

遠鉄百貨店 アムール・デュ・ショコラ 2026

# Amour du Chocolat!



至福の  
ショコラ時間。

# Amour du Chocolat!

2026年1月21日(水)～2月15日(日)

※各会場により営業時間が異なります。詳しくは特設サイトよりご確認ください。  
※2月15日(日)の本館8階催会場は一部店舗のみに縮小して営業いたします。

## ショコラが誘う至福のパーティへ、ようこそ。

今年も、華やかなショコラの季節が始まります。  
待っているのは一流ショコラティエによる美しい味わいや、  
国や地域もさまざまな、個性あふれるひと粒との出会い。  
知れば知るほど奥深いショコラの魅力と、新しい楽しみ方も。  
さあ、日常から抜け出して、甘美なハーモニーを堪能する  
贅沢なショコラ時間をお過ごしください。

## 本館・新館 4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!



## INDEX 2026 Amour du Chocolat! (カタログ掲載ブランド一覧:50音順)

### ア

アトリエうかい	P70
アトリエ ショコラ アントウル	P62
アボンドンス	P51
アンジェリカ	P46
アンジュ	P23
アンドオシ	P25
いちごの日	P27
ICHIBIKO	P31
ヴィタメール	P61
ヴェストリ	P22
宇治園	P42
UCHIRUCA CHEESECAKE FACTORY	P65
エレグラントU	P47
オーデリー	P29-30
オスピターレ	P66
小樽洋菓子舗ルタオ	P37

### カ

カカオキャット	P44
Cacao Market by MARIEBELLE	P23-71
ガルニエ	P57
甘味画廊	P57
喫茶ベンギン	P39
ガイド コビーノ	P14
QUON CHOCOLATE	P36
グラマシーニューヨーク	P33
KOBE CHOCO	P53
Cote Cour	P35
COCO KYOTO	P54
ゴディバ	P3-4-5-6
ゴンチャロフ アニマルショコラ	P61
ゴンチャロフ アンジュジュ	P28
ゴンチャロフ カルム	P58
ゴンチャロフ メゾンドボンボン	P57

### サ

THE BAGEL STAND	P66
シェ松尾	P42
ジャン=ポール・エヴァン	P10
春華堂	P48
ショコラ ドゥ セゾン	P26
シリスマリア	P41
新菓人	P65
スイーツハウス パイマール	P63
ZOOLOGY	P60
スペシャルコラボレーションBOX FRANCE	P67
スペシャルコラボレーションBOX JAPAN	P68
西洋菓子 家田	P51
セバスチャン・ブイエ	P54
セントー	P17

### タ

ちひろ洋菓子店	P36
ディヴァン	P21
帝国ホテル	P52
ディック・ブルーナ by モロゾフ	P43
デジレー	P19
デメル	P14
デルレイ	P13
トゥーティールーム	P58
トシ・ヨロイヅカ	P70
DOTS FOR CHOCOLATE LOVERS	P66
トップス	P72
ドレンティショコレート	P34

### ナ

中原淳一×Confiserie FURANSUYA	P41
ナカムラチョコレート	P17
日本橋 千疋屋総本店	P71
niwaniwa	P60
ノイハウス	P16

### ハ

バタークレープ専門店 ヒステリックジャム	P66
パティスリー ラヴェリテ	P45
パティスリー エチエンヌ	P25
パティスリー モンシェール	P24-72
花と酒とショコレート	P28-32
VANILLABEANS	P53
BABBI	P63
バベットスンスン	P59
パンどろぼう	P59
Beetle(ビートル)	P39
ビール マルコリーニ	P11-69
ビエール・エルメ・パリ	P12
ビエール・ルドン	P16
PISTA&TOKYO	P38
フーシ オリンボス	P59
富久家エマーユ	P72
ぶにゅっと ころっと mofusand	P60
ブリッペル	P50
フラワーネーズ×ゴンチャロフ	P58
FURANSUYA ナマケモノ~ん	P43
フランス料理 タルタル	P45
フレッセリア	P66
フレデリック・ブロンディール	P15
PAUL	P66
ポケモン meets メリーチョコレート	P55

### マ

マイアーニ	P52
マサズマラサダ	P65
MUDDLER(マドラー)	P40
Minimal- Bean to Bar Chocolate	P54
ミモザショコラトリー	P26
ムーミン × メリーチョコレート	P55
麦工房epi	P65
メゾン・デュ・ミエル	P53
MAISON CACAO	P7-8
メリーチョコレート 奏-KANADE-	P56
メリーチョコレート ジャミニーラ	P56
メリーチョコレート タブフィル	P27
メリーチョコレート ナツラバー	P56
メリーチョコレート はじけるキャンディチョコレート	P55
メレド・ショコラ	P24-70
森木農園	P65
モンサンクレール	P71

### ヤ

ヤスシササキ	P18
有職たい菓子本舗 天音	P66

### ラ

ラ フェヴァリ	P20
ラ・メゾン・デュ・ケルノン・ダルドワーズ'	P69
ラ・メゾン・デュ・ショコラ	P69
ラ・メゾン白金	P40
ランブルクランブル	P49
リーブリング	P46
Riziere(リゼール)	P65
リンク	P73-74
ル・ショコラ・アラン・デュカス	P9
ルシャトー	P20
ロイズ	P64
ローラン・ジエルボ	P18

### ワ

ワッフルレホリック	P66
-----------	-----

ゴディバ

本館8階 催会場



100周年を迎えるゴディバが送り出す、伝統の継承と共に革新を重ねてきた100年のアーカイブショコラコレクション。時代を超えて愛され続けるチョコレートから100周年記念粒までを、シックで華麗なパッケージに詰め合わせました。

100年の遊び心 アソートメント(6個入) 3,564円



# ゴディバ創業100周年記念 「100年の遊び心 コレクション」

ゴディバの歴史は、1926年にベルギーのショコラティエ、ピエール・ドラップスが始めた家族経営の小さなチョコレート工房から始まりました。2026年、創業100周年を迎えるゴディバ。これまでの軌跡と未来に想いを馳せて、驚きと喜びを運ぶ“遊び心”を込めたチョコレートと共に、100年の歴史を巡る旅をお楽しみください。



地球が育んだ宝石、カカオ。ゴディバの創業100周年を祝して、世界の舞台で活躍するスターシェフ5人がカカオへの深い敬愛を込め、それぞれの感性で創り上げた限定トリュフが誕生しました。ひと粒ごとにそれぞれのスターシェフの感性輝く、カカオの深い味わい。それらを、真っ黒な黒トリュフのようなシックな箱に詰め、特別なアソートとしてお届けします。

スター シェフ コレクション ジュエル オブ ジ アース  
(5個入) 4,050円





ゴディバ

本館8階 催会場



「不思議の国のアリス」の印象的なティーパーティをイメージした、キュートなチョコレートコレクション。紅茶やカップケーキなどをイメージした限定チョコレートを、トランプやティーセット、チエシャ猫を描いたパッケージに詰め合わせました。

アリスのティーパーティ セレクション  
(6個入) 3,942円



「ゴディバ meets どうぶつの森」が「ティーパーティ」のコンセプトで新登場。人気のたぬきちをはじめ、クリスチヌ、アンソニーとパーティをデザインしたプリントチョコレートと、作中に登場する葉っぱ、ハートをモチーフにしたチョコレート合計6粒を、チョコレートと共にキャラクターを描いた、鮮やかなブルーのオーバル形の缶に詰め合わせました。

ゴディバ meets どうぶつの森

アソートメント/Blue(6個入) 2,160円 © Nintendo



ゴディバ

本館8階 催会場

# GODIVA SOFT CREAM

オーダーを受けておつくりする、ゴディバのソフトクリーム

軽やかでミルキーな甘さとすっきりとした口どけに、チョコレートの上品な香りとコクが重なり、爽やかな余韻を楽しめます。さらに、繊細に削った花びらのようなチョコレートをトッピングすることで、口どけのなかにパリッとした食感が広がり、贅沢で華やかなひと時を演出します。

ソフトクリーム

フルール・ド・ショコ

- ①ストロベリー
- ②チョコレート&ストロベリー ミックス  
(1個) 各756円

おいしさ  
とろける  
しあわせ  
ショコラ。



# 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、100年後も愛されるブランドを目指します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、ローストにかけことで、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。



アロマ生チョコレート

- ①MAISON(16粒入)3,456円 ②VOYAGE(16粒入)3,456円  
③VACATION(16粒入)3,456円 ④TIMELESS(16粒入)3,240円  
⑤NOSTALGIA(16粒入)3,240円 ⑥PARADISE(16粒入)3,456円  
⑦WAVE(16粒入)3,240円 ⑧STORY(16粒入)3,456円



