

そごう・西武のバレンタイン「チョコか、チョコ以外か」

スイーツを楽しむイベントとして進化し続けるバレンタイン。そごう・西武が実施したアンケートでも購入する目的、購入予定の商品は「プレゼント用」、「チョコレート」とどまらず更なる広がりを見せています。

2026年のバレンタイン商戦では、日本初登場など話題性ある「チョコ」に加え、「チョコ以外」のスイーツに着目。焼き菓子、グミ、カカオに代えてコーヒーを使用する新発想のスイーツなどを展開。「カカオショック」を逆手にとって、幅広いスイーツと出会えるイベントとして盛り上げてまいります。*表示価格は税込価格です

そごう・西武のバレンタイン 2026

- テーマ：チョコか、チョコ以外か
- 会場：そごう・西武 9店舗 + 公式オンラインストア「e.デパート」
- 売上目標：前年比 110%（全店計オンライン含む）
- 商品展開：展開ブランド数 113*そごう横浜店 日本初上陸ブランド4、チョコ以外スイーツ前年比 200%
- 会期：会期、販売会場は店舗により異なる
そごう横浜店・・・2026年1月21日（水）～2月15日（日）
e.デパート・・・2025年12月2日（火）～2026年2月6日（金）午後11時59分

日本初上陸の4ブランド

アンケートでは商品選択で重視するポイントとして、「期間限定品」（51%）、「初登場」（32%）が上位にあげられました。今だけしか買えない商品としてマーチャンダイザーが、フランスで買い付けた、日本初上陸の4ブランド（メゾン・コンスタンティ、ル・ジャルダン・シュクレ、フィリップ・タイアック、ルイ・シマール）が登場します。

家族経営のパティスリーが丁寧に作るベレー帽の形のチョコレート

「メゾン・コンスタンティ」

フランス南西部ペアルン地方に根ざす 1923 年創業の家族経営パティスリー。フランスらしいエスプリを感じるデザインと、濃厚で繊細な味わいは、贈り物、自分へのご褒美としても特別感があります。

アソート 6 個箱 4,752 円

伝統的なベレー帽の故郷のひとつ、オロロン＝サント＝マリーに敬意を込めて生まれた〈オロロン＝サント＝マリー コレクション〉。オソー渓谷とバスクの恵みを詰め込んだ、個性豊かな 6 種の贅沢なボックスです。

〈アスぺ〉とろける口どけとカリッとした食感が魅力、厳選されたグラン・クリュ・カカオ豆と、自家製プレーンコーンブレッド「オソー」が織りなす上品なミルクチョコレート

〈オッサウ〉2 種のグラン・クリュ・カカオ豆にスパイスをきかせたコーンブレッドを合わせたダークチョコレート

〈イチャスー〉エスプレット産トウガラシの柔らかな刺激と、イチャスー産チェリーのとろける甘みが響き合う

〈ユー・ジェニー〉繊細なピスタチオの香ばしさとフルーティーなグラン・クリュ・カカオが織りなす上品な味わい

〈ノートルダム〉チョコレートとパッションフルーツの絶妙なハーモニーが魅力

〈サクレ・クール〉香り高いバラのような繊細なアロマにラズベリーの爽やかな酸味が重なる



フランス・マカロン・チャンピオンに輝く技術と感性で評価された店を象徴するチョコレート

「ル・ジャルダン・シュクレ」

パリ近郊・シュヴルーズの谷に息づく、素材の美しさを引き出すパティスリー。チョコレートコレクションの中でも、フルール・バーは特に象徴的な存在です。花をモチーフにしたこのチョコレートは、メゾンのロゴを形にし、プラリネの繊細な味わいを閉じ込めています。

サラザン・ブールサレ・プラリネ (1枚入、100g) 5,400円

ロゴをモチーフとしたそば粉と塩バターキャラメル
のプラリネチョコレート。カリッとしたダークチョコレート、
とろけるキャラメル、そばの軽やかなサクサク感。
三つの食感が重なり合い、贅沢なひとときを演出します。ル・ジャルダン・シュクレのこだわりと魅力が詰まった一品。



ニースの高級洋菓子店が手掛ける創造性あふれるドバイスタイルチョコレート

「フィリップ・タイアック」

味わい・エレガンス・創造性に突き動かされた、ニース発のメゾン。美しく寛大なデザートを通じて喜びをもたらし、感動を呼び起こすという独自の菓子作りのビジョンを掲げています。

