料ではない自然な優しい香りと甘み、フレッシュないちご感をお楽しみください。

静岡いちごチョコレート
(1枚) 562円



ショコラドゥ セゾン

本館8階 ショコラマルシェ

フリーズドライのいちごにホワイトチョコレートをしみ込ませました。爽やかないちごの酸味と、クリーミーなホワイトチョコレートの甘さを合わせ持つ不思議な食感のショコラです。

チョコいちご
(約90g) 1,080円



キャロル

[ネット限定品]

非日常的な空間で、お料理やデザートをお楽しみいただける「CAROL分室」。濃厚なチーズケーキをベースに「ホワイトガトーショコラ」と「いちご」をふんだんに使用。濃厚でいて、なめらかな味わいや口どけの良さ、上品な香りをお楽しみください。

いちごのホワイトバスケット
チーズケーキ
(冷凍、1個、径約12cm) 3,400円

ネット限定商品
●ご予約は1月22日(水)
午前10時から
※お渡しは
2月8日(土)・9日(日)



RIB CHOCOLATE

新登場! 本館8階 ショコラマルシェ

エッフェル塔をイメージしたコーンの中にホイップクリームを絞り込み、空気を含ませることによりアーモンドの香りとチョコレートが口いっぱいに広がります。

エッフェルベリー
(1個) 864円





Very! Very! Berry!

[ベリー!ベリー!ベリー!]



メリーチョコレート 奏-KANADE-

本館8階 ショコラマルシェ

さまざまな種類の苺を相性の良いチョコレートと合わせてタブレットに仕立てました。苺好きにはたまらない、品種による香りや味わいの違いをお楽しみいただけるチョコレートです。



国産苺
タブレット
(12枚入)
972円



いちごの日

本館8階 ショコラマルシェ

フリーズドライの苺にホワイトチョコレートを染み込ませた苺の含浸ショコラと、フリーズドライの苺をホワイトチョコでコーティングしたショコラをアソートしました。



まるごといちごアソート缶
(8個入) 1,188円



パフェをショコラで。

本館8階 催会場

見た目も味もきゅんとするいちごに、シャンパンを合わせた、ちょっと大人なパフェをイメージ。



いちごに恋して
(いちごとシャンパンのパフェ)
(8個、4g入) 1,296円

メリーチョコレート はじけるキャンディ チョコレート。

本館8階 ショコラマルシェ

レトロ喫茶に並ぶドリンクやスイーツをイメージしたパチっとはじけるチョコレートから、いちごソーダ風味のキャンディインチョコレート。

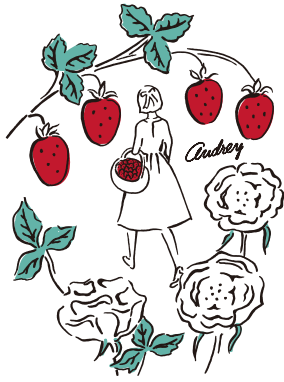


いちご
ソーダ
(5個入)
378円



オードリー

本館8階 中央ひろば



AUDREY

オードリー

甘酸っぱいいちごをいろんなスイーツと組み合わせた、キラキラした宝石のようなキュートなお菓子で人気のオードリー。開業以来愛され続ける優しいあわせがひろがる花束のような焼き菓子「グレイシア」は、ミルクチョコレートと絞り、ホワイトチョコでコーティング。甘酸っぱいいちごを口どけの良いラングドシャで巻きました。ホワイトチョコレートにドライいちごを入れた「ハローベリー」は、爽やかな酸味とまろやかな甘み、クッキーのサクサクとした食感が絶妙のハーモニーです。

〈オードリー〉事前入場について

〈オードリー〉をお買い求めのお客様は、開店前の状況により事前入場を実施する場合がございます。開店前は本館西入口にお並びください。事前入場は午前9時45分までに本館西入口にお並びいただいた先着100名様までとさせていただきます。それ以降は開店後に直接会場までお越しください。

【事前入場対象日】

1月22日(水) [初日]、1月25日(土)、
1月26日(日)、2月1日(土)、2月2日(日)、
2月8日(土)、2月9日(日)、2月11日(火・祝)

※お連れ様の途中からの合流はご遠慮ください。※在庫状況により購入制限をさせていただきます場合がございます。※お並びいただいてもお買い求めいただけない場合がございます。品切れの際はご容赦くださいませ。



ストロベリーショコラ (150g) 1,674円



ハローベリー
(5個入) 1,188円



スペシャル缶S
(10個入) 1,890円

[GRAMERCY]
NEW YORK

グラマシーニューヨーク

本館8階 催会場

スタイリッシュで洗練された雰囲気が漂うブランドグラマシーニューヨーク。サクサク香ばしいマカダミアナッツをココアラウンドシャにのせたマカダミアチョコバレットなど人気の焼菓子をご紹介します。



①



②

- ①マカダミアチョコバレット
(9個入) 1,728円
- ②シャンパーニュブラウニー
(4個入) 1,728円



côte cour
EBISU, TOKYO

Cote Cour

本館8階 催会場

東京 恵比寿に本店を構える、コートクールの人気No.1商品。厳選した2種類のクーベルチュールチョコレートを生地に練り込み、力強いカカオの風味が感じられる生地に仕上げました。



東京ブラウニー
(6本入) 1,350円



PISTA & TOKYO

PISTA & TOKYO

本館8階 催会場

ピスタチオの豊潤なコクをそのままお届けするPISTA & TOKYO。ピスタチオ風味のチョコとクッキーのサンド「ピスタチオ&ピスタチオ」と、フランボワーズチョコをプラスした「ピスタチオ&フランボワーズ」のアソートセットです。



ピスタチオサンド
アソート10枚
(10枚入)
2,268円



Nostalgic Modern.

