

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2018年11月15日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX VALENTINE 2019>

第4のチョコ“ルビーチョコレート”や、“和素材チョコ”、
バレンタインの新たな楽しみ方を提案する“ギャレンタイン”など
「銀座のバレンタイン 4 大トレンド」を発信！

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、有名ショコラティエが軒を連ねる銀座において、2019年「銀座のバレンタイン 4 大トレンド」を提案します。GINZA SIX でしか手に入らないプレミアムなチョコレートや、国内外の一流の作り手が手掛ける上質なバレンタイン商品を多数揃え、特別な時間を華やかに演出します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。パリで多数の受賞歴を誇る若手ショコラティエの日本初出店チョコレートブランドや、日本の食文化を堪能できるフードショップ、クラフトマンシップを体感できるイベントを開催するジュエリーブランドなど、GINZA SIXだからこそ実現した個性豊かなブランドが今冬限定で出店します。

■「2019年バレンタインの新4大トレンド」

2019年バレンタイントレンドの大本命は“第4のチョコ”！

①「ルビーチョコレート」を使った
見た目もスイートなチョコレート「ルビーの卵」
THE GRAND GINZA

2月14日はGINZA SIXで女子会！

②「ギャレンタイン」を
華やかに彩るイートインチョコギャレンタイン(ギャル+バレンタイン):
女子だけで楽しむバレンタイン女子会「ストロベリー&チョコレート
アフタヌーンティーセット」
THE GRAND GINZA

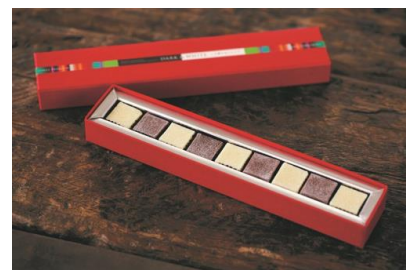
バレンタインにも、“和”の心を。

③「和素材」チョコ

「辻利コレクション」
辻利「ボンボン ショコラ 詰合せ」
Café Dior by Pierre Hermé

大切に想う“気持ち”も贈る

④「健康志向」チョコ

「くろ酢の生チョコ」
発酵酢屋 庄分醉

※上記は一例。各テーマのピックアップ商品は次項以降を参照
※各店舗のメニュー・フード詳細および販売期間は
別紙「バレンタインのおすすめメニュー・商品リスト」参照



<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 關(せき)、山口
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

2019年バレンタイントレンドの大本命は“第4のチョコ”！

①「ルビーチョコレート」を使用した見た目もスイートなチョコレート

ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ“第4の 카테고리”のチョコレートとして、10年以上の開発期間を経て誕生した新ジャンルの「ルビーチョコレート」。GINZA SIXにもルビーチョコレートを使用した個性溢れる商品が続々と登場！2019年のバレンタインを華やかに彩ります。



ルビーの卵
(THE GRAND GINZA)

価格:1,200円

ルビー色のカカオから生まれた赤くてフルーティな味わいのチョコレート。フロマーージュブランの軽いムースとクランベリーとラズベリーの酸味で爽やかに仕上げました。



銀座タブレットチョコレート
(パティスリー銀座千疋屋)

価格:500円

カカオ由来のルビー色とベリーのような酸味が楽しめる、パリー・カレボー社のルビーカカオ豆を使用したルビーチョコレートを含む3種のタブレット型チョコレートです。



華果
(綾 farm)

価格:1,600円

綾 farm 厳選のカラフルなドライフルーツが乗ったピンクとブランのチョコレートはインスタ映え間違いなし♪ピンクはルビーチョコレートを使用し、独特の酸味や味わいがドライフルーツと溶け合います。

<今年キュートなピンクのスイーツがGINZA SIXに集合！> ※以下はルビーチョコレートを使用していません



PAPABUBBLEのピンクカラースイーツ
※詳細は右記参照



ストロベリーロッキーロード
(PAPABUBBLE)

価格:722円

イチゴ風味のチョコレートにベリーマシュマロ(ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーヨーグルト)がふんだんに入ったイチゴ好きのためのチョコレート菓子です。



唇リポップキャンディ
(PAPABUBBLE)

価格:556円

唇型の棒付きキャンディでポップなカラーがポイント。ピンク、赤と鮮やかなカラーで仕上げたキャンディは、ラズベリーやチェリーなどのフレーバーに仕立てました。



チョコレートキャンディ
(PAPABUBBLE)

