

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!

本館 8階

本館 地下1階

新館 1階

新館 地下1階

## 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 アントワル	P62
アポドンス	P51
アンジェリカ	P46
アンジュ	P23
アンドオコシ	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
エレグランドU	P47
オードリー	P29・30
オスピタール	P66
小柳洋菓子舗ルタオ	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 ゴビーノ	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	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
シルスマリア	P41
新葉人	P65
スイーツハウス バイマール	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	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
トウ・ディールーム	P58
トシ・ヨロイツカ	P70
DOTS FOR CHOCOLATE LOVERS	P66
トッパス	P72
ドレンディチョコレート	P34

### ナ

中原淳一×Confiserie FURANSUYA	P41
ナカムラチョコレート	P17
日本橋 千足屋総本店	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 エチエヌ	P25
パティスリー モンシェール	P24・72
花と酒とチョコレート	P28・32
VANILLABEANS	P53
BABBI	P63
バベットスズン	P59
パンどろぼう	P59
Beetle (ビートル)	P39
ビエール 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
フーシェ 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
ブラリベル	P50
フラワーノーズ×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
プレッツェリア	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	P26
ムーミン × メリーチョコレート	P55
妻工房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 ジャミール	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 ナッツラバー	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
メロ・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
リープリング	P46
Riziere (リジエール)	P65
リンツ	P73・74
ル・ショコラ・アラン・デュカス	P9
ルシャト	P20
ロイズ	P64
ローラン・ジェルボー	P18

### ワ

ワッフルホリック	P66
----------	-----



ゴディバ

本館8階 催会場

# 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



ヤニック・シュヴォロー



ピエール・マルコリーニ



ティエリー・マルクス



エマニュエル・リオン



ジャニス・ウォン



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、シックで華やか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







「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、チェ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。人気のためきちはじめ、クリスマス、アンソニーとパ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、チョコレートと共通の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

# 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

軽やかでミルクーな甘さとしっとりとした口だけに、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、口だけのなかにバ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。

おいしさ  
とろける  
しあわせ  
ショコ  
ラ。

- 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





# MAISON CACAO

## MAISON CACAO

本館8階 催会場

世界でも注目される極上の口だ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、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）が幸せでき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、チョコレートにとまらないカカオの可能性を探求しています。

〈MAISON CACAO〉のシグネチャーである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世界の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

- 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・コキ्यू WHITE STRAWBERRY (6粒入) 4,320円  
②ショコラ・コキ्यू 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  
MANUFACTURÉ À TOKYO

