

Tokyo Midtown News Letter 第53号
東京ミッドタウンが贈る、とっておきのバレンタイン

- I パリの名店からこだわりの人気店まで豊富に揃う、東京ミッドタウンのショコラ
 II 氷上でロマンティックに過ごせる！大人気の屋外アイススケートリンク

東京ミッドタウン(事業者代表 三井不動産株式会社)では、バレンタインシーズンに向け、今年も東京ミッドタウン限定ショコラをはじめ、よりすぐりのショコラが登場します。

フランスで最も権威のあるショコラ愛好家協会「クラブ・デ・クロクール・ド・ショコラ(通称C.C.C)」で、フランスの「欠かすことのできない」20人の最高のショコラティエに贈られる賞「LES INCONTOURNABLES」を受賞したジャン＝ポール・エヴァン氏、青木定治氏、「アンリ・ルルー」のショコラが揃うほか、トレンドとなっている、ショコラティエがカカオの焙煎から行って作り上げるチョコレート“Bean to bar”も「Toshi Yoroizuka」「かぐれ」に登場します。恋人へはもちろん、家族や友人へ日ごろの感謝を伝えるギフトや自分へのご褒美に、とっておきのこだわりのショコラを取り揃えます。

さらに、今年も都会のまん中でアイススケートができる国内最大級の屋外アイススケートリンク「ダイナースクラブ アイスリンク in 東京ミッドタウン」が3月8日(日)までオープン。東京ミッドタウンで、ロマンティックなバレンタインのひとつをお楽しみいただけます。

とさめく気持ちをスイーツいっぱいに込めて！


スペシャルな想いを贈る、
東京ミッドタウンのバレンタイン

【P1～P3】

屋外で楽しめる、ロマンティックな冬が今年も到来！


ダイナースクラブ アイスリンク
In 東京ミッドタウン

【P3】

I パリの名店からこだわりの人気店まで豊富に揃う、東京ミッドタウンのショコラ
◆ 「LES INCONTOURNABLES」受賞ショコラ

フランスで最も権威のあるショコラ愛好家協会「クラブ・デ・クロクール・ド・ショコラ(通称C.C.C)」にて、フランスの「欠かすことのできない」ショコラティエ20人に「LES INCONTOURNABLES」が贈られました。このもっとも榮譽ある賞を受賞したショコラティエのショコラが東京ミッドタウンの「HENRI LE ROUX」、「pâtisserie Sadaharu AOKI paris」「JEAN-PAUL HÉVIN」で楽しめます。

HENRI LE ROUX (アンリ・ルルー)

ガレリアB1F/03-3479-9291


コフレ・ミッドタウン 2,322円(税込)

アンリ・ルルーのスペシャリテである「C.B.S.(塩バターキャラメル)」をショコラ・ノワールでコーティングしたボンボン・ショコラや、マッチャフランボワーズやゴマなど素材にこだわったミッドタウン限定のショコラ詰合せをスペシャルパッケージでご用意致しました。

アンリ・ルルーは「C.C.C」より「LES INCONTOURNABLES」のほか「金」「銀」「銅」の三段階で評価される「Tablette d'or(金のタブレット)」、審査員が特に気に入ったショコラティエに贈る「Les coups de cœur」の3冠を受賞しました。「(味の)組み合わせとバランスのアートの名手」「妥協のない素材選びと非の打ち所のないサヴォワールフェール(技術)によるもの」との評価を頂いています。

pâtisserie Sadaharu AOKI paris (パティスリー・サダハル・アオキ・パリ)

ガレリアB1F / 03-5413-7112


AOKI 2015 2,916円(税込)

パリに4店舗を構え地元の人気パティシエとして活躍中の青木定治氏。「C.C.C」のほか、フランス国内の数々の賞を受賞するなど現在、世界で最も注目される日本人パティシエの一人です。

2015年の最新作ショコラは高知県馬路村産の柚子や、世界一希少なクリオ口種カカオを使ったガナッシュなどで仕上げました。



ボワットゥ ショコラ 9個入 フォリドゥース 4,707円(税込)

天性の研ぎ澄まされた味覚とセンスある審美眼を併せもったエヴァンが、最高の素材を選び抜いてつくり上げるショコラは宝石のように繊細で格別な仕上がりです。バレンタインにお贈りするのには“Folie Douce”(甘美な狂気)をテーマにした、限定のボンボンショコラ8個と代表作コストリカが入った詰合せ。甘くて優しいショコラをぜひご堪能ください。