価格:538円

職人技で生地を17層にも重ねてつくるキャンディ。クーベルチュール・チョコレートを使用し、チョコレートとキャンディの層がほぐれる、他にはない食感に仕上げました。

2月14日はGINZA SIXで女子会！

②「ギャレンタイン」を華やかに彩るイートインチョコ

バレンタイン限定のパティシエ特製スイーツを囲んで、女子だけで楽しむバレンタイン女子会「ギャレンタイン(ギャル+バレンタイン)」。バレンタインの新たな楽しみ方を提案します。



GINZA SIX
限定

**ストロベリー&チョコレート
アフタヌーンティーセット**
(THE GRAND GINZA)

価格:3,800円

甘くスイートな「バレンタイン&ホワイトデー」を甘くジュシーな苺とチョコレートで表現しました。キュートで見た目にもかわいいスイーツやフォワグラ、苺とアヴォガドと海老のカクテルなどシェフ&パティシエの特別な品をお楽しみください。

バレンタインにも、“和”の心を。

③「和素材」チョコ

全国各地の名店が揃うGINZA SIXでは、和素材を知り尽くしたパティシエの匠の技が光るチョコを豊富にご用意。海外からのお客様にも注目されており、銀座から世界へ、日本の伝統の味を発信します。



辻利コレクション
(辻利)

価格:6個 1,770円/12個 3,540円
茶匠がチョコレートに合う宇治抹茶を厳選。抹茶を引き立てる素材が織りなす、辻利のスペシャルティです。濃い茶、ゆず、プラリネごま、山椒、さくら苺、新商品「黒糖」6種の味わいをお楽しみください。



ボンボン ショコラ 詰合せ
(Café Dior by Pierre Hermé)

価格:5個 2,100円/8個 3,150円
ゴマの入ったプラリネ、ヌガティースがミルクチョコレートで包まれた、ゴマの風味が新鮮なウーヴルトワをはじめ、定番のイスパハンなどのボンボンショコラの詰合せ。ショコラが与えてくれるわくわく感や楽しさを堪能できるBOXです。



梢 バレンタイン詰合せ
(ふふふあん by 半兵衛麴)

価格:1,200円
和食材であるお麴に、お茶やお酒の時間が楽しくなるチョコレートをコーティングした甘さ控えめな大人のお菓子です。「梢」(こずえ)は、たくさんの小さな枝先をイメージ。ココア、紅茶、抹茶の3種類の味が木箱に入ったバレンタイン期間限定の詰合せ。



宇治抹茶濃茶トリュフ
(くろぎ茶々)

価格:1,600円
濃茶トリュフに宇治抹茶をふんだんにまぶしました。抹茶の程よい苦味がきた本格的な抹茶トリュフです。



潮彩(しおさい)
(パティスリー銀座千疋屋)

価格:1,800円
世界最大のチョコレートの展示会「サロン・デ・ショコラ パリ 2018」出品商品。日本らしい繊細な味を追求した、“国産果実×国産海塩”のショコラです。ゆず、干し柿、紅秀峰(さくらんぼ)、ライムをベースに使用したショコラに、それぞれの特徴にあった良質な国産海塩を組み合わせ、味わいに彩りを添えました。



抹茶くらべ
(辻利)

価格:1,800円
宇治抹茶×チョコレートを濃度別に楽しめるタブレット。ミルクのまろやかさと抹茶のバランスが比較できる1・3・5・7%、抹茶の旨みと苦みが特長の10%、鮮やかな彩りのフリーズドライ苺にさくらの香りの味わいまで、ひとつひとつ味をくらべながらお楽しみください。

※上記は一例。各店舗のメニュー・フードの詳細および販売期間は別紙「バレンタインのおすすめメニュー・商品リスト」参照

大切に想う“気持ち”も贈る

④「健康志向」チョコ

健康食品への注目が高まる中、GINZA SIX でも黒酢や豆乳、柚子など、健康に良いとされる素材を使った身体に優しいチョコがバレンタインの新たな定番に仲間入り。大切な人を想う気持ちも一緒に贈る、心と身体が喜ぶチョコレートを揃えました。



GINZA SIX
限定

くろ酢の生ショコラ (発酵酢屋 庄分酢)