ル・ショコラ・アラン・デュカス

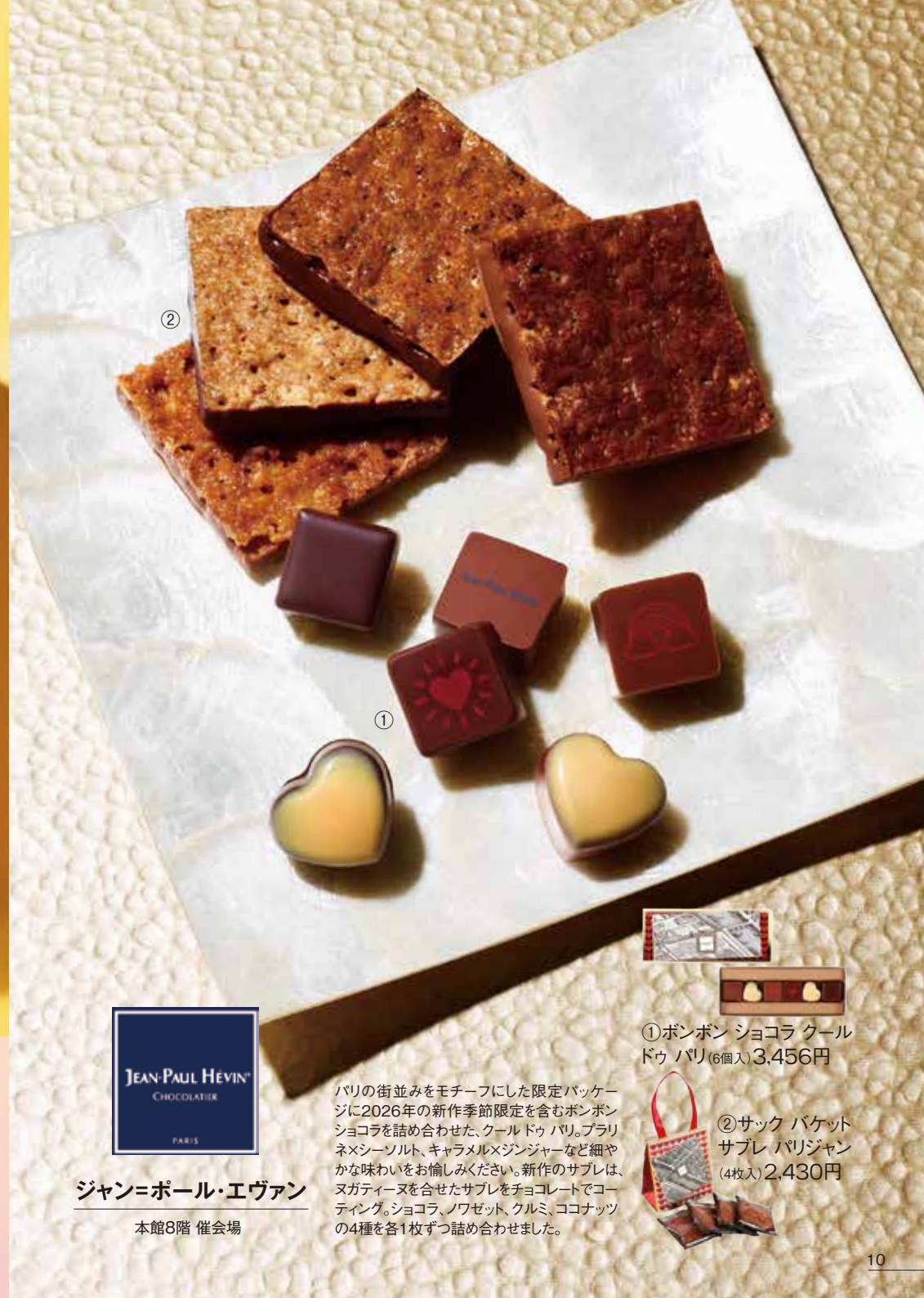
本館8階 催会場

『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



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。プラリネ×シューレット、キャラメル×ジンジャーなど細やかな味わいをお楽しみください。新作のサブレは、ヌガティーズ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 アニヴェルセル ヴァンサンカン ジャパン」、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個入り」、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  
アニヴェルセル  
ヴァンサンカン  
ジャポン  
9個入り  
(9個入り) 4,968円



②コフレ  
クール  
9個入り  
(9個入り)  
4,779円



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





DelReY

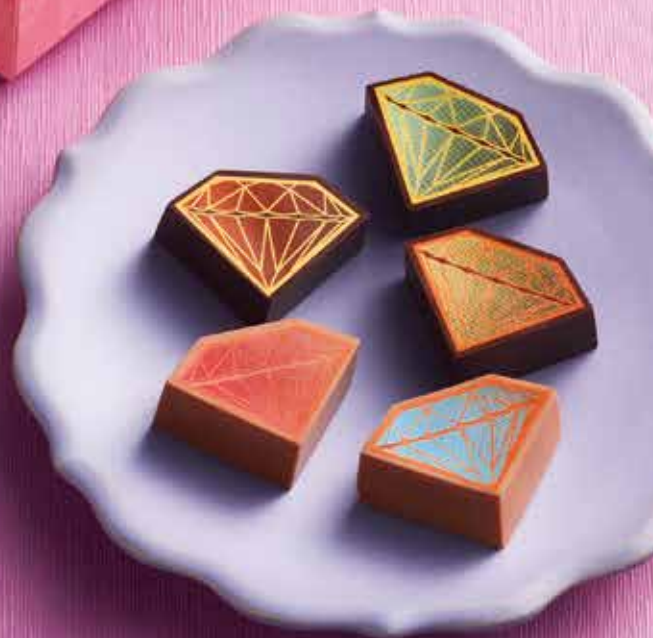
ANTWERP

デルレイ

本館8階 催会場

カラーダイヤモンドにインスパイアされデザインしたBOXに、香ば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。アルチ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



DEMEL

K.u.K. HOFZUCKERBÄCKER

WIEN

デメル

本館8階 催会場

赤桃、杏子、ベ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デ  
(6個入) 2,916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「ドッピョストラート」は下層にビタージャンドゥーヤを使用し、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。



グイド  
オッティモ10  
(10個入)  
3,834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