◆ チョコレート界の新風「bean to bar」

カカオ豆の選定、焙煎など、チョコレートづくりのすべての工程をパティシエ自らが行う「Bean to bar」。素材への関心が高まっている今、ワインやコーヒーと同じように産地にこだわり、カカオ豆自体の素材の味を楽しむ「bean to bar」が注目を集めています。

Toshi Yoroizuka (トシ ヨロイツカ)

プラザ1F/ 03-5413-3650



ECUADOR Yoroizuka Farm Chocolat 1個 750円、3スリーブ 2,400円(各税込)

「畑からのショコラ作り」に着手して4年。遂に完成したショコラです。2010年エクアドルに開設した無農薬栽培の農園、「Toshi Yoroizuka Cacao Farm Ecuador」でとれたCacaoを使いエクアドルで醗酵、乾燥させたカカオ豆を空輸し、その後の加工も全て自社で行ったこだわりのショコラの誕生です。

かぐれ

ガレリア2F/ 03-5772-3568



TAZA chocolate オーガニックディスク チョコレート 各972円(税込)

こだわりの天然素材のアイテムを扱うセレクトショップ「かぐれ」がバレンタインのために選んだチョコレート。

有機カカオと砂糖というシンプル素材で、乳化剤・乳製品・グルテンフリーの甘すぎないチョコレートです。メキシコ伝統の石臼製法で作られ、香り高くジャリジャリとしたワイルドな食感がクセになります。健康志向の方や、周りとは一味違うものをお探しの方にも。

◆ 手渡す瞬間心が高鳴る、自慢のショコラが東京ミッドタウンに集結！

こだわりのショコラを贈る「ザ・リッツ・カールトン東京」、フルーツ専門店「サン・フルーツ」のスイーツや和の趣向を凝らした「SAKE SHOP 福光屋」、「とらや」など、この時期だけの厳選されたバレンタインコレクションが揃います。

とらや

ガレリアB1F/03-5413-3541



羊羹 au ショコラ 1,512円(税込)

とらやパリ店の人気商品がこの時期だけ登場。ビターチョコレートとラム酒を加えた羊羹に、グラニュー糖をまぶした一口サイズのお菓子です。チョコレートの豊かな風味と、羊羹の食感との相性の良さをお楽しみください。

サン・フルーツ

ガレリアB1F/ 03-5647-8388

**いちごチョコDX 648円(税込)**

生クリームをサンドしたココアスポンジの上に、ガナッシュを付けた大粒の「あまおう」を載せて仕上げました。糖度が高くバランスのとれた「あまおう」と、なめらかなガナッシュの甘くフレッシュなおいしさを楽しめる自慢の逸品です。

SAKE SHOP 福光屋

ガレリアB1F/ 03-6804-5341

**百々登勢柚子シヨクラ 1,404円(税込)**

長期熟成酒「百々登勢」を使って、風味豊かな味わいに仕上げた柚子ピールをビターチョコレートでコーティングしました。お酒にもよく合い、幅広い年齢の方におすすめできるチョコレートです。

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

ミッドタウン・タワー1F/ 03-6434-8711

**ボンボンシヨクラ 10個 3,950円(税込)****ボンボンシヨクラ缶 5個入り 3,200円(税込)**

今期だけの限定ハート型チョコレート“ローズベリー”は、芳しいバラの香りでロマンティックなバレンタインを演出します。

DEAN & DELUCA(ディーン & デルーカ)

ガレリアB1F/ 03-5413-3580

**レザン・ドレ・オ・ソーテルヌ****30g 760円、150g 2,200円(各税込)**

デザートワインに使われるフランスの貴腐ワインに、白ぶどうのレーズンを漬け込み、チョコレートでコーティングしました。

蜂蜜のような甘い香りが楽しめる、大人のためのチョコレートです。

II 氷上でロマンティックに過ごせる！大人気の屋外アイススケートリンクが開催中！**◆ Ice Rink in Tokyo Midtown**

大人から子どもまで誰でも、ナイトスケートも楽しめる期間限定の屋外アイススケートリンクが今年も登場します。

東京ミッドタウンの広大な芝生広場が、ロマンティックなアイススケートリンクに。都会的な雰囲気の中、昼も夜もスケートを楽しめます。

開催会場: 東京ミッドタウン 芝生広場 特設リンク

開催期間: 2015年1月7日(水)~3月8日(日)

営業時間: 11:00~22:00(最終受付21:00)

滑走料: 大人(高校生以上)1,500円/小人(中学生以下)1,000円すべて貸靴料、消費税込

※シーズンパスの販売はありません

お問い合わせ

「ダイナーズクラブ アイスリンクin東京ミッドタウン」事務局

TEL:0570-017-154(12/8~3/8 11:00~19:00受付)

特設サイト www.icerink-tokyo.com

※イメージ