価格: 1,500 円

有機玄米くろ酢を、豆乳入りのホワイトチョコレートと、ビタミンCチョコレートと合わせました。最後にフワッとくろ酢が香るレアチーズケーキのような味わいのチョコです。



柚子塩 (PALETAS)

価格: 850 円~980 円(予定)

ビターチョコレートに柚子と塩をトッピング。柚子にはビタミン C が豊富で疲労回復効果もあり、塩には体内の働きを守り維持する作用があり、カカオポリフェノールには血圧低下、老化防止などを期待できる効果があると言われています。体に優しいチョコレートです。

その他、ブランドを代表する上質なチョコレートが勢揃い



カヌレ バレンタインギフト BOX
(Viennoiserie JEAN FRANCOIS)
価格: 1,100 円



バレンタイン・ショコラ
(パティスリー パプロフ)
価格: 602 円



sweet potato à la mode「chocolate」
(南風農菓舎・デザートハウス)
価格: 926 円



GINZA SIX
限定

Chocolate Caramel Cafe (The Pie Hole Los Angeles)

価格: ホール 6,200 円/スライス 650 円



チョコレートプリン
(マーロウ)
価格: 750 円



恋するチョコレート ミルフィーユ
(ISHIYA GINZA)
価格: 5 個入 700 円/10 個入 1,400 円

※上記は一例。各店舗のメニュー・フードの詳細および販売期間は別紙「バレンタインのおすすめメニュー・商品リスト」参照

■バレンタイン限定のポップアップショップ

▼EDWART (B2F)

2014年のオープンからわずか3年で、2016年「Salon du Chocolat Paris」最高位金賞、オリジナリティ賞のダブル受賞。その後、4年連続で最高位金賞連続受賞。2017年「NY Times」が選ぶ、パリで最も優秀なショコラティエ」第3位などの受賞歴を持つ、今もっとも注目される20代の実力派若手ショコラティエ。

旅からインスピレーションを受けたチョコレートは、アフリカのバオバブの実、プロヴァンスのはちみつ、アジアの生姜やコリアンダーなどが世界中の食材が使われ、まるで味の世界旅行を楽しむよう。バイヤーが交渉を重ね、世界で初めて日本に出店することになりました。GINZA SIX限定コフレもご用意しています。

【開催期間】 2019年2月5日(火)～3月3日(日)

「EDWART」シェフ: EDWIN YANSAÉ (エドウィン・ヤンサネ)

1989年パリ生まれ。製菓分野で非常に優れた人材を輩出している「パリ外食業専門学校(Ecole de Paris des Métiers de la Table)」にて、5年間ショコラティエの勉強・職業訓練を受け、パリの「Michel Chorin」やパリ郊外の「Charles Chocolatier」で修業を積む。卒業後、24歳で友人のアルチュールと共同で起業し、「EDWART」を立ち上げる。



■期間限定のポップアップショップ

<フード>

▼GINZA SEMBIKIYA CAFE (B1F)

明治27年創業、日本で初めてフルーツパーラーを開いた果実専門店「銀座千疋屋」が、健康にも美容にもとてもいい要素を持つフルーツをもっと手軽に味わってほしいと、期間限定でカフェをオープンします。GINZA SIX限定パフェや「真空ジュース」の他、銀座千疋屋の目利きが厳選したフルーツ×スイーツで、日々の暮らしに心安らぐひと時を。

<GINZA SIX限定メニュー> 銀座千疋屋パフェ 各1,500円(税抜)
旬の果物がそのまま味わえる! 銀座千疋屋が厳選した果物をふんだんに使用。果物そのものの味わいを楽しむために、フルーツは大きめにカット。自家製のフルーツソースが濃厚な味わいを演出します。マスクメロン・苺・フルーツミルフィーユの3種。

<GINZA SIX おすすめメニュー> 真空フレッシュジュース 各800円(税抜)
「真空ミキサー」を使用して真空の中で作るから酸化しにくく色鮮やかで、まさに果物をそのまま飲んでいるかのような味わい。気泡が少ないので喉ごしも格別。マスクメロン・苺・キウイ・ブドウの4種。

【開催期間】2018年11月3日(土・祝)～2019年2月17日(日)

▼寝かせ玄米と日本のいいもの「いろは」(B2F)

銀座エリア初登場!