- ①ショコラ・コキュー WHITE STRAWBERRY(6粒入)4,320円  
②ショコラ・コキュー MUSCAT(6粒入)4,320円



生ガトーショコラ(1本)3,780円



リッチ生チョコタルト(3個入)2,160円



## LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE MANUFACTURE À TOKYO

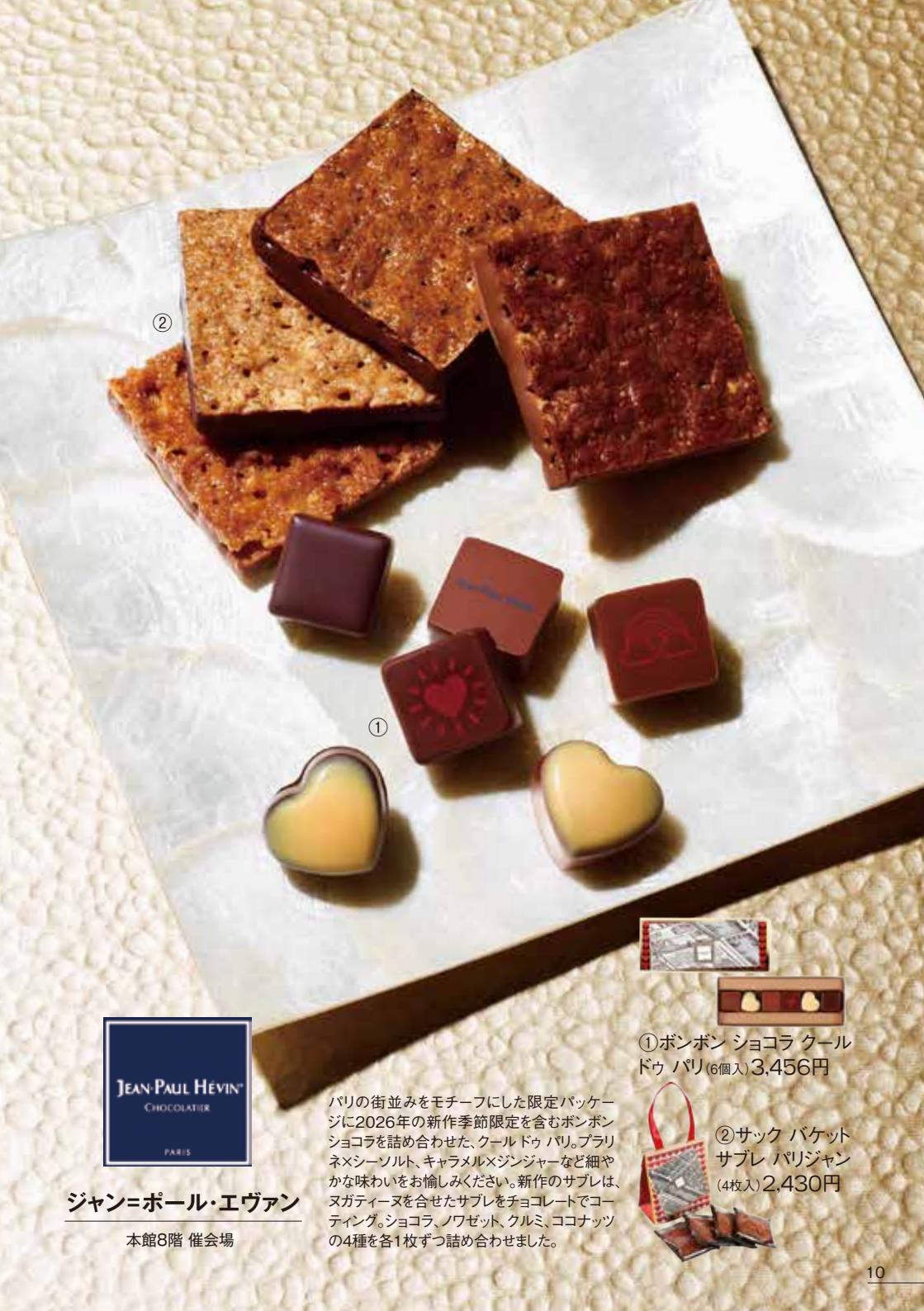
ル・ショコラ・アラン・デュカス

本館8階 催会場

「アソルティモン・グルマン」はドラジェやオランジェットなど、風味や食感の組み合わせを楽しめるショコラ菓子4種の限定ボックス。ショコラをコーティングしたハートのビスキュイ「ピュール・クール」はバターとカカオの風味が重なり合います。



- ① アソルティモン・グルマン 4種  
(100g) 3,672円  
② ピュール・クール 詰め合わせ 10枚入り  
(2種、10枚入) 4,860円



JEAN-PAUL HÉVIN<sup>®</sup>  
CHOCOLATIER  
PARIS

## ジャン=ポール・エヴァン

本館8階 催会場

パリの街並みをモチーフにした限定パッケージに2026年の新作季節限定を含むボンボンショコラを詰め合わせた、クールドゥパリ。ブライネ×ソルト、キャラメル×ジンジャーなど細やかな味わいをお愉しみください。新作のサブレは、ヌガティーヌを合せたサブレをチョコレートでコーティング。ショコラ、ノワゼット、クルミ、ココナッツの4種を各1枚ずつ詰め合わせました。



① ボンボン ショコラ クール  
ドゥ パリ(6個入) 3,456円



② サック バケット  
サブレ パリジャン  
(4枚入) 2,430円



**PIERRE MARCOLINI**  
BRUSSELS

### ピエール マルコリーニ

本館8階 催会場

ブランド日本上陸25周年を記念して日本各地の素材で仕立てた「コフレ アニヴェルセール ヴァンサンカン ジャポン」、可愛いハート型のパッケージに日本の柑橘を使った新作など9種を詰め合わせた「コフレ クール 9個入」、いずれも洗練さと遊び心で魅せる特別なアソートです。



①コフレ  
アニヴェルセール  
ヴァンサンカン  
ジャポン  
9個入り  
(9個入)  
4,968円

②コフレ  
クール  
9個入り  
(9個入)  
4,779円



②



**PIERRE HERMÉ**

PARIS

### ピエール・エルメ・パリ

本館8階 催会場

可愛いイラストに誘われてふたを開けると、魅惑の味がふんだんに。甘いバニラとほろ苦いショコラが絶妙な「サブレ ユルティム」、さくっと香ばしい「フロランタン ショコラ」などのサブレやショコラを詰め合わせました。



①サブレ エ ショコラ 詰合せ(250g) 4,644円  
②サブレ エ ショコラ 詰合せ GM(465g) 7,344円



**DEMEL**

K.u.K. HOFZUCKERBAKER  
WIEN.

デメル

本館8階 催会場

赤桃、杏子、ペルガモットのフルーツガナッシュにジャスミンやキンモクセイ、クロモジなどのハーブがほのかに香るショコラです。森と音楽の都ウィーンが誇る華麗にして上品な味をお楽しみください。



ライチエントショコラーテ<sup>®</sup>  
(6個入) 2,916円

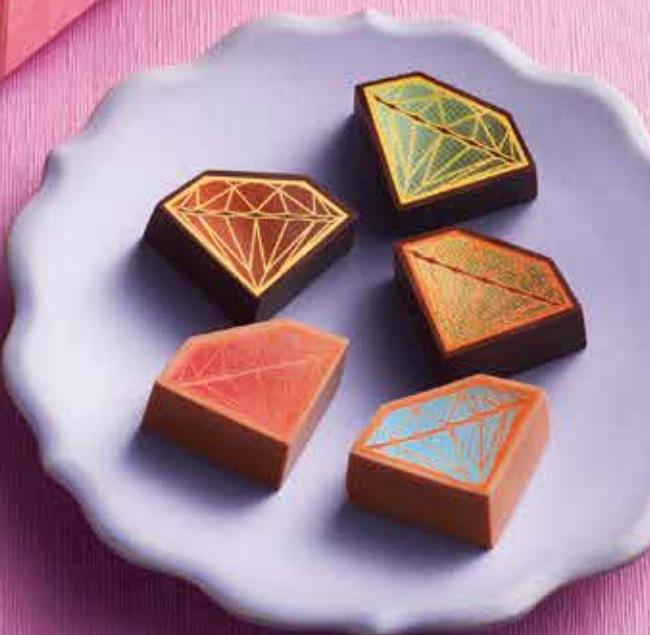
**DelReY**  
ANTWERP

デルレイ

本館8階 催会場

カラーダイヤモンドにインスピライアされ  
デザインしたBOXに、香はしい風味で  
人気のキャラメルガナッシュ、二層仕  
立ての甘酸っぱいストロベリージュレと  
爽やかなレモンガナッシュの新作など、  
個性豊かな6種のダイヤモンドショコラ  
を詰め合わせました。アルザンが紡  
いだハーモニーをベルギー・アントワー  
プからお届けいたします。

ダイヤモンドコレクションBOX  
(6個入) 3,996円



グイド ゴビーノ

本館8階 催会場

ヘーゼルナッツと高品質カカオを使用  
した「トリノット」はまさに至福の一粒。  
クレミーノシリーズには海塩とオリーブ  
オイルを使用した「アル・サーレ」、日本  
限定商品「ドッピオストラート」は下層  
にビタージャンドウヤを使用し、上層  
はホワイトチョコレートの中にキャラメ  
ラートされたヘーゼルナッツをちりばめ  
大人のチョコレートに仕上げました。