LeTAO

* Northern Sweets Manner *

小樽洋菓子舗ルタオ

本館8階 催会場

北海道だからできるおいしさを全国へ届ける小樽洋菓子舗ルタオ。ダージリン香のロイヤルモンターニュとライチジャスミンの華やかなロイヤルモンターニュを詰め合わせました。



ロイヤルモンターニュ
マリアージュ ライチジャスミン
(18個入) 2,160円



パティスリーヤナギムラ
本館8階 催会場

鹿児島県本坊酒造の厳選9銘柄を詰め込んだボンボンショコラ。焼酎を初め薩摩半島南西にある津貫蒸留所で造られたウイスキー、梅酒に知覧茶を浸漬させた緑茶梅酒など様々な味わいが楽しめるセットです。

①本坊酒造厳選9銘柄(9粒入) 4,104円

鹿児島県南さつま市にある津貫蒸留所で作られたジャパニーズウイスキーで作ったくちどけ滑らかなテリーヌショコラ。仕上げには同様のウイスキーに漬けた笹の葉を巻いて風味がそこなわない様ひと手間加えました。

②薩摩テリーヌショコラ・津貫(1本) 5,400円



九州焼酎菓蔵

本館8階 催会場

昔から黒麹にこだわり続け良質のさつまいもを原料にコクがありまるやかな味わいとど越しの良さが特徴の本格芋焼酎です。この伊佐美をやわらかい生チョコに練り込み波佐見焼の器に入れました。



【高島屋・遠鉄百貨店限定】
伊佐美焼酎チョコ(スイート)
波佐見焼入
(50g) 2,160円

シルスマリア

本館8階 催会場

七号酵母発祥の宮坂醸造。ハケ岳に咲く可憐な花々をイメージした真澄「山花」とのコラボ。和梨を思わせる生き生きとした香りに、ミルクチョコにビターチョコをブレンド。酸味と苦味で繊細な山花の香りをより一層引き立たせました。



真澄生チョコレート
(16粒入) 2,592円





Liqueur Chocolat

ウイスキー・ワインなどを使った本格ショコラ



Goncharoff MAISON DE BONBON

ゴンチャロフ メゾンドボンボン

本館8階 催会場

こだわりの和洋酒を取り揃えたボンボンチョコレートの専門ブランド。見た目にも楽しいボトル型の和洋酒チョコレートをバラエティ豊かにアソートしました。



洋酒&和酒ボトルズ
(10種アソート) 1,512円

ラ・メゾン白金

本館8階 催会場

世界に認められたパルメ ブリュット・レゼルヴを使用したシャンパントリュフアソート。中にはトロっとしたくちどけのクリームショコラが。一口で幸せを感じる味わいをお楽しみください。

La Maison
SHIROKANE



シャンパントリュフ
(6個入) 1,296円



MUDDLER(マドラー)

本館8階 催会場

柑橘系やジンジャー、フルーティな味わいのシャインマスカットやあまおういちごなど、「マドラー」の美味しさを堪能できる贅沢なアソートメント。ブランドロゴをあしらったスタイリッシュなギフトボックス入りです。



マドラー
(10個入) 1,188円



Frederic Blondeel
TORREFACTEUR CHOCOLATIER

フレデリック・ブロンディール

本館8階 催会場

F.ブロンディールの真骨頂である“焙煎”は、カカオ豆やナッツに眠る個性豊かなおいしさを引き出す仕事です。彼の技術と感性が作りあげたシングルオリジンのショコラとフィリングの共奏をお楽しみください。



ビントウショコラ8
(La Passion)
(8個入) 3,240円



宇治園

本館8階 催会場

熟練の職人の手から生まれるまるでとろけるような食感で人気の生ショコラです。ベルギー産のチョコレートにこだわりのお茶を組み合わせた、香り豊かな味わい。抹茶とほうじ茶に2025年限定のピスタチオ抹茶を加えたアソートです。



2025限定生ショコラ
ピスタチオ抹茶
(36個入) 3,240円



シエ松尾

本館8階 催会場

カカオたっぷり、甘くほろ苦い人気NO.1のプレーンと、爽やかなオレンジの風味とオレンジピールの食感がアキュセントのオレンジジュをセットに。ダークブラウンとビビットなオレンジのパッケージは、高級感を残しながらも華やかな見た目、プレゼントにもお薦めです。



フォンダンショコラ・
プレーン & オレンジ
(プレーン×1, オレンジ×1)
2,592円

VANDENDER

本館8階 催会場

ベルギー王室御用達ブランドのヴァンデンダーは高い品質を保つため、ベルギーのスパールパークに1店舗のみで販売しています。ハートショコラと色鮮やかなドームショコラを新作の缶に詰め合わせました。



プラリネドームショコラ
(6個入) 3,240円



プラリベル

本館8階 催会場

ショコラ大国であるベルギーの伝統技法とモダンなデザインで人気のプラリベル。シトロンやピスタチオを使用し、マカロンをショコラで表現した華やかで可愛らしいショコラです。