**Pierre Le Dent**  
MAÎTRE CHOCOLATIER

## ピエール・ルドン

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リネ、奥行きのある  
爽やかさのバルサミコピネガーなどスト  
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



**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リネを合わせ  
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





## セントリー

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プラリネの2層仕立て。「ペアーキャラメル」は、カメル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プラリネを重ねた3層構造。人気の「塩キャラメル」も加えたアソートです。



ショコラティエセクション  
(10個入) 3,726円



## 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



## 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、ペッシュ、テシロン、イチゴ&フランボワーズ、パレオール、抹茶)のアソートです。



エレガント6A  
(6個入) 3,348円



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、ナッツのkok、風味を最大限に引き出した、まさに【ギャレ オ(びっくり)】なプラリネ4種です。



ギャレ オ  
フリユイセック  
4個入  
(4個入)  
2,700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」と、ホワイトチョコフレークで贅沢に飾った新作トリュフ「スノーフレーク」、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種と人気ショコラ5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。



ショコラ&トリュフ10個入  
(10個入) 2,457円



バラエティ  
ボックス  
80g 12種  
(80g)  
1,890円

## Lafèverie

ラ フェヴァリ

本館8階 催会場

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) ショコラティエ、パスカル・ブリュンシュタイン氏による西アフリカ産カカオ豆とエクアドル産カカオ豆を使用した「トリュフショコラ」3粒に加え、「ガトーノワゼッツ」、「クールルージュ」など6粒を詰め合わせました。



トリュフボール6個入  
(6個入) 1,647円







# divan

新登場 ディヴァン

本館8階 催会場

ドバイチョコレートを一口サイズで。濃厚でめらかなトルコ産ピスタチオペーストと、サクサク食感の極細麵「カデュフ」をフィリング。ピスタチオの香り高く仕上げたミルク、ホワイトのほか、新作のベリーをアソートしました。



①ピスタチオ  
ドバイチョコレート  
ブラリネアソート  
(6個入) 3,240円

1枚のロシェチョコレートに対して4割が最高級のトルコ・ガジアンテップ産ピスタチオという贅沢なチョコレート。サクサクとした食感を生むコーンパフ、芳醇な味わいのチョコレートと香ばしいピスタチオのハーモニーをお楽しみください。



②ピスタチオ  
ロシェ  
チョコレート  
(5個入) 2,700円



②

①



新登場 ヴェストリ

本館8階 催会場



VESTRIの代名詞とも言える金のスプーンですくって食べるチョコレート、「アンティーカ・ジャンドウア」。2026年は限定フレーバーとして「白トリュフ」が登場。復刻の「ティラミス」と「テ・ベルガモット」を含む全10種類の中から好きなフレーバーをお選びいただけます。

①アンティーカ・ジャンドウア  
選べる2個入 (2個入) 4,374円



②ブラリネ8  
(8個入) 3,564円

VESTRIのブラリネの中からイタリアらしいフレーバーのティラミスやピスタチオなど厳選された8粒のアソート。初めてVESTRIのブラリネをお召し上がりになるお客様に特におすすめです。



# 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ウィーツをお届けします。

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 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楽しみたいだけです。

ストロベリータブレット  
(1個) 1,200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



ぷっくりフォルム  
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込ませた、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」っとした食感に。

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。



チョコいちご  
(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!

【ベリー!ベリー!ベリー!】

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  
特別な莓チョコ



## 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ビスターチオ、  
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  
レート、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。

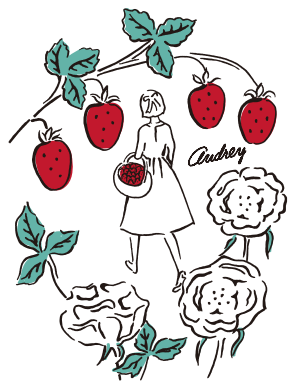
アンジュジュ F  
(10個入)  
1,296円





## オードリ

本館8階 中央ひろば



# AUDREY

## オードリ

甘酸っぱい苺をいろんなスイーツと組み合わせ、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。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、さっくりと焼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〉事前入場について

〈オードリ〉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させていただきます。※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。



グレイシア  
(チョコレート)  
(8個入) 1,399円



ハローベリー  
(ミルクチョコレート)  
(5個入) 1,296円



オードリ缶(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て、独特のつぶつぶ感も味わえます。



①



②

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



花と酒とチョコレート  
Flowers,  
Chocolates, and  
Pleasant days

## 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いる。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





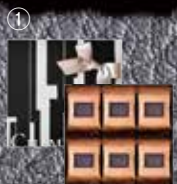
## [ G R A M E R C Y ] N E W Y O R K

### 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  
シャンパーニュブラウニー。  
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。サクサクし  
た食感も楽しいマカダミアチョコバレット。