ガイド  
オッティモ10  
(10個入)  
3,834円

Pierre Léon  
MAITRE CHOCOLATIER

## ピエール・ルトン

本館8階 催会場

新作の2種が加わったストロベリーボック。ピエール・ルトンが手がけるストロベリーショコラは厳選した素材との組み合わせが魅力。濃厚なカシューナッツやアーモンドのブライネ、奥行きのある爽やかさのバルサミコビネガーなどストロベリーの魅力が堪能できるアソート。



コフレ  
フレーズ  
(9個入)  
3,780円



Frederic Blondeel  
TORRÉFACTEUR CHOCOLATIER

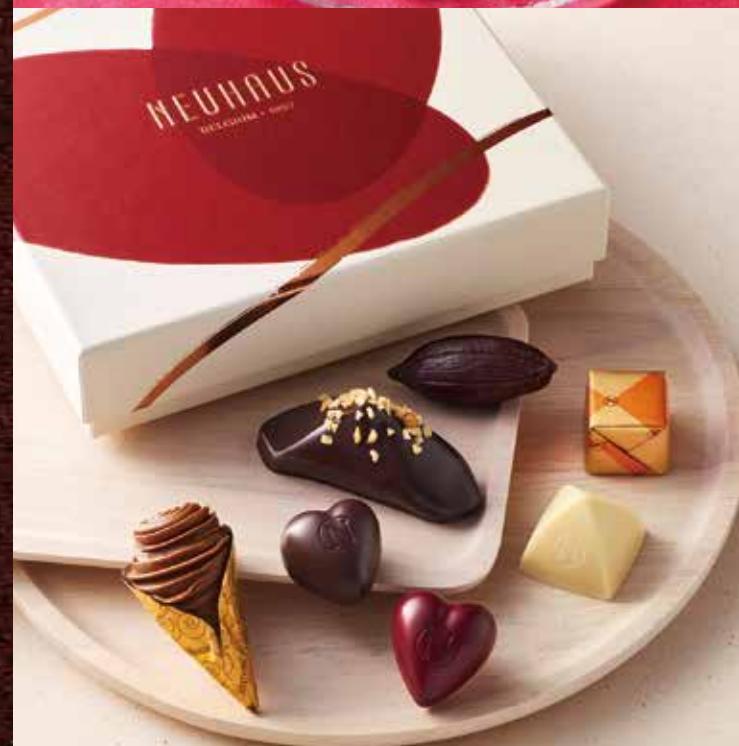
### フレデリック・ブロンディール

本館8階 催会場

"Every single bean has a secret."  
全ての豆には秘密がある。  
カカオ本来の風味を引き出すために、  
F. ブロンディールは焙煎に並々ならぬ  
情熱を注いでいます。厳選されたカカオ  
の産地によるシングルオリジンショコラ。  
その個性豊かな味わいと、繊細なフィ  
リングとの絶妙なマリアージュをお楽し  
みください。



ビントウショコラ8  
〈La Passion〉  
(8個入)3,240円



NEUHAUS

BELGIUM • 1857

## ノイハウス

本館8階 催会場

バレンタイン限定の2種類のハートチョ  
コレートと、クラシックコレクションの詰  
め合わせ。ノイハウスの世界観を堪能  
できる、日本限定の贅沢な10個入り  
アソートです。メゾン・ダンドワのピスタ  
チオショートブレッドとブライネを合せた  
「グルマンズ・ピスタチオ」が、香ばしく  
豊かな香りを届けます。



テイストオブ  
ノイハウス 10  
(10個入)  
4,860円



CENTHO  
CHOCOLATES

セントー

本館8階 催会場

新作「ピスタルダ」は、コスタリカ産カカオのキャラメルチョコレートとピスタチオのブリニネの2層仕立て。「ペアーキャラメル」は、カメリーン産カカオの塩キャラメルチョコレート、洋なしのジャムとジンジャー・ブレッドブリニネを重ねた3層構造。人気の「塩キャラメル」も加えたアソートです。



ショコラティエセレクション  
(10個入) 3,726円



NAKAMURA  
CHOCOLATE  
CHOCOLATE ARTISAN  
PERTH AUSTRALIA  
2017

ナカムラチョコレート

本館8階 催会場

個性豊かな6種類のフルーツフレーバーとアブストラクト(抽象的)なデザインが特長のセレクション。“FRUITS”に込められた「果実」というニュアンスと「収穫・成果」をはじめとする“実を成す”というニュアンスを6粒で表現。2026年新作は「ブルーベリー×ライム」。



フルーツ オブ ライフ  
(6個入) 3,110円



エレガント6A  
(6個入) 3,348円

*S*  
Yasushi Asaki  
Bruxelles

新登場 ヤスシササキ

本館8階 催会場

ヤスシササキのチョコレートは、厳選したカカオと職人の技術が生み出す艶やかな美しさや洗練された味わいが魅力です。エレガント6Aは見た目とフレーバーのバランスを重視した6種(ほうじ茶、ベッシュ、ティントロン、イチゴ&フランボワーズ、パレオール、抹茶)のアソートです。



Laurent Gerbaud  
CHOCOLATIER - BRUXELLES

ローラン・ジェルボー

本館8階 催会場

創業以来のローラン・ジェルボー1番の自信作であり、看板商品であるギャレオ フリュイセック。砂糖の使用を極力控え、ナツツのコク、風味を最大限に引き出した、まさに【ギャレオ(びっくり!)】なブリニネ4種です。



ギャレオ  
フリュイセック  
4個入  
(4個入)  
2,700円



*le Château*  
artisan chocolat  
ルシャトー

本館8階 催会場

ボルドー産の貴腐ワインに漬け込んだレーズンや、贅沢で濃厚な味わいのイチジク、サクサク食感の「シリアルボーラー」を包んだ新作など、個性豊かな素材を厳選。銅釜製法にこだわったミルク、ホワイト、カカオ70%ダークなど、それぞれの素材を引き立てるチョコレートで包みました。





# Very! Very! Berry!

【ベリー！ベリー！ベリー！】

香り高く甘酸っぱいベリーが、なめらかな  
チョコレートとの出会いで生まれるとびきりの  
ハーモニーと、ひと口で心ほどけるような  
キュンときめくベリースイーツをお届けします。



**新登場 アンジュ**

本館8階 ショコラマルシェ  
やさしい甘みのandewをベース  
に、鮮やかなドライいちごを  
たっぷりと乗せました。素材  
そのままの甘酸っぱさを、  
チョコレートとともにお楽し  
みいただけます。  
ストロベリータブレット  
(1個) 1,200円



キュートな  
イラストの  
缶入りチョコ!



無添加ドライいちご  
がたっぷり!

**Cacao Market  
by MARIEBELLE**

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。  
フリーズドライいちごの甘酸っぱさと、ピ  
スタチオの香ばしさ、ホワイトチョコレ  
ートのミルキーな甘さが絶妙です。

バークチョコレート  
ストロベリー&ピスタチオ  
ハート缶(80g) 2,300円



**新登場 パティスリー モンシェール**

本館8階 ショコラマルシェ

ふんわりと焼き上げたフィナンシェをチョ  
コレートでコーティングし、ドライストロベ  
リーで華やかにデコレーションしました。  
ブリリアントハート(2個入) 1,080円



ぱっくりフォルム  
かわいいハート型



しみチョコ  
ほろサク食感

**新登場 メレ・ド・ショコラ**

**[ネット限定商品]**

美味しさにこだわり、カカオ分21%以上  
のチョコレートを使用。ストロベリーとラ  
ズベリーと「静岡県産 青島みかん」をフ  
リーズドライし、上質なホワイトチョコ  
レートをしみさせた、軽やかな食感の一  
品です。

メリメロ ベリーベリーラヴィアン  
(1箱) 2,700円《100箱限り》

●ご予約は1月14日(水)午前10時から、  
お渡しは2月7日(土)・8日(日)





# Very! Very! Berry!

[ベリー!ベリー!ベリー!]

つまみやすい  
スティックタイプ  
ネオおこし

## 新登場 アンドオコシ

本館8階 ショコラマルシェ

伝統製法に西洋のフレーバーを合わせた“プレミアムモダンおこし”。甘酸っぱい香りが広がる「ストロベリー」とココアクッキーにホワイトチョコが調和した「クラッシュクッキー」をお楽しみください。

&ネオ ストロベリー  
&ネオ クラッシュクッキー  
(各1箱(4個入)) 各540円



むぎゅっとふわっと  
不思議食感

## 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、ミルクチョコレート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」とした食感に。

ぶにゅ クランチ(2種)  
(各1個) 各800円



とろける食感と  
爽やかな  
甘酸っぱさ

## 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。



ショコいちご  
(約80g)  
1,080円



苺チョコと  
クッキーの  
相性バツグン!