マカロンショコラ
(4個入) 1,188円



ラ・メゾン白金

本館8階 催会場

甘みと酸味のバランスが良いあまおう莓や瀬戸内レモンを使用したレモンキャラメルガナッシュなど、こだわりのフルーツを使用した新登場のトリュフアソートです。



トリュフアソート
(7個入) 1,512円



セゾンドセツコ ルジャポン

本館8階 催会場

京都名産の深い香りと甘みを楽しめる「宇治抹茶」と、スッキリとした飲み口と甘さのバランスが絶妙な「加賀棒茶」をホワイトの生ショコラに合わせました。お茶それぞれの繊細な香りや味の違いをお楽しみいただけます。
※上林金沢茶舗の加賀棒茶®を使用



生ショコラ
宇治抹茶・加賀棒茶
(24粒入) 2,808円



**FURANSUYA・
Pa Pa Pa PANDA!**

本館8階 催会場

みんな大好きパンダがチョコレートになりました。ホワイトチョコとミルクチョコがパンダカラーでキュート。かわいい表情に癒されて。



ほわほわぱんだL
(9個入) 594円



京洋菓子司ジュヴァンセル

新登場 本館8階 催会場

伝統文化の息づく京都から、和の食材を取り入れたこだわりのチョコレート。桜味のチョコレートや黒豆をのせたチョコレートは春の訪れを感じる味わいです。



絢M(8個入) 1,620円



**ディック・ブルーナ
by モロゾフ**

本館8階 催会場

取っ手付きの缶に、ミッフィーのチョコレートタルトやミッフィー型チョコレートを楽しくアソート。チョコレートも焼菓子も楽しめる、ピクニックトランクをイメージしました。持ち運びしやすい缶はアフターユースにも。



ミッフィーピクニックトランク
(10個入) 1,620円
© Mercis bv

Beetle(ビートル)

本館8階 催会場

取っ手付きの缶に、アーモンドが丸ごと入ったビートル型チョコレートなどを詰め合わせました。持ち運びしやすい缶は、後づかいも楽しめます。ベージュのビートルミニカー付き。



スチールコンテナ
(10個入) 2,808円

QUON
CHOCOLATE

QUON CHOCOLATE

本館8階 催会場

QUONチョコレートのスタッフが
おすすめする人気商品をギュッと
詰め合わせた商品です。



QUON
スペシャル
セレクション
2025
(9個入)
3,392円



 春華堂

春華堂

本館8階 催会場

カカオと静岡素材の新しい出会い。
杉山ナッツから届いた無農薬で育て
た幻の品種の遠州落花生と、収穫
から60日以内に仕立てたフレッシュ
なアロマの60DAYSチョコレート。ま
ろやかで奥ゆかしい味わいの掛川和
紅茶とキャラメルチョコレートを合
わせたカオキャラメルです。

craft カカオキャラメル
① 8個入 (8個入) 1,998円
② 16個入 (16個入) 3,780円



パティスリー ラヴェリテ

本館8階 催会場

6種類の胡椒を使ったアーモンドショコラ。ピターな味わいでほのかな胡椒の余韻が残る、コーヒーやお酒とも相性のいいショコラです。



プラリネ アマンドショコラ
(約70g) 1,600円



フランス料理 タルタル

本館8階 催会場

優雅なひとときを過ごせる店内で伝統的なフランス料理を振る舞う地元の名店。確かな腕を持つ山口シェフが手掛けるオリジナルトリュフは、芳醇な香りと極上の口どけをご堪能いただけます。



オリジナルトリュフ
(6個入) 2,090円
※賞味期限は製造日より約1週間となります。



アンジェリカ

本館8階 催会場

柔らかなスポンジ生地を細かくほぐし刻んだ栗、ラムレーズンをそれぞれ合わせてミルク、スイートチョコレートでコーティング。アンジェリカ創業以来の人気の味をぜひお楽しみください。



マロンショコラ・レーズンショコラ
詰合せ(5個入) 1,695円



リープリング

本館8階 催会場

ひとつひとつ丹精込めて手作りされた、多彩な味が楽しめるチョコレートとクッキーのセットです。



ミックスショコラクッキー
(1箱) 2,376円





猫チョコセレクト! nekochoco

猫好きに贈る「猫モチーフ」の
チョコレートを集めました。

ゴンチャロフ アンジュジュ

本館8階 ショコラマルシェ

甘い時間を楽しむ猫たちをテーマに
デザインした缶に、プリントチョコ
レートや猫型チョコレート、肉球型の
チョコレートを詰め合わせました。

アンジュジュ F
(12個入) 1,080円



デメル

本館8階 催会場

デメルを代表する猫の舌の形をした
チョコレート。口の中でなめらかに溶け
る極上の味わいをお楽しみください。

ソリッドチョコ
猫ラベル ミルク
(約105g) 2,268円



TEA BAR by モロゾフ

本館8階 催会場

花や果実のフレーバーティーが魅惑的
なミニリュフなどを、手のひらサイズの
かわいい缶に詰め合わせました。

タイニーカン (オリエンタルノート)
(8個入) 615円



カカオキャット

新登場 本館8階 催会場

手作りの首輪を絞った美しい黒
猫のパッケージも魅力的なチョコ
レート詰合わせ。究極の滑らかさと
素材にこだわり抜いた北海道産
のプレミアムチョコレートには、猫
の爪痕が。

CACAOCAT缶 CAT
(14個入) 2,894円



ショコラな猫 by モロゾフ

本館8階 催会場

まるでスイーツのように甘く愛らしい
表情の子猫たちがチョコレートに
なりました。かわいいしっぽのついた
ポーチの中には3種類の猫型プレーン
チョコレートが入っています。

ふわふわしっぽのポーチ
(6個入) 1,430円



ぶにゅっところっ mofusand

新登場 本館8階 ショコラマルシェ

あまおう苺、巨峰、瀬戸内レモンのチョコ
レートでそれぞれのフルーツ風味の
ラムネをコーティングしました。mofusand
のにゃんこ達がぶっくりと可愛いエンボス仕
様の蝶番缶にアソートしました。

ラムネチョコレートアソート缶
(各48g×3袋入) 1,728円



mofusand
©mofusand

本館8階
催会場内

ショコラマルシェ Chocolat Marché

自由にチョイス! 会計もスムーズに、まとめて簡単ショッピング!!