茨城県稲敷市産の特別栽培玄米を、特殊な圧力釜で炊きあげた後、3～4日保温熟成させることで旨みが増し、もちもちの食感に仕上がった「寝かせ玄米ごはんパック®」を販売します。

更に、寝かせ玄米だけでなく「玄米甘酒」や「玄米によくあう無添加カレー」など、既存店で人気の選りすぐり国産無添加食品40種も販売します。

【開催期間】 2018年12月4日(火)～2019年1月6日(日)



<ファッション/ライフスタイル>

▼FUEGUIA 1833 (3F)

アルゼンチン発、話題のフレグランスブランド「FUEGUIA 1833」のポップアップストアを開催します。セクシャリティに関係なく、すべての人々を魅了するエキゾチックでユニークな香りの数々。パタゴニアや南米の多様な植物からインスパイアされたフレグランスが織りなす、冒険の世界へと誘います。最高峰の希少な植物由来の原料のみを厳選して作られるため、パルファンにはシリアルナンバーが刻まれる、リミテッド・エディションのフレグランスです。香水のセオリーを覆す、唯一無二の香りをお楽しみください。

【開催期間】2018年11月21日(水)～2019年1月15日(火)



▼AS_LABO (4F)

受け継がれてきた技術と独自のクリエイションから生み出す“新しい価値”を提案するアズラボ。今回初のお披露目となるレアストーンジュエリーやライフスタイルグッズなど、ここだけの特別なアイテムを揃えたカラーストーンの世界をお楽しみいただけます。週末には、文字入れやお好きな石を選んでいただきその場でお作りするクラフトマンイベントを開催します。

【開催期間】2018年11月28日(水)～12月25日(火)



▼BVLGARI POP (UP) CORN (2F「SIXIÈME GINZA」内)

1960年代の映画のセットを大胆に再解釈したブルガリのポップアップストア「ブルガリ ポップ (アップ) コーン」が期間限定で登場。

鮮やかな光、色、モチーフで彩られたショップでは遊び心あふれる世界観の中で、本ストアのみでお求めいただける限定モデルのバッグをはじめ、数多くのアイテムをご用意しています。

<GINZA SIX 限定商品>

商品名:セルペンティ フォーエバー

価格:295,000円(税抜)※318,600円(税込)

【開催期間】2018年12月12日(水)～2019年1月15日(火)

<GINZA SIX 基本情報>

【TEL】03-6891-3390 (GINZA SIX 総合インフォメーション 受付時間 10:30～20:30)

【ADDRESS】〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】<http://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:30 レストラン(6F、13F) 11:00～23:00

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2018年11月15日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX バレンタインメニュー・商品リスト

「ルビーチョコレート」を使った見た目もスイートなチョコレート



店舗名：パティスリー銀座千疋屋 (B2F)
商品名：銀座タブレットチョコレート
価格：500円
カカオ由来のルビー色とベリーのような酸味が楽しめる、バリー・カレボー社のルビーカカオ豆を使用したルビーチョコレート。100%オーガニックで様々な香りの変化が楽しめる、エクアドルのエスメラルダ産カカオを使用したバカリ社のブラックチョコレート、リッチなミルク感とすっきりとした甘さの、ヴァローナ社のホワイトチョコレート。食べやすい大きさの3種のタブレット型チョコレートです。
販売期間：2月1日～2月14日まで
販売数量：100個限定



店舗名：#0107PLAZA (4F)
商品名：Comptoir du Cacao
価格：647円
板チョコにフリーズドライのベリー系をちりばめたチョコレート。風味良いフルーツとルビーチョコレートの組み合わせ、華やかな見た目と食感をお楽しみください。過去フランスサロン ドゥ ショコラ での受賞歴もあるブランドです。
販売期間：1月～2月中旬まで(予定)
販売個数：各24個限定



店舗名：Ben's Cookies (B2F)
商品名：Ruby Cookie (予定)
価格：270円(予定)
クッキーに使用しているミルク、ホワイト、ダークチョコレートは全てカレボー社の製品です。そのカレボー社から発売されたルビーチョコレートをふんだんに使用した、見た目も豪華なバレンタイン、ホワイトデー用の甘酸っぱいキュートなクッキーです。
販売期間：2月9日～3月17日まで
※在庫が無くなり次第、販売終了