## 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。

ぶたと苺のチョコレート(5個入) 620円

2月12日(木)・13日(金)は、品揃えを拡大して販売いたします。



# Very! Very! Berry!

丸かじり  
クレープ風  
タブレットチョコ

**新登場**  
メリーチョコレート  
タブフィル

本館8階  
ショコラマルシェ

茶葉を練り込んだ華やかな  
香りのミルクティーガナッシュと、  
甘酸っぱいストロベリーソースの  
マリアージュをお楽しみいただけます。

ストロベリーミルクティー  
(91g) 1,296円



宝石みたいな  
特別な苺チョコ



## いちごの日

本館8階 ショコラマルシェ

品種ごとの苺クリームや苺ピスタチオ、  
苺ミルクティー(苺パウダー0.8%使用)、  
フリーズドライ苺入り、レモンフレーバー  
など、6種類のチョコレートをアソートし  
ました。

いちごの星とショコラ  
(6個入) 1,188円



## 新登場 花と酒とチョコレート

本館8階 催会場

鮮やかな赤色のフルーツと愛らしい花  
に胸が高鳴る、贅沢な時間。甘いお酒  
のように、濃密な幸せを誘うひと箱。

赤い果実と気まぐれな午後  
(7個入) 1,512円

乙女心をくすぐる  
パッケージ



猫好きには  
たまらない  
チョコアソート

## ゴンチャロフ アンジュジュ

本館8階 ショコラマルシェ

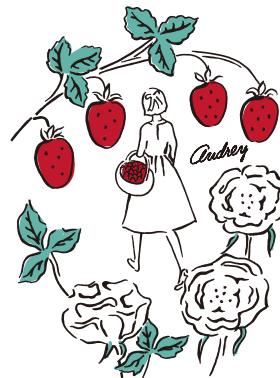
パーティー会場のいちごのケーキとアンジュジュを描  
いた缶に、あまおう苺味のセンターのトリュフやチョコ  
レー、スイートやホワイトのプレーンチョコレートを  
詰め合わせました。

アンジュジュ F  
(10個入)  
1,296円



## オードリー

本館8階 中央ひろば



# AUDREY

## オードリー

甘酸っぱい苺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しあわせがひろがる花束のような焼き菓子「グレイシア」は、さっくりと焼き上げたラングドシャに、ホワイトチョコクリームを絞り、フリーズドライ苺をのせました。ホワイトチョコレートに苺のフリーズドライを入れた「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店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。事前入店は午前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21日(水) [初日]、1月24日(土)、  
1月25日(日)、1月31日(土)、2月1日(日)、  
2月7日(土)、2月8日(日)、2月14日(土)

※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かけさせていただく場合がございます。※お並びいただいた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。



グレイシア  
(チョコレート)  
(8個入) 1,399円



オードリー缶(小)  
(9個入) 2,160円





### 新登場 ICHIBIKO

本館8階 催会場

いちごスイーツに特化した専門ブランド、ICHIBIKO。全ての商品にいちごを使った、まさに「いちご好きのためのお店」です。まるでいちご?形のチョコクランチは写真映え間違いなし!マスカルポーネチョコレートを挟んだサンドクッキーには、いちごのタネが入ってい、独特のつぶつぶ感も味わえます。



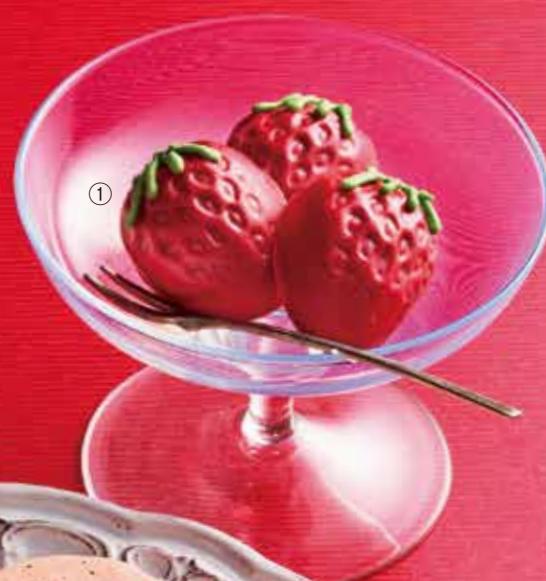
①



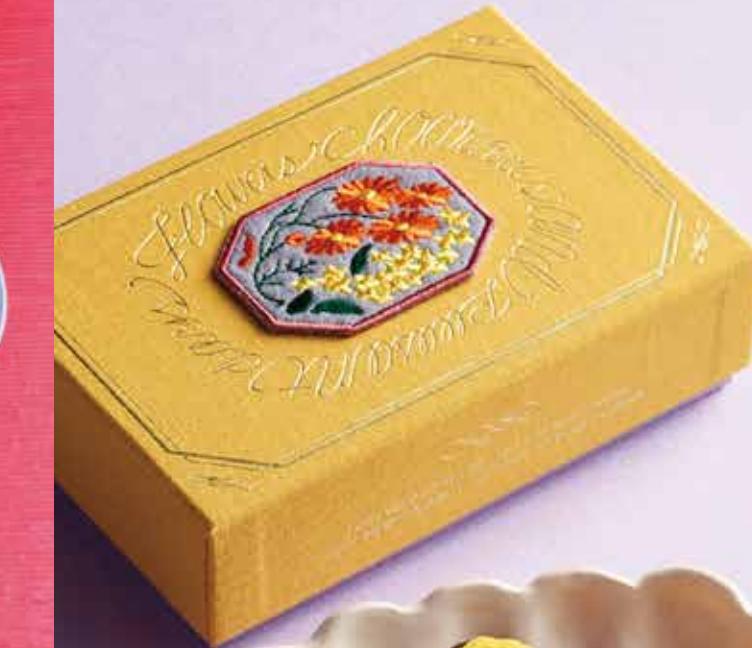
②



- ①いちごチョコクランチBOX(3個入) 1,512円
- ②チョコサンドクッキー(いちごマスカルポーネ)(6個入) 1,566円



①



### 新登場 花と酒とチョコレート

本館8階 催会場

お気に入りの一輪のお花と大好きなチョコレートを一粒。それから、とっておきのグラスを準備して。ほんのり甘い気分で、こちよくなる。そんな時間。わたしを満たすものは、すべてここに詰まってる。ふわりと香る秋の花と、心やわらぐ芳醇なお酒。明日に向けて、自分らしさを取り戻させてくれるひと箱です。

金木犀やコスモスのフラワーカクテルをイメージした華やかなチョコレートなどの詰め合わせ。



茜さす光と  
空想リズム  
(7個入) 1,512円



D'RENTY CHOCOLATE  
TOKYO

### 新登場 ドレンティチョコレート

本館8階 催会場

D'RENTY CHOCOLATEの看板商品『カカオベイクサンド』は、チョコレートが練り込まれたラングドシャに、厚さ10mmのチョコレートをサンド。ふわっと軽い食べ心地をご堪能ください。



カカオベイクサンド ミルク  
(4個入) 1,640円

M.  
CACAO BAKE SAND  
*For colorful and beautiful days.  
Along with the chocolate.*  
D'RENTY CHOCOLATE

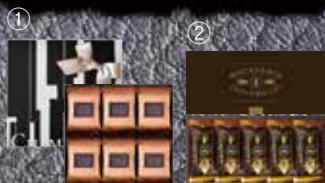
[ GRAMERCY ]  
NEW YORK

### グラマシーニューヨーク

本館8階 中央ひろば

贅沢な大人の一口。  
カカオの香りと深いコクが響き合う  
シャンパニュブルワニー。  
ガーナ産のカカオを使った濃厚なチョ  
コレートクリームをココアラングドシャに絞り  
マカダミアナッツをトッピング。ザクザクし  
た食感も楽しいマカダミアチョコバレット。

- ① シャンパニュブルワニー  
(6個入) 2,138円  
② マカダミアチョコバレット  
(5個入) 1,080円





côte cour  
EBISU, TOKYO

### Cote Cour

本館8階 催会場

日本初のブラウニー専門店「コートクール」の人気商品。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。なめらかでしっとりとした食感が愉しめます。

東京  
ブラウニー  
(5本入)  
1,458円



QUON  
CHOCOLATE

### QUON CHOCOLATE

本館8階 催会場

ショコラリー『テオプロマ』土屋シェフが手掛ける、香ばしいヘーゼルナッツを重ねたテリース。華やかな酸味のカカオ66%ビターチョコレートと、まろやかなカカオ47%ミルクチョコレートの2種類をお楽しみいただけます。



「マダガスカルセット」  
QUONテリース6枚ギフトBOX  
(6枚入) 1,815円



CHIHIRO

### ちひろ菓子店

新登場 ちひろ菓子店

本館8階 催会場

素材と焼き加減にこだわった大阪のフィナンシェ専門店「ちひろ菓子店」のバレンタイン限定商品。サブレでコンフィチュールなどをサンドし、チョコレートでハーフコーティングしました。

Petal Chocolat  
アソートボックス  
(6個入) 1,960円



Nostalgic Modern.