◎ショコラマルシェ会場内は集合レジでのお会計となります。

KOBE CHOCO

塩をまぶしたカリカリのプレッツェルが入った2種の割チョコをアソートしました。「プレッツェルミルクキャラメル」と「プレッツェル&ブラッククッキーホワイト」はリピーター続出の大人気フレーバーです。



BUDDY CHOCOLATE
プレッツェル グリーン缶
(約220g) 2,106円



和Olive園

「おいしくて体に良いものをつくる」ということにこだわった浜松市中央区にあるオリーブ園。ガーナカカオを72%使用した高カカオチョコレートに、抗酸化力の高い「オレウロペイン」というポリフェノールをたっぷり含んだオリーブの葉の粉末を配合。



オリーブの葉チョコレート
(1袋40g) 540円



マイアーニ

イタリアで200年以上の伝統を誇るチョコレートメーカーから6粒のチョコレートとブルバックで動くミニカーのギフトセット。ミニカーと同じ車種のキーチェーン付きです。



【高島屋・遠鉄百貨店限定】
マイアーニ チョコレート
Fiat ミニカーセット ネーヴェ
(6個入) 3,000円



セバスチャン・ブイエ

フランス・リヨンを代表するショコラティエのセバスチャン・ブイエ。シャポー(帽子)をかぶったような遊び心あふれる可愛らしいショコラは、パッションフルーツとマンゴーやミュールティーなど5つの味わいが楽しめます。



シャポーショコラ
(5個入) 1,512円



本館8階
催会場内

ショコラマルシェ Chocolat Marché

自由にチョイス! 会計もスムーズに、まとめて簡単ショッピング!!

●ショコラマルシェ会場内は集合レジでのお会計となります。

帝国ホテル

スタイリッシュなスティック型のビターと美しい模様で人気のマーブルチョコレート、口あたりなめらかなプレート型のビター、ミルクチョコレートの詰め合わせです。



スティック&プレート
(20個入) 1,944円



西洋菓子 家田

柔らかく滑らかな食感の生チョコです。口の中でとろっとろけて、優しい甘さが広がります。昔から変わらぬこだわりの手法で作られた、家田の冬の人気商品です。



生チョコ(石畳)
(16粒入) 1,750円
※賞味期限は製造日より約2週間となります。



メゾン・デュ・ミエル

ガナッシュキャラメルとマカダミアナッツをサブレードサンド。コーティングのクヴェルチュールはショコラノワールとショコラオレ。



マカダミアとキャラメルの
ショコラサンド
(5個入) 2,430円



アボンダンス

アルザス出身のベルナルドシェフが丁寧に炊き上げたオレンジの皮にフランス産最高級ブラックチョコレートをコーティング。洋酒や合成香料を使用せず、素材本来の持ち味を最大限に引き出します。



オレンジット
・(約70g) 3,100円
・(約100g) 4,400円



本館8階
催会場内

ショコラマルシェ

Chocolat Marché

自由にチョイス! 会計もスムーズに、まとめて簡単ショッピング!!

●ショコラマルシェ会場内は集合レジでのお会計となります。

メリーチョコレート はじけるキャンディ チョコレート。

全種類のはじけるキャンディインチョコレートを、喫茶店のメニューをイメージした缶に集めました。



喫茶メニュー缶
(28個入) 2,700円



ムーミン × メリーチョコレート

ふわふわとした生地にリトルミイの刺繍をあしらった手のひらにおさまるサイズのミニポーチ。中にはムーミンの形をしたハイミルクチョコレートとホワイトチョコレートを入れました。チョコレートを食べた後が楽しみなキュートなポーチです。



リトルミイ ポーチ
(35g) 1,650円



©Moomin Characters™

ポケモン meets メリーチョコレート

メリーチョコレートがポケモンと出会い、こだわりのチョコレートが生まれました。ピカチュウをデザインした缶に、ピカチュウのかおやしっぽ、わざの「でんこうせっか」をイメージしたチョコレートを詰め合わせました。



ピカチュウ缶
(5個入) 1,296円



©Pokémon. ©Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK Inc.

メリーチョコレート 新登場 ナハトラビュリント

日常を離れ迷い込む「闇夜の迷宮(ナハトラビュリント)」を通じて、探究心をくすぐり、心たかぶるチョコレートです。目指す古城までの旅をイメージしたチョコレートの詰め合わせです。



ドウンケルマギー
～闇の魔法～
(12個入) 2,700円



本館8階
催会場内

ショコラマルシェ Chocolat Marché

ガルニエ

世界的に人気のある名画を描いた宝石箱のようなフォルムの缶に、丁寧に仕上げたチョコレートを詰合わせました。手のひらサイズの名画で、あなただけのミュージアムを。



ガルニエ J
(13個入) 3,240円



甘味画廊

伊藤若冲「鳥獣花木図屏風」を使用したパッケージに、和菓子がそのまま小さくなったような可愛いチョコレート詰合わせました。



和菓子しょこらあわせ 象
(14個入) 3,240円



自由にチョイス! 会計もスムーズに、まとめて簡単ショッピング!!