店舗名：綾farm (B2F)
商品名：綾farm ショコラ「葎果」
価格：1,600円
プレゼントにももちろん、自分チョコ、友チョコ、女子会おみやにもおすすめ！綾farm厳選のカラフルなドライフルーツが乗ったピンクとブラウンのチョコレートはインスタ映え間違いなし♪ピンクは今話題のルビーチョコレートを。特徴である独特の酸味や味わいはドライフルーツと溶け合い、至福のときを迎えます。
販売期間：1月15日～2月14日まで
販売数量：1日20箱限定

GINZA SIX限定



店舗名：#0107PLAZA (4F)
商品名：PETER BEIER
価格：1204円
1996年デンマークで創業の高級チョコレート専門店、ひと粒1グラム小さなチョコは世界各国のカカオ産園から選りすぐりのカカオ豆をとりよせて作られています。たったひと粒でも、素晴らしいフレンドカカオのアロマが感じられ、その小さなひと粒が大きな満足をもたらしてくれます。
販売期間：1月～2月中旬まで(予定)
販売個数：24個限定



店舗名：THE GRAND GINZA (13F)
メニュー名：ルビーの卵
価格：1,200円
ルビー色のカカオから産まれた赤くてフルーティーな味わいのチョコレートをフロマージュブランの軽いムースとクランベリーとラズベリーの酸味が爽やかな味に仕上げました。
提供期間：2月1日～3月31日まで

GINZA SIX限定

<今年はキュートな「ピンク」のスイーツがGINZA SIXに集合！>



店舗名：PAPABUBBLE (B2F)
商品名：ストロベリーロッキーロード
価格：722円
イチゴ風味のチョコレートにババブル自慢のペリーマシュマロ(ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーヨーグルト)がふんだんに入ったイチゴ好きのためのチョコレート菓子です。
販売期間：1月14日～2月14日まで(予定)



※写真右下

店舗名：PAPABUBBLE (B2F)
商品名：チョコレートキャンディ
価格：538円
職人技で生地を17層にも重ねてつくる「チョコレートキャンディ」は、クーベルチュール・チョコレートをし、チョコレートとキャンディの層がほぐれる、他にはない食感に仕上げました。味は人気のイチゴとオレンジチョコレートキャンディなど。
販売期間：1月14日～2月14日まで



※写真左

店舗名：PAPABUBBLE (B2F)
商品名：唇リポップキャンディ
価格：556円
友チョコにもおすすめの「唇リポップ」は、唇型の棒付きキャンディでポップなカラーがポイント。ピンク、赤と鮮やかなカラーで仕上げたキャンディは、ラズベリーやチェリーなどのフレーバーに仕立てました。
販売期間：1月14日～2月14日まで

「ギャランティン」を華やかに彩るイトインチョコ



店舗名：framboise (3F)
メニュー名：葎のミルフィーユパフェ
価格：1,580円
口の中で広がる上品な甘みと、この時期にしか味わえないミルフィーユに見立てた葎のパフェをお楽しみください。
提供期間：2月1日～2月14日まで
提供数量：1日15個限定

GINZA SIX限定



店舗名：THE GRAND GINZA (13F)
メニュー名：ストロベリー & チョコレート
アフタヌーンティースセット
価格：3,800円

甘くスイートな「バレンタイン & ホワイトデー」を甘くジュシーな葎とチョコレートで表現しました。キュートで見た目にもかわいいスイーツやフワグラ、葎とアヴォガドと海老のカクテルなどシェフ & パティシエの特別な品をお楽しみください。
提供期間：2月1日～3月31日まで

GINZA SIX限定

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2018年11月15日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX バレンタインメニュー・商品リスト

「和素材」チョコ



店舗名：オリジンヌ・カカオ (B2F)
商品名：リジュスドゥラ ナチュラル 6個入
価格：2,200円
国産素材にこだわり、相性の良いケルベールを選び抜いて、オリジンヌ・カカオが創り上げた期間限定のショコラ詰合せです。
※広島県産レモン、長野県産黒ゴマ、北海道大豆使用きなこ、山口県産酒粕、栃木県産いちご、愛媛県産栗 (2019年新フレーバー)
販売期間：1月中旬～3月中旬まで(予定)