# LeTAO

小樽洋菓子舗ルタオ

本館8階 催会場  
「ジーリン香るロイヤルモンターニュブ  
ウニーに、ドライいちじくを合わせて程  
い酸味とブチブチ食感でアクセント  
プラス。口だけなめらかな生チョコレ  
ーで全体を包み込んだ、1つずつじっくり  
味わえるスウィーツです。

## ①スフェールショコラ

(3個入) 1,620円



1



2



A close-up photograph of four chocolate mousse cups arranged on a dark, round plate. One cup is tilted to show its texture. A wooden spoon rests on the plate. The number '2' is printed in white at the bottom left of the image.

TOKYO, 2020  
ピスタ アンド トーキョー  
**PISTA & TOKYO**

木館8階 催会場

本章除U唱 雜云場



①ピスタチオ  
サンド  
アソート10枚  
(10枚入2種各5個入)  
2,484円



②ピスタチオ  
ロッシュ  
(6個入)  
1,944円

才風味のチョコレートとクッキーの「ピスタチオ&ピスタチオ」と、フランスチョコレートをプラスした「ピスタチオボワーズ」のアソートセットです。

ピスタチオチョコレートに薄焼きクレープ生地のファインティーヌと刻みピスタチオ、隠し味にキャラメルチップでコクと食感をプラス。仕上げにはごつごつとしたピスタチオを飾りミルクチョコレートで閉じ込めました。



## 喫茶ペンギン<sup>®</sup>

新登場 喫茶ペンギン

本館8階 催会場

「旅の手記」をイメージしたブック型ボックスに店主が旅先で見た風景や出会った味わいをチョコレートにして詰め合わせました。



旅とダイアリー  
(ふりそぞぐ太陽と陽気なバル)  
(11個入) 1,620円

## Beetle VOLKSWAGEN

### Beetle(ビートル)

本館8階 催会場

箱も、チョコレートも、ミニカーも。さまざまなかたちでビートルを楽しめる、ビートル愛が高まるひと箱です。



ラブ・ビートル  
(7個入) 2,052円



## La Maison SHIROKANE

### 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「あまおう苺」を使用したトリュフと、フリーズドライ苺を丸ごと包んだ苺のショコラの詰め合わせです。



苺のショコラアソート  
(8個入) 1,620円



## MUDDLER(マドラー)

本館8階 催会場

さまざまな素材を組み合わせて進化を遂げるハイボールの魅力をショコラで表現。セレクトしたのは(本坊酒造)マルスウイスキー3種と、国産素材。ウイスキー好きの方や新しい味を求める方にもおすすめ。



マドラー  
(15個入) 1,944円



## シルスマリア

本館8階 催会場

米と米麹のみで仕込まれたまろやかでやさしい口当たりの中に、しっかりとしたコクを感じる純米酒『甲子 純米やわらか 地の恵』。その豊かな旨味を、シルキーでなめらかな生チョコレートに乗せて表現いたしました。



甲子生チョコレート  
(16個入)3,132円

## 中原淳一

**新登場** 中原淳一×  
Confiserie FURANSUYA

本館8階 催会場

マルチクリエイター中原淳一氏とフランス屋製菓とのコラボレーションでバレンタインをお送りします。お花をイメージしたチョコレートを中心にジャンドゥヤ、キャラメル、コーヒーなどを使ったチョコレートを詰め合わせました。



花束  
(12個入)1,944円



相撲  
祇茶所 宇治園

宇治園

本館8階 催会場

二層仕立ての生ショコラを中央に配した、2026年の「シャインマスカット抹茶」。なめらかな口どけの中に、芳醇なシャインマスカットとほろ苦い抹茶のマリアージュをお楽しみいただけます。



2026限定生ショコラ  
シャインマスカット抹茶  
(36個入)3,240円



CHEZ MATSUO

## シェ松尾

本館8階 催会場

5種のフレーバーをお楽しみいただけるフォンダンショコラアソート。人気のブレーン、ほろ苦いチョコレートに酸味がよく合うフランボワーズ、スパイスと赤ワインでコンポートにしたイチジクを練り込んだフィグ、マロン、オランジュを詰め合わせました。



フォンダンショコラ・アソート5  
(5個入)2,376円

Dick Bruna



ディック・ブルーナ  
by モロゾフ

本館8階 催会場

ケーキを楽しむミッフィーがデザインされたお洒落なティーポット缶に、ストロベリーケーキとティーキャラメル2つの味わいのオリジナル個包装のトリュフショコラをアソートしました。



ミッフィー  
トリュフショコラ  
(6個入)  
918円

ナマケモノ～ん

新登場 FURANSUYA  
ナマケモノ～ん

本館8階 催会場

の～んびり屋さんのナマケモノ君がバレンタインにやってきました。可愛らしいナマケモノ君のチョコレートやナマケモノ君のプリントクッキーが入った詰め合せです。



ナマケモノ～んH  
(11個入) 1,080円



© Mercis bv

CACAO CAT  
カカオキャット

本館8階 催会場

メイドイン北海道のプレミアムチョコレート「CACAO CAT」と「美少女戦士セーラームーン」のコラボレーション。「CACAO CAT」のシンボルである黒猫が、ルナの姿になつて登場。今回のコラボレーションを記念して、アーティスト・木野聰子さんにより特別ビジュアルとして制作されました。

CACAO CAT 缶 14個入  
美少女戦士セーラームーン  
(14個入) 2,980円

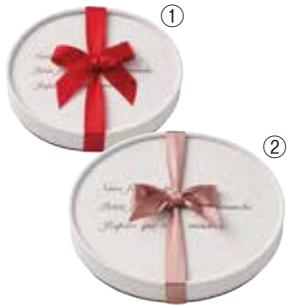
© Naoko Takeuchi



## 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。ビターな味わいでほのかな胡椒の余韻が残る、コーヒー やお酒とも相性の良いショコラです。



プラリネ アマンドショコラ

①(約70g) 1,900円

②(約120g) 3,000円



## 仏蘭西料理



## 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) 2,150円

※賞味期限は製造日より  
約1週間となります。



## ANGELICA

## 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、大納言をそれぞれ合わせミルク、スイート、ホワイトチョコレートでコーティング。お客様のご要望で抹茶が再登場です。



マロン・  
レーズン・抹茶  
・ショコラギフト  
(5個入) 1,620円



## リーブリング

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) 2,484円

ELEGANT U

## 新登場 エレグアントU

本館8階 催会場

カカオの極みは冷やして食べれば生チョコのような、常温にもどせばとろける食感のガトーショコラ。産地の異なる厳選したチョコレートを使用したピールショコラは、地元の浜北レモンを味わえるこだわりの一品です。

①②



①カカオの極み  
(4個入) 2,957円

②ガトーショコラ  
(3個入) 1,998円

③自家製3種のピールショコラ  
(144g) 2,939円(100点限り)

②



①



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逢い。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カオキャラメルです。

craft カカオキャラメル

①8個入(2種計8個入) 2,097円  
②16個入(2種計16個入) 3,969円





## RUMBLE CRUMBLE

新登場 ランブルクランブル

本館8階 催会場

チョコレートファッジ(1枚)850円

数々のトップセレブのパーソナルシェフを手掛けるスコット・フィンドレイと共に創業。直径約8~9cm、厚さ約2~3cmの大きなニューヨークスタイルクッキー。素材にこだわり、マーガリン・保存料不使用で小麦粉を極限まで減らし素材の甘さを引き出しております。

※新館地下1階 和洋菓子に2月下旬オープン予定。



Pralibel  
belgian chocolatier

プラリベル

本館8階 催会場

チョコレート大国、ベルギーのブランド「プラリベル」の新作ギフトボックスは、ドーナツやマカロン、ケーキにカフェカッパー型のショコラのセレクション。愛らしいミニチュアサイズのショコラでファンタジーなお茶会を。



プラリベルスイーツセレクション  
(12個入)3,456円

# 本館8階 催会場内 Chocolat Marché ショコラマルシェ

## 西洋菓子 家田

柔らかく滑らかな食感の、口の中でとろりとろけるような生チョコです。ご自分用にも贈り物にも選ばれてきた、家田の冬の人気商品です。



石畳  
(16個入) 1,850円  
※賞味期限は製造日より  
約2週間となります。



## アボンドンス

アルザス出身のペルナルシェフが  
丁寧に焼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。



オランジェット  
・(約70g) 3,100円  
・(約100g) 4,400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。

## 帝国ホテル

帝国ホテル2代日本館(通称「ライト館」)の外壁のスクラッチタイルを模した、マーブル模様のスティック型チョコレートと、ビターとミルク2種類のプレート型チョコレートの詰め合わせです。