- ① シャンパーニュブラウニー  
(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



## D' R E N T Y C H O C O L A T E T O K Y O

### 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  
『カカオバイクサンド』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。



カカオバイクサンド ミルク  
(4個入) 1,640円







## 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

ショコラトリ「テオブロマ」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ヌ。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種類を食べ比べてお楽しみいただけます。



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



## 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**  
\* Northern Sweets Manner \*

### 小樽洋菓子舗ルタオ

本館8階 催会場

ダーズリン香るロイヤルモンターニュブラウニーに、ドライいちじくを合わせて程よい酸味とプチプチ食感でアクセントをプラス。ロどけなめらかな生チョコレートで全体を包み込んだ、1つずつじっくり味わえるスイーツです。

①スフェールショコラ  
(3個入) 1,620円

ロどけとともに、ダーズリンティーの香りがふわりと広がる定番人気の「ロイヤルモンターニュ」と、アッサムティーのkokoroとマスカットのさわやかさが調和した「ロイヤルモンターニュ マスカットティー」を1箱に詰め合わせました。

②ロイヤルモンターニュ  
マリアーージュマスカットティー  
(18個入2種各9個入) 2,376円



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

**PISTA&TOKYO**

本館8階 催会場

ピスタチオ風味のチョコレート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レートをプラスした「ピスタチオ&フランボワーズ」のアソートセットです。



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

ピスタチオチョコレートに薄焼きクレープ生地フィア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kokoro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。



②ピスタチオ  
ロッシュ  
(6個入)  
1,944円





## 喫茶ペンギン®

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  
(ふりそそ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



Official Licensed  
Product



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®  
HIGHBALL CHOCOLATE  
WITH BARREL-AGED CRAFT WHISKY



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

米と米麴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ーヤ、キャラメル、コーヒーなどを使ったチョコレート詰め合わせました。



花束  
(12個入) 1,944円



© JUNICHI NAKAHARA / HIMAWARIYA

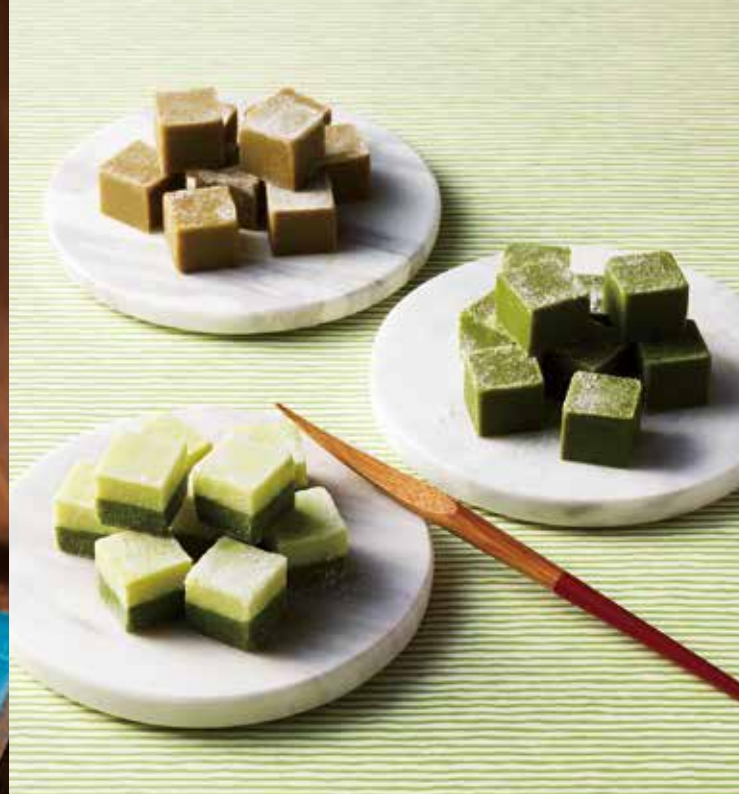
## 宇治園

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。人気のプレーン、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、オレンジ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、ストロベリークリーム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



© Mercis bv

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わせです。



ナマケモノ〜んH  
(11個入) 1,080円



CACAO CAT



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、ルナの姿になって登場。今回のコラボレーションを記念して、アーティスト・木野聡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