●ショコラマルシェ会場内は集合レジでのお会計となります。

新登場 喫茶ロマンホール

ショートケーキやプリン、目玉焼きなどの食べ物の「ミニチュアチョコレート」の詰め合わせ。「なつかしいのに、どこか新しさ・親しみを感じる」現代のレトロファンに向けた新ブランドです。



ブランチデコール
(6個入) 1,620円



新登場 ラブティック

新鋭のイラストレーター八館ななこ氏が描くミニチュアバッグ缶が魅力のチョコレートシリーズ。思わずコレクションしたくなるようなキュートな缶は、乙女心をくすぐります。



ラブティック A
(5個入) 1,512円



本館8階
催会場内

ショコラマルシェ Chocolat Marché

自由にチョイス! 会計もスムーズに、まとめて簡単ショッピング!!

●ショコラマルシェ会場内は集合レジでのお会計となります。

フーシェ オリンポス

ギリシャ神話に登場するオリンポスの神々を司る惑星をイメージした半球体のショコラアソート。様々な味わいのガナッシュやキャラメルソース入り。



遙かなるエトワール
(7個入) 2,160円



ぶにゅとところと

新登場 mofusand

肉球形のフルーツ風味チョコレートに国産フルーツ果汁を使用したガミをトッピングしたグミチョコレート3種類を、mofusandのにゃんこ達がぶっくりと可愛いエンボス仕様の蝶番缶にアソートしました。



グミチョコレートアソート缶
(12個入) 1,728円



mofusand
©mofusand

カンナミエル

とろりと溶けるキャラメルソースをチョコレートでつつみ、香ばしいキャラメルフロランタンとチョコプレートでサンドしました。キャラメルとチョコレートのマリージュをお楽しみいただける2種類のアソートです。



カラメラフロランタン
サンドアソルティ
(6個入) 2,808円



マイネローレン ポケモンデザイン

ポケモンたちがぶっくりとかわいくデザインされた大きな缶にポケモンデザインのチョコを詰め合わせました。



チョコセットL (ポケモン)
(15個入) 2,376円



© Nintendo・Creatures・GAME FREAK・TV Tokyo・ShoPro・JR Kikaku © Pokémon



CHOCOLATE SAND COOKIE

本館8階 催会場内
ショコラマルシェ
Chocolat Marché

【チョコレートサンドクッキー特集】

パリッと
とろ〜り食感



VANILLABEANS

VANILLABEANS

横浜のチョコレート専門店「バナラビーンズ」のロングセラー商品。濃厚なガナッシュをチョコレートでコーティングし、自家製のクッキーでサンドしました。



ショコラ4個入
(4個入)
1,728円



新登場 COCO KYOTO

バニラ風味のショコラクッキー生地にカカオシェルを加えることでカカオの風味も存分に楽しめるように仕上げました。ガナッシュの水分で湿気ってしまわないよう配合を調整し、「サクサク」の食感にもこだわりを。白砂糖不使用、グルテンフリーで体に優しいのも魅力です。

ガナッシュサンド
クッキー(1個)
580円



体にも優しい
グルテンフリー



カカオ本来の味を
楽しみたいなら



Minimal
Bean to Bar Chocolate

Minimal - Bean to Bar Chocolate -

厚みのあるチョコレートが特徴のサンドクッキーです。カカオ豆の個性でナッツやフルーツなど4種のフレーバーを表現しました。食べ比べを楽しんで。

チョコレート
サンドクッキー
(8個入) 2,790円



サクサク
×
優しい甘さ



dari K
dari K

厚みのあるチョコレートをラウンドシャ生地で挟み込みました。インドネシア産カカオの芳醇な風味が味わえるミルクチョコレートを使用。カカオのほろ苦さと、コクのあるミルクの甘さを同時に味わえるフレーバーです。

カカオサンド
クッキー(ミルク)
(6枚入)
1,598円





②

①

ATELIER CHOCOLAT
ENTRE
DEPUIS 2020

ATELIER CHOCOLAT ENTRE

本館地下1階 催会場

チョコレートの方で、人と人との「間」をつなぐ存在でありたい。ショコラサンドは濃厚でなめらかな生チョコをサクサククッキーでサンドしました。カカオ・抹茶(浜松市天竜産使用)・ホワイトパッション・ストロベリーの4種類の味わいをセットに。新商品の生ショコラサンドは当店1番人気のショコラサンドの技術を活かし、よりチョコレートの鮮度やできたて感を感じてほしいという想いから、チョコレート専門店の職人が作り上げた新たなチョコレートスイーツです。



- ① ショコラサンド6個ギフト (6個) 3,300円
 - ② ENTRE生ショコラサンド
 - カカオ・アントウル72% ●静岡濃茶
 - 静岡紅ほっぺ 各390円
- ※2月18日(火)まで、最終日は午後6時30分開場

BABBI

本館地下1階 催会場

イタリアのスイーツブランド「BABBI」と平成のジュニアブームを牽引した「ナルミヤキャラクターズ」の限定コラボレーション。限定のポーチ型パッケージに、BABBIのチョコレートウエハース「ヴィエネツィバナラ」と「ヴィエネツィズピスタチオ」を詰め合せました。

BABBI×ナルミヤキャラクターズ
スペシャルギフト

(2個入) 各3,300円
※1月29日(水)→2月14日(金)、
最終日は午後6時30分開場

©NARUMIYA INTERNATIONAL CO., LTD.