スティック&プレート  
(9個入) 1,620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、ノワールやビ  
スタチオなど6粒のチョコレートとブル  
バッケ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 アンジェロ  
(6個入) 3,000円



本館8階  
催会場内 Chocolat Marché ショコラマルシェ

### KOBE CHOCO

定番人気の「プレッツェル ミルクキャラメル」と、ストロベリーとピスタチオをあわせた期間限定の「ピスタチオ&プレッツェル ストロベリー」、ブランドキャラクター「ロボチョ」をかたどったチョコレートの3種のアソートです。



### 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でサンド。コーティングのクーベルチュールはショコラノワールショコラオレ。



### VANILLABEANS

横浜のショコラ専門店〈バニラビーンズ〉のロングセラー商品。濃厚なガナッシュをショコラでコーティングし、自家製のクッキーでサンドしました。



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。

### Minimal- Bean to Bar Chocolate -

ホワイトチョコレートのガナッシュに、“苺”と“抹茶”それぞれの素材の魅力を表現しました。それぞれ素材を引き立てる隠し味を添えたり、チョコレートとの調和を図ることで、素材の魅力を存分に感じられるサンドクッキーに仕上げました。

チョコレートサンドクッキー  
VD限定アソート  
(8個入) 2,789円



### セバスチャン・ブイエ

フランボワーズ、ストロベリーガナッシュを使用した、艶やかで美しい宝石のように輝く2種のベリーショコラです。



アムールビジュショコラ  
(4個入) 1,080円



### COCO KYOTO

米粉を使用したグルテンフリーの生地にカカオシェルを加え、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、グルテンフリーの体に優しい味わいです。

ガナッシュ  
サンドクッキー  
・ピスタチオ  
(1個) 650円  
・チョコ  
(1個) 600円



本館8階  
催会場内 Chocolat Marché ショコラマルシェ

メリーチョコレート  
はじけるキャンディチョコレート。

果物が複雑に混ざり合う、フルーツサンド風味のキャンディインチョコレート。

 フルーツサンド缶  
(8個入)  
1,296円



ムーミン × メリーチョコレート

レザー調の生地にリトルミイの型押しをあらった手のひらサイズのミニポーチ。ムーミンの形をしたハイミルクとホワイトのチョコレート詰め合わせ。

 【高島屋・遠鉄百貨店限定】  
リトルミイ ポーチ  
(23g) 1,650円



ポケモン meets  
メリーチョコレート

イーブイとその進化形であるブラッキーや  
グレイシア、ニンフィアたちを表裏でデザインした  
ポーチに、チョコクッキーを詰めました。

 チョコクッキー入りポーチ(イーブフレンズ)  
(8個入) 1,980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 メリーチョコレート  
ナッツラバー

ヘーゼルナッツやペカンナッツなどを、相性の良いチョコレートと合わせた6種類の味わいが楽しめるアソート。“ナッツ×うっとり甘い味わい”がお好みの方におすすめです。食感が楽しいキャラメルアーモンドロシェはこのアソート限定です。

 ナッツアソートfor  
ミルクチョコレート  
ラバー  
(6個入) 1,350円



新登場 メリーチョコレート  
ジャミーラ

アズラクジャミールは美しい青という意味。タイルをイメージしたチョコレートは3種類の味わい。煌びやかな缶が異国への旅へと誘います。

 アズラクジャミール  
(美しい青)  
(9個入) 1,728円



メリーチョコレート  
奏-KANADE-

茶師十段が奏のために合組(ブレンド)した抹茶や上林金沢茶舗の加賀棒茶®など、6種類の日本茶の味わいをチョコレートと合わせたコレクション。お茶のさまざまな表情が楽しめます。

 日本茶コレクション  
(9個入) 1,620円



本館8階  
催会場内 **ショコラマルシェ Chocolat Marché**

**ガルニエ**

フィンセント・ファン・ゴッホ『ヒナギクとアネモネのある花瓶』を使用した缶パッケージに、ひとつひとつ丁寧に仕上げたチョコレートを詰め合わせました。バレンタインの贈り物や、あなただけの特別なコレクションに。



ガルニエ E  
(5個入)  
1,620円



**甘味画廊**

荒木十畳『杜若飛燕』を使用したパッケージに、和菓子がそのまま小さくなつたような可愛らしいチョコレートや、昔から縁起物とされる羽子板をイメージした華やかなチョコレートを詰め合わせています。



甘味画廊 H  
(14個入)  
3,564円



**ゴンチャロフ メゾンドボンボン**

こだわりの洋酒や和酒を取りそろえた、ボンボンチョコレートの専門ブランドです。



洋酒ボトルズ(8種アソート)  
(10個入) 1,728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。

**フラワーノーズ×ゴンチャロフ**

デザイン性の高いパッケージで世界中に愛されているコスメブランド「フラワーノーズ」とのコラボレーション。独特の世界観とアート性の高いフラワーノーズの美しいデザインに、ゴンチャロフの鮮やかなショコラを詰め合わせました。



フラワーノーズ×ゴンチャロフ A  
(5個入) 1,944円



**新登場 トウーティールーム**

スイーツ型のミニチュアチョコレートと、紅茶フレーバーのチョコレートを詰め合わせました。アフタヌーンティーを楽しむ女の子を描いた華やかなデザインで、“ヌン活”を楽しむ方にも喜ばれる心ときめく一品です。



ケーキのときめき  
(5個入)  
1,512円



**ゴンチャロフ カルム**

アマンドやヘーゼルナッツやカカオ、コーヒー、あまおう苺、矢野園のお茶など、素材にこだわった様々な味のトリュフやガナッシュチョコレートを詰め合わせたコレクションボックスです。



カルム(トリュフアソートコレクション)  
(18個入) 2,160円

# 本館8階 催会場内 Chocolat Marché ショコラマルシェ

## フーチェ 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のアソート。様々な味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) 2,376円



## 新登場 パペットスンスン

スンスンのお顔が刺繡された、お菓子入りのふわふわポーチ。手ざわり抜群! ふわふわポーチに2種のチョコレートを詰め合わせました。



フェイスポーチ(パペットスンスン)  
(6個入) 1,320円



©PS/PC

## 新登場 パンドロぼう

かわいいパンどろぼう缶にチョコレートとシューガーバターラスクを詰め合わせました。



パンどろぼう缶  
(7個入) 1,512円



©Keiko Shibata / KADOKAWA

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 niwaniwa

サンドサブレ4種とタルト2種のアソート。小さな花壇を閉じ込めたような見た目に心ときめくアソートです。



フラワーベッド/  
アソート  
(6個入)  
2,592円



## mofusand

@mofusand



## ぶにゅっと ころっと mofusand

八角形のエンボス缶に、いちご風味の肉球型グミチョコレート、クランチ、肉球グミをアソートしました。



にゃんこイチゴ缶  
(6個入) 918円



## ZOOLOGY

動物たちの愛らしい表情・質感をそのままチョコレートにしました。どっしりと座った姿が迫力のあるマウンテンゴリラです。



マウンテンゴリラ  
(1個入) 1,404円

# B1

新館地下1階  
和洋菓子



ヴィタメール

ベルギー王室に愛される、気品と彩りのショコラ。お酒の使用を控え、コーティングをさらに薄くすることで、ガナッシュの味わいを際立たせました。



ショコラ・ド・  
ヴィタメール  
(10個入)  
4,320円



Goncharoff

Animal Chocolat

ゴンチャロフ  
アニマルショコラ

カラーチョコレートで包んだトリュフを、職人が丁寧にデコレーションして仕上げた可愛らしいアニマルショコラ。フォルムや表情にもこだわり、食べるのが惜しくなるほどの可愛さを詰め合わせました。



アニマル  
ショコラ B  
(9個入)  
4,860円

※2月4日(水)～15日(日)の販売



# B1

本館地下1階  
催会場

ATELIER CHOCOLAT  
ENTRE  
DEPUIS 2020

アトリエ ショコラ アントゥル



濃厚でなめらかな食感を味わうことができる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)・静岡紅ほっぺの3種類の味わいをお楽しみください。

①ショコラサンド6個ギフト  
(6個入) 3,300円

ふんわりとしたチョコレート生地の中にチョコレートガナッシュとチョコレートソースを重ねた、濃厚なチョコレートの味を感じられるロールケーキです。

②ロールケーキ  
(1カット、約3cm) 750円

# B1

本館地下1階  
特設会場

Sweets house  
**PIMAL**

新登場 スイーツハウス  
パイマール

選び抜いたチョコレートを米粉生地に  
丁寧に練り込み、深いカカオの余韻を  
宿したバウムクーヘンに仕上げました。  
しっとりと上品な口溶けと軽やかな後味をお楽しみ下さい。

米粉  
ショコラ  
バウム  
ハード40  
(1ホール)  
2,160円



# BABBI

BABBI

定番のウエハースをはじめ、季節限定のチョコレートウエハース「ヴィエネット」、「バッビーノ」、クリームをチョコレートで包んだ「ボンボン」、全てチョコレートフレーバーを詰め合わせた限定品です。



カカオアソート  
(4個入)2,160円  
※2月4日(水)～15日(日)の販売



# B1

本館地下1階  
催会場

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。

**ROYCE'** 〈ロイズ〉スペシャルショップ

※各日午後7時30分まで、最終日2月15日(日)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) 1,215円【数量限定】



②生チョコレート[キャラメルミルク]  
(20粒入) 1,215円【初出品】



③ポテトチップチョコレート  
[オリジナル]  
(190g) 1,188円



④ポテトチップチョコレート  
[メープルナッティ]  
(190g) 1,188円【数量限定】



⑤ピュアチョコレート  
[スイート&ミルク] (ギフト) (2種各20枚、(10個入) 648円【数量限定】  
計40枚入) 1,377円【数量限定】



本館地下1階 催会場

# SPECIAL VALENTINE SWEETS

食料品催会場ならではの  
バレンタインスイーツを  
各週でお届けします!