店舗名：くろぎ茶々 (B2F)
商品名：宇治抹茶濃茶トリュフ
価格：1,600円
濃茶トリュフに宇治抹茶をふんだんにまぶしました。抹茶の程よい苦味がきた本格的な抹茶トリュフです。
販売期間：1月16日～(予定)
販売数量：36個限定(予定)



店舗名：パティスリー銀座千疋屋 (B2F)
商品名：潮彩(しおさい)
価格：1,800円
世界最大のチョコレートの展示会「サロン・デ・ショコラ パリ2018」の出品商品「潮彩(しおさい)」は、日本らしい繊細な味を追求した、“国産果実×国産海塩”のショコラです。ゆず、干し柿、紅秀峰(さくらんぼ)、ライムをベースに使用したショコラに、それぞれの特徴にあった良質な国産海塩を組み合わせて、味わいに彩りを添えました。
販売期間：1月23日～無くなり次第終了
販売数量：600個限定



店舗名：PALETAS (B2F)
商品名：抹茶柚子塩
価格：850円～980円(予定)
宇治小山園有機抹茶と柚子皮のコンフィを使用したオーガニックホワイトチョコレートです。
販売期間：12月下旬～2月14日まで
販売数量：20個～40個限定(予定)



店舗名：ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)
商品名：梢 バレンタイン詰合せ
価格：1,200円
和食材であるお麩に、お茶やお酒の時間が楽しくなるチョコレートをコーティングした甘さ控えめな大人のお菓子です。「梢」にずえんは、たくさん小さな枝先をイメージしました。ココア、紅茶、抹茶の3種類の味が木箱に入ったバレンタイン期間限定の詰合せです。
販売期間：1月24日～2月14日まで



店舗名：辻利 (B2F)
商品名：抹茶くらべ
価格：1,800円
宇治抹茶×チョコレートを濃度別に楽しめるタブレットです。ミルクのまろやかさと抹茶のバランスが比較できる1・3・5・7%、抹茶の旨みと苦みが特長の10%、鮮やかな彩りのフリーズドライ苺にとぐらの香りの味わいまで、ひとつひとつ味をくらべながらお楽しみください。
販売期間：1月20日～(予定)



※写真は「辻利コレクション12P」です

店舗名：辻利 (B2F)
商品名：辻利コレクション
価格：6P 1,770円 / 12P 3,540円
茶匠がチョコレートに合う宇治抹茶を厳選。抹茶を引き立てる素材が揃い、辻利のスペシャルティです。濃い茶、ゆず、プラリネごま、山椒、さくらんぼ、2019年新フレーバー「黒糖」6種の味わいをお楽しみください。
販売期間：1月20日～(予定)



店舗名：辻利 (B2F)
商品名：辻利物語
価格：1,900円
辻利の伝統と革新のストーリーを表現した、2019年のハイライト商品。辻利のルーツである「玉露大門」、お点前用高級宇治抹茶「豊昔」、茶に革新をもたらす「抹茶シャンパーニュ」を同時に楽しめる、パントリータイプのガナッシュ詰め合わせです。
販売期間：1月20日～(予定)



店舗名：Café Dior by Pierre Hermé (4F/入口B1F・1F)
商品名：ボンボン ショコラ 詰合わせ
価格：5個 2,100円 / 8個 3,150円
ゴマの入ったブラリネ、ヌガティーンがミルクチョコレートで包まれた、ゴマの風味が新鮮なウーグルトフをはじめ、定番のイスパハンなどのボンボンショコラの詰合せ。ショコラが与えてくれるわくわく感や楽しさを堪能できるBOXです。
販売期間：未定
販売数量：未定

「健康志向」チョコ



店舗名：発酵酢屋 庄分酢 (B2F)
商品名：くろ酢の生ショコラ
価格：1,500円
有機玄米くる酢を、豆乳入りのホワイトチョコレートと、ピターミルクチョコレートと合わせました。最後にフワッとくる酢が香るレアチーズケーキのような味わいのチョコです。
GINZA SIX限定



店舗名：PALETAS (B2F)
商品名：柚子塩
価格：850円～980円(予定)
ピターチョコレートに柚子と塩をトッピング。柚子にはビタミンCが豊富で疲労回復効果もあり、塩には体内の働きを守り維持する作用があり、カカオポリフェノールには血圧低下、老化防止などを期待できる効果があるとされています。体に優しいチョコレートです。
販売期間：12月下旬～2月14日まで
販売数量：20個～40個限定(予定)

