



Robinson's

株式会社
そごう・西武

～「私も欲しくなる」話題のチョコレートが続々登場～ バレンタイン チョコレートパラダイス

愛の告白だけでなく、家族や友人など大切な人々に感謝や連帯感といった想いを表す機会になりつつあるバレンタイン。「スイーツを楽しむ日」として、選ぶプロセスを楽しみ、渡したチョコと一緒に食べる、あるいは自分用にも買う。そんなスタイルが定着しつつあります。こうした「自分も楽しむバレンタイン」のニーズに合わせて、そごう・西武では「喜ぶ顔が見たい!」「自分も食べてみたい!」という気持ち呼び起こす、話題のスイーツが登場。あのサロン・デュ・ショコラに入賞した日本人パティシエによるチョコレートなど話題のブランドが満載です。さらに、西武池袋本店、西武渋谷店、そごう横浜店の3店舗では、チョコレートのセレクトショップ「LOVE マルシェ」を開催。ショップ内を自由に回遊し、商品を手にとりながら選ぶ楽しみを味わっていただけます。

<西武・そごう バレンタインチョコレート販売会「チョコレート・パラダイス」> (西武・そごう・ロビンソン26店舗で実施)

■基本会期: 2月1日(水)～14日(火) * 一部店舗は会期が異なります 西武池袋本店は1月27日(金)スタート、

そごう横浜店は1月25日(水)スタート

■売上目標: インターネット含み前比108%(うち店頭107%)

<各店いちおし 話題のブランド> ※商品の価格はすべて税込。

■昨年、本場フランスで名誉ある賞を受賞した、「エス・コヤマ」が登場 (西武池袋本店)

「エス・コヤマ」 BONBON詰め合わせ(6個入) 2,400円 画像1

パティシエ小山進氏は本場パリのサロン・デュ・ショコラ「C.C.C.」の品評会で、初出品ながら最高位を受賞。外国人最優秀ショコラティエ賞もあわせて受賞。日本の食文化とショコラのコラボレーションが絶妙のバランスを生み出します。

■ニューヨーカーに人気のおしゃれスイーツ (西武渋谷店)

「マリベル」ブルーボックス(4個入)1,890円、 画像2

チョコレートに深く関わったマヤ族末裔でもある創始者のマリベル・リーバマン氏が作る素材と香りにこだわったチョコレートとホットチョコレート。フレーバーごとに異なる絵柄がアーティスティック。多くのセレブから愛されています。※販売日1/24(火)から

■大人気の「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」も登場 (そごう横浜店)

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」パヴェ ドゥ キョウト(6個入) 2,310円 画像3

こちらもサロン・デュ・ショコラで最高位&パリ市庁賞を受賞。実力人気ともに日本有数のパティシエがつくったそごう横浜店限定チョコレート。フランス産生クリームのみめらかさと、愛知県南山園の抹茶の味わいがマッチ。☆そごう横浜店限定

<想い、咲き誇る。女性の共感呼ぶフラワーチョコ> (西武・そごう・ロビンソン全店)

■8人のパティシエ フローラルセレクション 2,100円(8個入) 画像4

日本の有名パティシエ8人が今回特別に作ったショコラ。☆西武・そごう限定

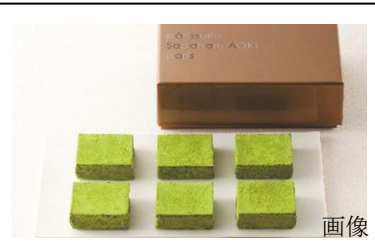
長島正樹(リュードパッシー)、本橋雅人(アニバーサリー)、日高宣博(パティスリー・ラ・ノブティック)、佐藤均(ドゥーシュークル)、林雅彦(ガトー・ド・ボワ)、大山栄蔵(マルメゾン)、高木康政(ル ショコラティエ タカギ)、白鳥裕一(キャトーズ ジュイエ)



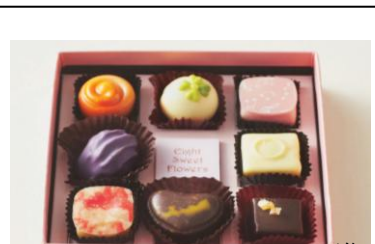
画像1



画像2



画像3



画像4