※各日午後7時30分まで、  
各店舗最終日は午後6時30分閉場



新登場  
森木農園  
いちごチョコフォンデュ  
※最終日は午後6時30分閉場



新登場  
新菓人・生チョコクッキーHOKORO ミニボックス  
・生チョコクッキーHOKORO アソート  
※最終日は午後6時30分閉場



新登場  
麦工房 epi  
王様のクリームパン(ショコラ)  
※最終日は午後6時30分閉場



マサズマラサダ  
ショコラオレンジクリームマラサダ  
※最終日は午後6時30分閉場



新登場  
UCHIRUCA CHEESECAKE FACTORY  
アイスチーズケーキサンド(ショコラ、プレーン)  
※最終日は午後6時30分閉場



新登場  
Riziere(リゼール)  
焼き立てフィナンシェ ショコラ・オランジュ  
※最終日は午後6時30分閉場



PAUL  
パルミエ・ショコ  
※最終日は午後6時30分閉場



バタークレープ専門店 ヒステリックジャム  
・ピスタチオホワイトチョコバタークレープ  
・プレミアムバターシュガーカーレープ  
※最終日は午後6時30分閉場



新登場  
ワッフルホリック  
チョコクリームワッフル  
※最終日は午後6時30分閉場



オスピターレ  
・スフォリアテッラ スペシャルチョコレート  
・スフォリアテッラ スペシャルストロベリー  
※最終日は午後6時30分閉場



新登場  
有職たい菓子本舗 天音  
たい焼き  
※最終日は午後6時30分閉場



DOTS FOR CHOCOLATE LOVERS  
チョコ&ミルクヘーゼルクリームドッツ  
※最終日は午後6時30分閉場



新登場  
ブレッツェリア  
ショコラカヌレ  
※最終日は午後6時30分閉場



THE BAGEL STAND  
クロワッサンロールチョコ  
※最終日は午後6時30分閉場

※ネットでご予約・店頭受取限定商品となります。※一部商品は販売状況により店頭発売の可能性がございます。



◀ネット限定商品  
のご注文はこちら!



## Special Collaboration Box FRANCE

フランスが誇るショコラの名手6人による、夢のような技の共演を堪能して。



（ジャック・ジュナン）



（ファブリス・ジロット）  
©Laurent Rouvrais



- ①（ジャック・ジュナン）  
東方美人茶の華やかな香りとナッツのコクが重なり合う、繊細な味わいの1粒。
- ②（ファブリス・ジロット）  
マダガスカル産バニラが香るキャラメルと、塩バターキャラメルガナッシュの層が織りなす奥行きのある味わい。
- ③（ラ・メゾン・デュ・ショコラ）  
ビーカンナツを細かく碎いて香ばしくキャラメリゼし、ダークブラリネと合わせた1粒。
- ④（ヴァンサン・ゲルレ）  
ビートンウバーのガーナ産カカオと、エクアドル産カカオのショコラの深いコクにゆずの爽やかな香りが調和。
- ⑤（ヴァンサン・ヴァレ）  
華やかな風味のバッションフルーツとバナナのキャラメルに、クリスピーなココナッツブラリネを重ねた2層仕立て。
- ⑥（ジュリアン・デュショノ）  
香ばしいヘーゼルナッツをまるごと、なめらかなブラリネとショコラで包み込んだ1粒。



（ヴァンサン・ゲルレ）

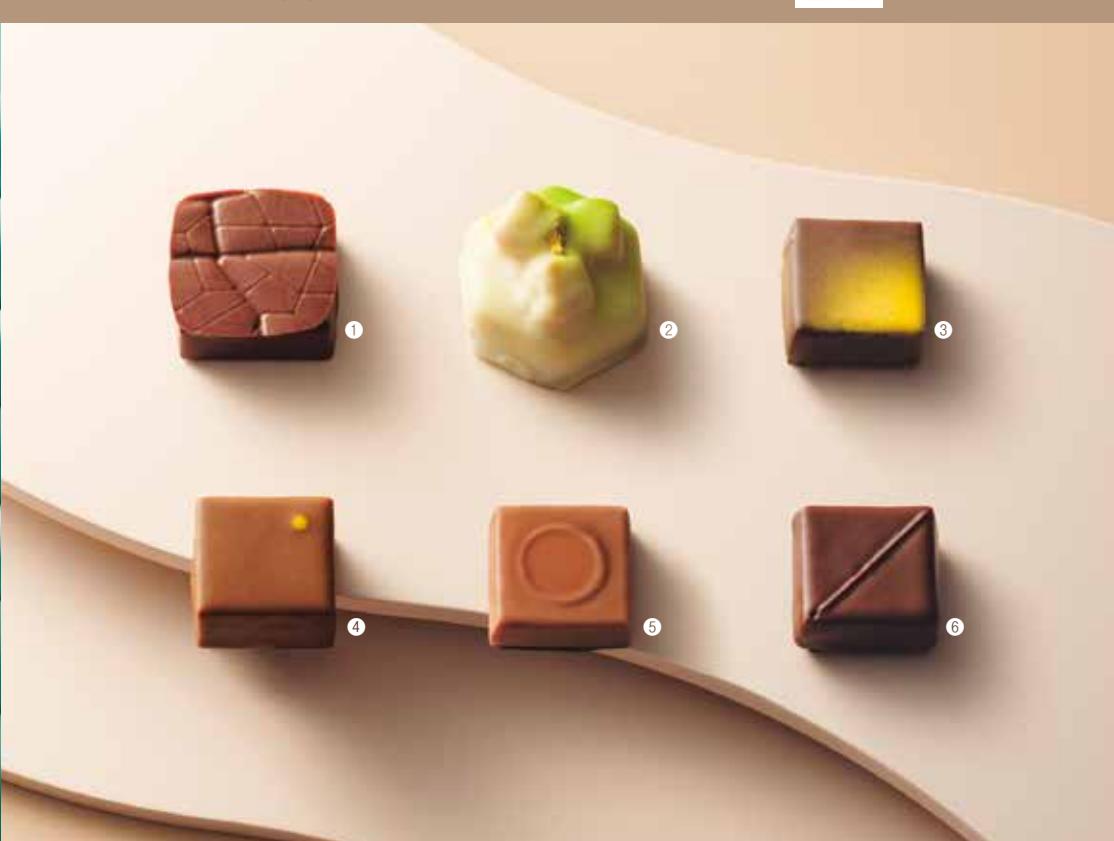


（ヴァンサン・ヴァレ）



（ジュリアン・デュショノ）

**【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) 3,456円(120箱限り)**  
●ご予約は1月14日(水)午前10時から、  
お渡しは2月1日(日)のみ、午前11時～午後6時



## Special Collaboration Box JAPAN

日本人シェフのこだわりと、個性が光るスペシャルな一箱。



〈カラティール〉  
熊谷 久氏



〈ショコラティエ バレドオール〉  
三枝 俊介氏



〈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 ヨシダ〉  
吉田 守秀氏



〈トシ・ヨロイヅカ〉  
鍋塚 俊彦氏

- ①（カラティール）ナッツのような香りが特徴のカカオの兄弟種マカンボを使用。  
アールグレイとレモンの風味を添えたガナッシュ。
- ②（ショコラティエ バレドオール）  
ジャンドゥーチョコレートはちみつ風味の層を発酵バター・ホワイトガナッシュで包んだ、  
ハニー・バタートーストのような味わい。
- ③（シェ・シバタ）  
甘く優しいキンモクセイの香りにマンダリンオレンジを合わせた、  
フルーティーな味わいのブレンドガナッシュ。
- ④（ル ショコラ ドゥ アッシュ）マイヤーレモンの爽やかな酸味とほろ苦いキャラメルの2層のショコラ。  
初恋のような味わいを表現。
- ⑤（モリ ヨシダ）  
香ばしいアーモンドのブラリネをベースに、アールグレイ、ライムと広がっていく繊細な香りを楽しめる1粒。
- ⑥（トシ・ヨロイヅカ）  
ショコラノワールとショコラ・オ・レを合わせたガナッシュ。ブルターニュ地方のケラント塩がアクセントに。



**【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) 3,456円(120箱限り)**

●ご予約は1月14日(水)午前10時から、  
お渡しは2月1日(日)のみ、午前11時～午後6時

※ネットでご予約・店頭受取限定商品となります。※一部商品は販売状況により店頭発売の可能性がございます。



◆ネット限定商品  
のご注文はこちら!