小國ことまち横丁

本館地下1階 催会場

長坂養蜂場のはちみつをブレンドしたオリジナルシロップで仕上げた、優しい味わいのりんご飴。定番人気のプレーンに加え、上品な甘さとチョコレートのコクが絶妙に調和したプレミアムりんご飴も。特別な甘さと深い味わいをぜひお楽しみください。

真っ赤なはちみつりんご飴

- ① プレーン (1個)
 - カット800円・まるごと750円
 - ② 生チョコ克蘭チ (1個)
 - カット900円・まるごと850円
- ※2月18日(火)まで、
最終日は午後6時30分開場



①

②

北海道の人気ブランド〈ロイズ〉のチョコレートが勢揃いいたします。

from Hokkaido **ROYCE'** 〈ロイズ〉スペシャルショップ
本館地下1階 催会場

※各日午後7時30分まで、最終日2月14日(金)は午後6時30分閉場



①生チョコレート[ティラミス]
(20粒入)999円《数量限定》



②生チョコレート[オーレ]
(20粒入)864円



③ポテトチップチョコレート
[メープルナッティ]
(190g)999円《数量限定》



④ポテトチップチョコレート
[オリジナル]
(190g)864円



⑤ショコラの四季
[HOKKAIDO]
(ウインターパッケージ)
(10種計40個入)1,863円《数量限定》



⑥ロイズスイートアソートメント
[17個入] (8種計17個入)
1,782円《数量限定》

食料品催会場ならではのバレンタインスイーツを各週でお届け

本館地下1階 催会場 ※各日午後7時30分まで、最終日2月14日(金)は午後6時30分閉場



アンリ・シャルパンティエ

焼きたてフィナンシェ(ショコラ)
※焼きたてフィナンシェは1月26日(日)までの販売
■1月22日(水)→28日(火)
※1月28日(火)は午後6時30分閉場



まいこのマドレーヌ

純生オムレット
純生ショコラオムレット
■1月22日(水)→2月4日(火)
※2月4日(火)は午後6時30分閉場



ブルーシール

アイスクリーム各種
■1月22日(水)→2月14日(金)



PAUL

パルミエ・ショコ
■1月29日(水)→2月4日(火)
※2月4日(火)は午後6時30分閉場



LA PANADERIA DOTS

チョコレートドッツ
■1月29日(水)→2月14日(金)



カヌリッシュ

ショコラカヌレ
■1月29日(水)→2月14日(金)



オスピターレ

スフォリアテッラ スペシャルストロベリー
スフォリアテッラ スペシャルチョコレート
■2月5日(水)→14日(金)



The Bagel Stand

クロワッサンロール・チョコ
■2月5日(水)→14日(金)



ブレッツェリア

チョコチップスコーン
■2月5日(水)→14日(金)



Special Collaboration Box FRANCE

フランスのショコラの名手6人による技とセンスが詰まった、夢のような一箱。



©Stéphane de Bourgies
(ピエール・エルメ・パリ)



(ジャック・ジュナン)



©Laurent Rouvrais
(ラモン・デュ・ショコラ)



(ヴァンサン・ヴァレ)



(ファブリス・ジロット)



(ジュリアン・デシュ)

- ①〈ピエール・エルメ・パリ〉
パッションフルーツの風味が、ミルクチョコレートガナッシュと絶妙にマッチするショコラ。
- ②〈ジャック・ジュナン〉
ライムの華やかさとヘーゼルナッツブラリネが織りなす、上品な風味が豊かなひと粒。
- ③〈ラ・モン・デュ・ショコラ〉
キャラメリゼした、ココナッツフレーク入りのアーモンドブラリネ。
- ④〈ヴァンサン・ヴァレ〉
フルーティーなアプリコットとローズマリーが香る、深みのあるキャラメルガナッシュ。
- ⑤〈ファブリス・ジロット〉
モカ風味の芳醇なブラリネと、コク深いガナッシュの層が調和するショコラ。
- ⑥〈ジュリアン・デシュ〉
ペルー産カカオのガナッシュをアーモンドブラリネで挟み、ダークチョコレートでコーティング。



【高島屋・遠鉄百貨店限定】
スペシャルコラボレーションBOX
FRANCE (6個入) 3,564円 (80箱限り)

●ご予約は1月17日(金)午前10時から、
お渡しは2月1日(土)・2日(日)の2日間、
各日午前10時→午後6時

Special Collaboration Box JAPAN

個性豊かな日本人シェフたちによる豪華共演が堪能できる一箱。



〈カラティール〉
熊谷 治久氏



〈ショコラティエ パルドール〉
三枝 俊氏



〈シェ・シバタ〉
柴田 武氏



〈ル ショコラドゥ アッシュ〉
辻口 博啓氏



〈モリ ヨンダ〉
吉田 守秀氏



〈トシ・ヨロイツカ〉
鏝塚 俊彦氏

- ①〈カラティール〉カカオハスクでスモークしたアーモンドのブラリネと、キャラメルとウイスキーのガナッシュのショコラ。
- ②〈ショコラティエ パルドール〉スペイン産マルコナアーモンドの味わいにバニラの香りをプラスしたガナッシュに、マカダミアナッツの食感がアクセント。
- ③〈シェ・シバタ〉柴田氏愛飲のバリ老舗紅茶店を代表するフレーバーティーを使用したハイカカオのビターチョコレートガナッシュ。
- ④〈ル ショコラドゥ アッシュ〉自社農園のチュンチョコカカオのガナッシュに、パッション・バナナ・マンゴーのガナッシュを合わせた1粒。
- ⑤〈モリ ヨンダ〉
南仏のレモンを、コクのあるヘーゼルナッツに練り込んだブラリネショコラ。
- ⑥〈トシ・ヨロイツカ〉エクアドルの自社管理カカオ農園のショコラを使用したキャラメルガナッシュと、バナナのパートドフリュイの2層の味わい。