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2018年11月15日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX バレンタインメニュー・商品リスト

2018年11月15日
GINZA SIX PR事務局

店舗を代表するバレンタインメニュー・商品

NO
IMAGE

店舗名: オリジヌ・カカオ (B2F)

商品名: バトン ノワール 7.5 本入
価格: 2,000円

5種類の産地の異なるカカオの違いをいかしたガナッシュに、ビターチョコレートにコーティング。プレーンガナッシュがカカオの香りと口溶けを際立たせる期間限定商品です。
販売期間: 1月中旬～3月中旬まで(予定)

NO
IMAGE

店舗名: オリジヌ・カカオ (B2F)

商品名: ショコラ詰合せ 12個入
価格: 3,400円

川口行彦グランシェフが「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」をはじめとしたヨーロッパ修行時代に培った技術をもとに、帰国後「ル・ショワ(和光)」「オリジヌ・カカオ」で磨きかけたボンボンショコラの詰合せ。その一粒を口に入れてからの温度や時間による溶け方を計算しながら、サイズ、ガナッシュの柔らかさ、コーティングの厚さ、フレーバーの余韻までもが緻密に決められた、オリジヌ・カカオの定番商品です。



店舗名: Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名: カスレ バレンタインギフトBOX
価格: 1,100円

外はカリッと中はしっとりした食感のラム酒香るカスレに、バレンタイン限定で4種のフレーバーを纏わせました。
販売期間: 1月15日～2月14日まで(予定)



店舗名: The Pie Hole Los Angeles (B2F)

商品名: Chocolate Caramel Cafe
価格: ホール6,200円/スライス650円

コーヒーの風味豊かなムースと甘さ控えめなキャラメルガナッシュを重ねた風味豊かなパイを滑らかなチョコレートでコーティング。表面にはローストヘーゼルナッツと金粉でシックな華やかさを演出。Pie HoleのシェフがGINZA SIXのために考案した大人のための贅沢スイーツです。
販売期間: 12月～

GINZA SIX限定



写真はイメージです

店舗名: 10FACTORY (B2F)

商品名: 果試28号オランジェット
価格: 400円

毎年人気のオランジェットに、銀座店限定で高級柑橘の果試28号のオランジェットが仲間入り。バレンタインのプチギフトにもオススメです。果肉の濃厚な甘さとビールの苦味をお楽しみください。
販売期間: 1月19日～2月14日まで
販売数量: 300個限定

GINZA SIX限定



店舗名: パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: GINZA SIX限定ショコラ4個
価格: 1,550円

果物専門店ならではの、果物とチョコレートが融合したボンボンショコラ。GINZA SIX限定のりんごと栗、今年新登場のオレンジ、銀座千疋屋ロゴ入りのメロンの4種を詰め合わせました。口に入れた瞬間に果物とカカオの表情豊かな味わいが広がります。
販売期間: 10月1日～2月下旬まで(予定)
販売数量: 600個限定

GINZA SIX限定



写真はイメージです

店舗名: PALETAS (B2F)

商品名: 木苺とベタルローズ
価格: 850円～980円(予定)

ホワイトチョコレートにドライフランボワーズと可愛らしい赤ピンク色のバラのデコレーション。華やかなチョコレートです。
販売期間: 12月下旬～2月14日まで
販売数量: 20個～40個限定(予定)



店舗名: PALETAS (B2F)

商品名: マンディアン メリメロ
価格: 1,667円

ハート型でミニサイズの可愛らしいチョコレートは、みんなで楽しく食べるのがおすすめです。イチジクやオレンジのドライフルーツが入った「ビターチョコ」、ヘーゼルナッツやピスタチオの5種のナッツが入った「ミルクチョコ」、ラズベリー、イチジク、オレンジピールが入った「ホワイトチョコ」、それぞれトッピングが楽しめる3種類のチョコレートアソートです。
販売期間: 12月下旬～2月14日まで



店舗名: PALETAS (B2F)

商品名: gâteau chocolat organig
価格: 1,860円

力強くビターなショコラをそのまま焼き上げたような、濃厚な味を楽しめるケーキです。トッピングのサクサクとしたパールクロックアンがアクセントになっています。
販売期間: 12月下旬～2月14日まで
販売数量: 40個限定



店舗名: マーロウ (B2F)