●ご予約は1月14日(水)午前10時から※一部商品は開始時間が異なります。



### ピエール マルコリーニ

ショコラティエとしてだけでなくパティシエとしても評価の高い、ピエール マルコリーニ。オリジナルクーベルチュールを使用した、しつとり濃厚なショコレートケーキです。

ケーキ ショコラ(1箱) 2,592円

※1月31日(土)・2月1日(日)のお渡し



### 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のヌガティを、鮮やかな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・アンジェの青い屋根瓦がモチーフの伝統菓子です。

【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

※1月31日(土)・2月1日(日)のお渡し



### ラ・メゾン・デュ・ショコラ

マダガスカル産バニラにマラバールペッパーの風味を加えたブライネをはじめ、この季節限定の味わいが楽しめるひと箱です。

オ クール デュ フォブール(3個入) 2,592円

※1月31日(土)・2月1日(日)のお渡し



### ラ・メゾン・デュ・ショコラ

パリ郊外ナンテールのアトリエで一つ一つ丁寧に手作りされた、メゾンを代表するショコラを詰め合わせました。

アタンション(6個入) 3,510円

※1月31日(土)・2月1日(日)のお渡し

※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。

●お渡しは1月31日(土)・2月1日(日)・7日(土)・8日(日)のいずれか 各日午前11時～午後6時 ※商品によってお渡し日が異なります。



### トシ・ヨロイヅカ

こだわりのショコラ「KOKA」を使用しクッキーもショコラで仕上げた濃厚バターサンドの「ショコラ」を始め、「抹茶」、「ラムレーズン」「フロマージュ」「ブリネ」「カシスフィグ」6種のフレーバーがお楽しみいただけます。

バターサンド(冷凍、6個入) 3,400円《50箱限り》

※2月7日(土)・8日(日)のお渡し



### トシ・ヨロイヅカ

南米エクアドルに開設した Yoroizuka Cacao Farm の新鮮なカカオ豆を100%使用。すべて自社で製造したショコラは、ロースト時間を極力短くしカカオ本来の風味を強く醸し出しています。

フォンダンショコラ・エクアドル(冷凍、5個入) 3,300円《50箱限り》※2月7日(土)・8日(日)のお渡し



### アトリエうかい

“カカオとフルーツのマリアージュ”をテーマに、定番商品「フルセック・小缶」を冬だけの贅沢なショコラ仕立てでご用意しました。カカオや果実、ナッツの魅力あふれるシャントウージャのクッキーなど、9種類の美味しさを彩り華やかに詰め合わせました。

フルセック・ショコラ小缶(1箱) 3,980円

《100箱限り》※2月7日(土)・8日(日)のお渡し



### 新登場 メレ・ド・ショコラ

フリーズドライのフルーツに含浸製法でじっくりチョコレートを浸みこませた「しみこみショコラ」のブランド。美味しさにこだわったショコラはカカオ分が21%以上。口溶けなめらかでカカオのコクと香り豊かな味わい。ホロッ、サクッとした食感をお楽しみいただけます。

メリメロ ベリーベリーラヴィアン(1箱) 2,700円《100箱限り》

※2月7日(土)・8日(日)のお渡し



●ご予約は1月14日(水)午前10時から ※一部商品は開始時間が異なります。



## モンサンクレール

濃厚なガトーショコラ生地に、ほろ苦いキャラメル、オレンジ香るなめらかなガナッシュ、柑橘のようなアールグレイのバタークリームを重ね合わせ、ショコラでコーティングしました。スペシャルな組み合わせをお楽しみください。

ショコラアールグレイ  
キャラメル

(1本) 3,240円《20箱限り》  
※2月7日(土)・8日(日)のお渡し

●お渡しは2月7日(土)・8日(日)の2日間 各日午前11時～午後6時 ※トップスのお渡しは2月13日(金)・14日(土)です。



## 新登場 パティスリー モンシェール

熟練のブレンド職人(マスターブレンダー)および焙煎職人(マスター・ロースター)が代々受け継いできた技と経験により、完璧なバランスの一貫した味を保障するベルギー「カレボー社」のチョコレートを使用。甘過ぎず優しい味わいの堂島ロール。

## 堂島プリンスロールハーフ

(冷凍、長さ約8.5cm) 1,350円《96本限り》  
※2月7日(土)・8日(日)のお渡し



## 富久家エマーユ

良質な材料を贅沢に使い、一本一本、手間を惜しまず精魂こめて仕上げたイタリアンロール。この時期にぴったりなココアを数量限定でご用意。

## イタリアンロール

- ・ココアL(1本) 1,990円《20本限り》
- ・プレーンL(1本) 1,990円《80本限り》

《お1人様各1本限り》

●ご予約は1月14日(水)午後2時から  
※お渡しは2月8日(日)午後3時から

新登場 日本橋  
千疋屋総本店

人気のバナナとなめらかなホイップクリームをふんわりとしたスponジで包み込みました。

バナナオムレット&  
チョコバナナオムレット  
(各1個 計2個入り) 1,296円  
《196セット限り》

●ご予約は1月14日(水)正午から  
※お渡しは2月7日(土)午前11時から

Cacao Market  
by MARIEBELLE

マリベルのチョコレートをふんだんに使用した大人気のガトーショコラ。焼いていないかのようなアラな食感を味わえます。そのままでも、温めても。温めると中がとろりと溶け出します。

ガトーショコラ  
(冷凍、長さ約20cm)  
2,000円《40箱限り》  
※2月7日(土)・8日(日)のお渡し



## トップス

くるみの入ったチョコレートクリームを三層のスponジでサンドしたトップスを代表するチョコレートケーキです。

チョコレートケーキ M  
(1台) 2,106円  
《各日150点限り》  
※2月13日(金)・14日(土)のお渡し



リンツが贈るプレミアムチョコレート。  
五感で愉しむ  
新しいアルティザン・プラリネ。



#### 〈リンツ〉期間限定ショップ

- 会期:1月21日(水)~2月15日(日)
- 会場:新館1階 特設会場
- ※2月15日(日)は午後6時閉場



メートルショコラティエ  
アルノー・ラゴ

フランスのアトリエで、2年にわたる研究と試作を重ね、「シグネチャープラリネ」を完成させる。熟練の技術と繊細な手仕事で、一粒一粒丁寧に仕立てられた至高のマリアージュは、五感を満たす感動と深い余韻をもたらす。



シグネチャープラリネ  
(28個入) 11,800円



シグネチャープラリネ  
(8個入) 3,900円

世界中で愛され続ける  
リンツを代表するリンドール。

リンツを代表するチョコレート「リンドール」を  
カカオのモチーフが織りなす特別なギフトボックスに。  
口の中でなめらかなフィリングがとろけ出す、魅惑の口どけ。  
大切な人を心まで満たす至福のチョコレートです。

#### リンドールギフトボックス

- (8個入) 1,980円
- (20個入) 3,980円
- (31個入) 5,980円
- (54個入) 9,980円
- (80個入) 14,400円



# Amour du Chocolat!

2026年1月21日(水)～2月15日(日)

※各会場により営業時間が異なります。詳しくは特設サイトよりご確認ください。

※2月15日(日)の本館8階 催会場は一部店舗のみに縮小して営業いたします。

えんてつ アムール

検索

## チョコ<sup>♥</sup>アムール・デュ・ショコラ2026特別企画 チョココヒハッピーキャンペーン

1月21日(水)～2月15日(日)

「アムール・デュ・ショコラ」をもっと楽しむ、  
うれしい企画をご用意!お買い物の合間に、  
ちょっとハッピーな気分をお届けします。

詳しくは  
こちら!



### ピンクレシート提示でうれしい特典

期間中、「アムール・デュ・ショコラ」各会場発行のピンクレシートを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。



### \LINE友だち限定/キーワードドラリー抽選会

遠鉄百貨店公式LINEアカウントを友だち追加して参加!館内6箇所に掲出されたキーワードを集めてLINEで応募。その場で当たりが分かるクーポンを配信します。キーワード・景品は会場ごとに異なります。



そのほか、詳しい情報は

「アムール・デュ・ショコラ」特設サイトをご覧ください。

「ネット限定商品」「各種キャンペーン情報」など「アムール・デュ・ショコラ」をよりお楽しみいただける情報が盛りだくさん!

えんてつアムール

検索



本年「ネット限定商品」以外のオンラインストアでの販売はございません。

※品数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。※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。※会場内商品は、代金引換配送の対象外となります。※価格表示のない小物等はコードネイタ用です。※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・交通事故・輸入状況等により販売期間や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の中止または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。