## タルタル

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。



BAKERY・CONFECTIONERY

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、スウィート、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) 2,484円





ELEGANT  
U

新登場 エレグラント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



③

①カカオの極み  
(4個入) 2,957円

②ガトショサンド  
(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)



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



②



## 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

数々のトップセレクト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、ケーキにカフェカプセル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

ショコラマルシェ

# Chocolat Marché

## 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

アルザス出身のベルナル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にコーティング。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



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代目本館(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、ノワールやピスタチオなど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 アンジェロ  
(6個入) 3,000円





# 本館8階 催会場内 Chocolat Marché

## 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「ロボチョコ」をかたどったチョコレートの3種のアソートです。



プレッツェル&  
ロボチョコ  
グリーン茶  
(200g)  
2,160円



## 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



## VANILLABEANS

横浜のチョコレート専門店「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)  
1,987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。



## 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かカオシェルを加え、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に配合を調整し、「サクサク」の食感にもこだわります。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 ショコラマルシェ Chocolat Marché

## 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し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



©Moomin Characters™

## 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(イーブイフレンズ)  
(8個入) 1,980円



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

## 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 ジャミール

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。煙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 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

荒木十畝『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ったような可愛いチョコレートや、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 トゥーティールーム

スウィ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やカカオ、コーヒー、あまおう、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

## フーシェ オリnpos

ギリシャ神話に登場するオリnpos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。



遥かなるエトワール  
(7個入) 2,376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 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



## 新登場 パペットスンスン

スンスンのお顔が刺繍された、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種のチョコクランチ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



mofusand  
©mofusand



## ふにゅっところっ 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

## 新登場 パンどろぼう

かわいいパンどろぼう缶にチョコクランチとシュ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

## 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 アントウル



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  
クーヘン  
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  
ズィ」、「バッピーノ」、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、  
計40枚入) 1,377円《数量限定》



⑥ロイズアールショコラ[カフェモカ]  
(10個入) 648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

1/21水  
~27火



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

1/28水  
~2/3火



新登場

新菓子人・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

1/21水  
~27火



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

1/21水  
~27火



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

1/28水  
~2/3火



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

1/28水  
~2/3火



新登場

Riziere (リジエール)

焼き立てフィナンシェ ショコラ・オレンジ

※最終日は午後6時30分閉場

1/28水  
~2/3火



PAUL

バルミエ・ショコ

※最終日は午後6時30分閉場

2/4水  
~15日



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クレープ ※最終日は午後6時30分閉場

2/4水  
~15日



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

2/4水  
~15日



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

1/28水  
~2/3火



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

2/4水  
~15日



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

2/4水  
~15日



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

2/4水  
~15日



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。

※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。



## 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 (ラ・メゾン・デュ・ショコラ)



〈ヴァンサン・ゲルレ〉 〈ヴァンサン・ヴァレ〉 〈ジュリアン・デシュノ〉

- 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kok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〉  
ピーカンナッツを細かく砕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〉  
ビントゥパ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kok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・デシュノ〉  
香ばしいハ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。



【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 治久氏 〈ショクラティエ パレドール〉 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・ヨロイツカ〉 鏑塚 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〈ショクラティエ パレドール〉  
ジャンドウジャと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・ヨロイツカ〉  
ショコラワールとショコラ・オ・レを合わせたガナッシュ。プルターニュ地方のゲランド塩がアクセントに。



【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





●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。

●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。



### 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、しっとり濃厚なチ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ンを、鮮やかなブルーに色付け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



### トシ・ヨロイツカ

こだわりのショコラ「KAOKA」を使用レ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」、「プラリネ」、「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・ヨロイツカ

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



### ラ・メゾン・デュ・ショコラ

マダガスカル産バニラにマラバルベッパーの風味を加えたブラリネをはじめ、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



### 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ジャンドゥ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チョコレートはカカオ分が21%以上。口溶けなめらかでカカオのkokと香り豊かな味わい。ホロツ、サクツ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、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NDER)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

### 富久家エマール

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



### トプス

くろ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

### 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ポン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) 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レア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





Lindt

Signature  
MAÎTRE  
CHOCOLATIER

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。

Lindt  
MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

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

## チョコっ♡とハッピーキャンペーン

1月21日(水)～2月15日(日)

詳しくは/  
こちら! /

「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。



## 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、売切れの際はご了承ください。※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や販売開始時刻が遅れたり、販売個数が増え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。