商品名: ジャンドゥーヤ生チョコレート
価格: 1,500円

イタリア・ピエモンテで作られているヘーゼルナッツブリネペーストをふんだんに使った生チョコレートです。チョコレートはベルギーのベルコラーデ社のチョコを使用し、ヘーゼルナッツのペーストと合うように生クリームを多く、滑らかなで濃厚な仕上がりになっています。
販売数量: 1日10個限定(予定)



店舗名: マーロウ (B2F)

商品名: チョコレートプリン
価格: 750円

チョコレートシロップとスイス・フェルクリン社のココアパウダーをふんだんに使用しています。ココナッツビュレを入れることで薫り高くなり滑らかな口どけになっています。
販売期間: 1月中旬～2月中旬まで



店舗名: パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: ルージュ
価格: 2,130円

生チョコとドライ木苺を入れたビターチョコレート生地の上に濃厚なチョコレートムースを絞りました。程良く甘酸っぱい莓風味のチョコレートでコーティングし、色鮮やかに仕上げました。
販売期間: 2月1日～2月14日まで



店舗名: パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: バレンタイン・ショコラ
価格: 602円

フランス産ビターチョコレートの生地に木苺を練りこみ、赤いチョコレートでコーティングし、華やかに仕上げました。
販売期間: 1月15日～2月14日まで



店舗名: 南風農産舎・デザートハウス (B2F)

商品名: sweet potato à la mode(Chocolate)
価格: 926円

レアなスイートポテトを一ロサイズにしてチョコをかけました。自社の農園で育てたハーブのグラサージュでスイートポテトを覆いました。
販売期間: 1月10日～2月14日まで
販売数量: 1日15箱限定



店舗名: ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: 恋するチョコレート ミルフィーユ
価格: 5個入 700円/10個入 1,400円

白い恋人のチョコレートをアレンジしたミルクチョコレート・ホワイトチョコレートフリリングに、パイを重ね、クーベルチュールチョコレートでコーティングしました。
販売期間: 11月13日～
※1月18日からは限定パッケージに変更となります。

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2018年11月15日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX バレンタインメニュー・商品リスト

店舗を代表するバレンタインメニュー・商品



店舗名：ISHIYA GINZA (B2F)

商品名：恋するチョコレート キャレ
価格：9枚入 720円 / 15枚入 1,200円 / 20枚入 1,600円

白い恋人のチョコレートをアレンジし、北海道サロマ湖水100%の塩を効かせたキャラ・アソート。塩で甘みを引き立てたミルクチョコレート。クリーミーな甘みと塩の旨みが組み合わされたホワイトチョコレート。2種類の恋する味わいをお楽しみください。
販売期間：11月13日～
※1月18日からは限定パッケージに変更となります。



店舗名：ISHIYA GINZA (B2F)

商品名：恋するチョコレート 5種アソート
価格：1,000円

「恋するチョコレート」のファーストコレクション。白い恋人のチョコレートから生まれた全5種を食べ比べて、あなたが恋するチョコレートを見つけてください。
販売期間：11月13日～
※1月18日からは限定パッケージに変更となります。



店舗名：FRANCK MULLER GENEVE (2F)

商品名：フロランタンノワール
価格：3,600円

ザクツとした歯触りが特徴のフロランタンをビターチョコレートで包みました。アーモンドの香ばしさと、上質なチョコレートのほのかな甘みと苦味のバランスが絶妙な一品です。
販売期間：2月1日～2月28日まで

GINZA SIX限定



店舗名：#0107PLAZA (4F)

商品名：LOVE COCOA
価格：980円

イギリスの老舗チョコレートメーカーCadbury(キャドバリー)の創業者John Cadburyのひ孫James Cadburyが立ち上げたオーガニックチョコレートブランド。英国で人気急上昇中のDIGBYスパークリングワインとポップینگキャンディを加えた最高のホワイトチョコレートです。
販売期間：1月～2月中旬まで(予定)
販売個数：24個限定



店舗名：旬熟成 GINZA GRILL (13F)

メニュー名：バレンタインデー限定パティシエール特製デザート盛り合わせ
価格：ディナーコース(価格未定)に含まれる一品

チョコレート専門店で腕を磨いたパティシエールが作るバレンタインデー限定のデザート盛り合わせです。
提供期間：2月14日ディナーコースを注文された男性限定

GINZA SIX限定