【高島屋・遠鉄百貨店限定】
スペシャルコラボレーションBOX
JAPAN (6個入) 3,564円 (80箱限り)

●ご予約は1月17日(金)午前10時から、
お渡しは2月1日(土)・2日(日)の2日間、
各日午前10時→午後6時



●ご予約は1月17日(金)午前10時から、お渡しは2月1日(土)・2日(日)の2日間、各日午前10時→午後6時



パトリック・ロジェ

プラリネの魔術師の異名を持つパトリック・ロジェ氏。その所以を感じる「ロジェ」は、南仏の家農園で育てたアーモンドとピエモンテ産ヘーゼルナッツのプラリネを、選び抜かれたチョコレートでコーティングした一品。

【高島屋・遠鉄百貨店限定】

ロシェ(16個入)8,640円《48箱限り》



ラ・メゾン・デュ・ケルノン・ダルドワーズ

アーモンドとヘーゼルナッツ入りのヌガティンを、ブルーに色付けしたホワイトチョコレートでコーティング。フランス西部ロワール地方のアンジェという町の屋根瓦をイメージした地元の伝統菓子です。

【高島屋・遠鉄百貨店限定】

ケルノン・ダルドワーズ(8個入)2,376円《70箱限り》



ラ・メゾン・デュ・ショコラ

サントメ島産カカオのガナッシュやイチゴのガナッシュ、マルメロ&ジュニパーベリー、黒ゴマのプラリネなど、パリの魅力を描き出す4種のレシピを詰合せた限定品。

パリ サンヴァール(4粒入)2,646円《60箱限り》



Cacao Market by MARIEBELLE

甘さ控えめでサクとした軽やかな食感と、カカオニブのかりかりとした食感が楽しい新感覚のクッキー。フレーバーはアールグレイ、黒糖、チョコレートの3種類。

3種のサブレ・ヴィエノワニブ

(アールグレイ・黒糖・チョコレート、235g) 2,916円《60箱限り》

●ご予約は1月22日(水)午前10時から、お渡しは2月8日(土)・9日(日)の2日間、各日午前10時→午後6時



Cacao Market by MARIEBELLE

オリジナルチョコレート“アズテック”を使用。中はトロトロのフランボワーズガナッシュが入っておりチョコレートとの相性は抜群です。

フォンダンショコラ(3個入)2,400円《40セット限り》



アトリエうかい

食感や風味の異なるクッキーは、花型など愛らしい仕上がりに。自家製ジャンドゥージャやキャラメル、チョコレートとの、様々な味わいの調和を楽しめるクッキー缶。

フルセック・ショコラ小缶(1箱)3,980円《100缶限り》



ミモザショコラトリー

マスカット酒漬のドライマスカットをホワイトチョコバタークリームと合わせサンドしたマスカットのバターサンドと、ドライいちじくを赤ワインに漬け込んだバタークリームと合わせたイチジクのバターサンドです。バターサンドセット(マスカットのバターサンド2個、イチジクのバターサンド2個、計4個入)1,980円《100セット限り》



メゾン・デュ・ミエル

レモンのバターサンド。北海道バターとレモンクリームを合わせ、中には自家製瀬戸内レモンコンフィを。

シトロンバターサンド(4個入)2,030円《100箱限り》

ネット
限定商品

ネット販売のみの数量限定の人気商品!

※掲載品は店頭販売はございません。ネットでご予約・店頭受取限定商品となります。
※お支払いはクレジットカードによる事前決済のみとさせていただきます。



◀ネット限定
商品のご注文
はこちら!

●ご予約は1月22日(水)午前10時から、お渡しは2月8日(土)・9日(日)の2日間、各日午前10時→午後6時



COCO KYOTO

生地に国産米粉、濃厚な甘みとココの京都府産
葉酸卵、フレッシュな北海道バターを、カカオはガー
ナ産を使用。米麴でしっとり感もアップしています。

COCOチョコロールケーキ
(1個、長さ約16cm) 2,870円(50個限り)



ROOTH

直径4~5cmのNYスタイルドーナツ。色や香りは出来るだけ素材
から抽出し手作りソースで仕上げています。

ROOTH 9BOX ドーナツ
(9個入) 3,100円



富久家エマール

良質な材料を贅沢に使い、精魂こめて仕上げ
ました。今回「ココア」を限定でご用意。

←ココアル(1本)(20本限り)
●イタリアンロール(1本)(80本限り)
各1,940円(お1人様各1本限り)
※ご予約は1月22日(水)正午から、
お渡しは2月9日(日)午後3時から

お渡し日/2月13日(木)・14日(金)

トッピング

くるみの入ったチョコレートクリームを三層のスポンジで
サンドしたトッピングを代表するチョコレートケーキです。

★ **Tops** チョコレートケーキ M
(1台) 1,944円
※お渡しは2月13日(木)・14日(金)
の2日間、各日午前10時→午後5時



INDEX 2025 Amour du Chocolat!

◀カタログ掲載ブランド一覧:50音順▶

ア	ATELIER CHOCOLAT ENTRE.....P61	ナ	ナカムラチョコレート.....P11
	アトリエうかい.....P68		ノイハウス.....P17
	アボンドンス.....P52	ハ	BABBI.....P62
	アンジェリカ.....P46		VANILLABEANS.....P59
	アンリ・シャルパンティエ.....P64		パティスリー ラヴェリテ.....P45
	いちごの日.....P25		パティスリー・サダハル・アオキ・バリ.....P9
	VANDENDER.....P39		パティスリーエチエンヌ.....P22
	宇治園.....P38		パティスリーヤナギムラ.....P33
	オードリー.....P27・28		パトリック・ロジエ.....P67
	小國こまち横丁.....P62		パフェをショコラで.....P26
	オスビターレ.....P64		Beetle(ビートル).....P42
	小樽洋菓子舗ルタオ.....P32		PISTA & TOKYO.....P31
カ	Cacao Market by MARIEBELLE.....P21・67・68		ピエール マルコリーニ.....P7
	カカオキャット.....P20・48		ピエール・エルメ・パリ.....P8
	和Olive園.....P50		ピエール・ルドン.....P17
	カヌリッシュ.....P64		雷久家エマール.....P69
	ガルニエ.....P55		FURANSUYA・PaPaPa PANDA!.....P41
	ガレー.....P20		フーシェ オリジナル.....P57
	カンナミエル.....P57		ぶにゅっところっとmofusand.....P48・58
	甘味画廊.....P55		ブラリベル.....P39
	喫茶ロマンホール.....P56		フランス料理 タルタル.....P45
	キャロル.....P23		ブルーシール.....P64
	九州焼酎菓蔵.....P34		プレッツェリア.....P64
	京洋菓子司ジュヴァンセル.....P41		フレデリック・ブロンディール.....P37
	QUON CHOCOLATE.....P43		PAUL.....P64
	ガイド コピーノ.....P11		ポケモン meets メリーチョコレート.....P53
	グラマシーニューヨーク.....P29	マ	MUDDLER(マドラー).....P36
	COCO KYOTO.....P60・69		マイアーニ.....P49
	Cote Cour.....P30		まいこのマドレーヌ.....P64
	KOBE CHOCO.....P49		マイネローレン ポケモンデザイン.....P58
	ゴディバ.....P12・13・14		Minimal-Bean to Bar Chocolate.....P59
	コンチェ.....P23		ミモザショコラトリー.....P22・68
	ゴンチャロフ アンジュジュ.....P47		ムーミン × メリーチョコレート.....P54
	ゴンチャロフ メゾンドボンボン.....P35		MAISON CACAO.....P3・4
サ	The Bagel Stand.....P64		メゾン・デュ・ミエル.....P51・68
	JEAN-PAUL HEVIN.....P6		メリーチョコレート 奏-KANADE.....P25
	シェ松尾.....P38		メリーチョコレート ナイトラビュリント.....P54
	春華堂.....P44		メリーチョコレート はじけるキャンディチョコレート.....P26・53
	ショコラドゥ セゾン.....P24	ラ	LA PANADERIA DOTS.....P64
	ショコラな猫 by モロゾフ.....P48		ラ フェヴァリ.....P15
	シルスマリア.....P34		ラ ブティック.....P56
	スペシャルコラボレーションBOX FRANCE.....P65		ラ・メゾン・デュ・ケルノン・ダルドワーズ.....P67
	スペシャルコラボレーションBOX JAPAN.....P66		ラ・メゾン・デュ・ショコラ.....P67
	西洋菓子 家田.....P52		ラ・メゾン・白金.....P36・40
	セゾンド セツコル ジャパン.....P40		RIB CHOCOLATE(リブチョコレート).....P24
	セバスチャン・ブイエ.....P50		リープリング.....P46
	セントー.....P15		ル・ショコラ・アラン・デュカス.....P5
タ	dari K.....P60		ROOTH.....P69
	ダルジー.....P19		ルシャト.....P16
	TEA BAR by モロゾフ.....P47		ロイズ.....P63
	帝国ホテル.....P51		ローラン・ジェルボー.....P18
	ディック・ブルーナ by モロゾフ.....P42		
	デジレー.....P16		
	デメル.....P10・47		
	デルレイ.....P10		
	トッピング.....P69		

2025アムール・デュ・ショコラ特別企画

チョコッと ハッピーキャンペーン

①ピンクレシート提示でうれしい特典!

■1月22日(水)→2月14日(金)

アムール・デュ・ショコラ各会場発行のレシートを
各階対象売場で当日ご提示ください。うれしい
プレゼントやお得なサービスをご用意しております。



※当日お買い上げのレシートのみ対象

②LINE友だち限定 大抽選会

■2月1日(土)・2日(日)

アムール・デュ・ショコラ各会場発行のピンクレシートと
その他売場で発行の白色レシート合算2,000円以上で
ご参加いただけます。(お一人様1回限り)

※当日お買い上げのレシートのみ対象

③えんてつポイント&クレジットカード 新規入会特典

■1月22日(水)→2月14日(金)

アムール会場でも使える商品券2,000円分プレゼント!
高級ショコラなどが当たる! 新規入会お買上げ抽選会も開催!

※遠鉄百貨店内での入会に限ります。

本年、「ネット限定商品」以外の
ネットショッピングでの販売はございません。

◎品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。◎都合により商品の内容・素材・製造場所・形状・価格・原材料産地等やパッケージ等が変更になる場合がございます。※価格表示のない小物等はコーディネート用です。※写真は盛り付けの一例です。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※予告なく、会期・会場・販売方法等が変更になる場合がございます。※天候・交通事情・輸入状況等により販売期間が遅れたり、販売開始時刻が遅れたり、販売個数が変更になる場合がございます。※輸入状況や諸事情により販売を中止・入荷がない場合がございます。※商品に含まれるアレルギー物質につきましては係員におたずねください。※表紙写真はイメージです。