ショコラ・ドバイ・デ・ジル (左) (1枚入、140g) 5,400円

なめらかなミルクチョコレートの中に、香ばしいピスタチオプラリネと軽やかな食感のフィアンティーヌを詰め込んだ贅沢な味わいのドバイスタイルチョコレート。



ニースコレクション (右) (6個入) 5,400円

ココナッツ、パッションフルーツ、フランボワーズ、塩キャラメル、ピスタチオ、アーモンドの6つのフレーバーを詰め合わせたアソートボックス。

リヨンの旧市街の石畳をモチーフに歴史を感じる名品チョコレート

「ルイ・シマール」

ルイ・シマール アルチザン・ショコラティエはフランスの名だたるショコラティエのもとで修業を積み 20 年以上の経験を持つショコラ職人。2017 年の開店以来、フランスの最高のショコラティエの一人として選ばれ続けています。

レ・プチ・パヴェ・ド・リヨン (100g 入) 3,240円

ルイ・シマールが生み出した名品、「リヨンの小さな石畳」。サクサクと軽やかで口の中でとろける食感に、ヘーゼルナッツの繊細な香りがふわりと広がります。古いリヨンの石畳の街並みにインスピレーションを受けて誕生したこのお菓子は、時を経てリオンを代表する名物となりました。



さまざまな食材を取り入れた注目のチョコレート

ゆずや蕎麦、抹茶など日本の食材を取り入れたフレーバーのガナッシュやプラリネが登場。“驚き”と“発見”をテーマに独創的なショコラを生み出すシェフは炒り米を入れて食感を出しりカレーを使ったプラリネで参戦。

そごう・西武
限定



そごう・西武
限定



そごう・西武
限定



ウィリアム・アルティエグ/ コフレ・ドゥ・シス・ガナッシュ (6個入) 5,400 円

名店パトリック・ロジェ、ジャック・ジュナンで腕を磨いたシェフが創り上げる 6 種のガナッシュボックス。香り高いチャイ爽やかなレモン、栗と蜂蜜、ペルー65%、マダガスカル 65%、エクアドル産バニラの全 6 種。カカオを独自ブレンドしたダークチョコで丁寧にコーティングされています

レ・トロワ・ショコラ パリ/ スマイルセクション (7個入) 4,104 円

ゆずとセージのパートドフリユイ入りガナッシュ、バジルと苺のパートドフリユイ入りガナッシュ、ホットワインガナッシュとスペキュロスのプラリネ、ブロンドチョコレートと花と果実のガナッシュ、ピスタチオ 100%使用プラリネ、レモンバーベナとパッションフルーツのガナッシュ、（そごう・西武限定）ライムのキャラメルムーとミントのガナッシュ。

エドワート/ プラリネ 4 個箱 2,160 円

“驚き”と“発見”をテーマに独創的なショコラを生み出すシェフのプラリネアソートボックス。ヤキメシ（炒り米）＝香ばしく炒りあげたコメの風味が広がる、和のニュアンスを感じる一粒。タージマハル（カレー）＝スパイスの奥行とチョコレートの甘味が織りなすエキゾチックな味わい。ピスタチオ＝濃厚で滑らかなピスタチオプラリネ。ケイ エドワート（小型パイ）＝パイのニュアンスを表現したフレーバー。

そごう・西武
限定



イヴァン・シュヴァリエ/ ショコラアソート 8 粒 5,940 円

ジャスミンの花や茶葉を使用したガナッシュや爽やかなライムとシナモンのガナッシュなど新作も入ったアソート。イヴァンシェフの地元食材である蕎麦を使用したプラリネも。ジャスミンティー、ジャンドゥーヤノワゼット、フルール・ド・セル、キャラメル＆ノワゼット＆プラリネノワゼット、プラリネノワゼット、ガナッシュカシス、プラリネ蕎麦、ガナッシュライムシナモン。

ラック・ショコラティエ/ ガナッシュアソート (4個入) 1,728 円

カリッとしたアーモンドとヘーゼルナッツのプラリネが入った一口サイズのおいしさ。香ばしいプラリネをベースに、ごま、キャラメル、ココナッツ、ピスタチオなどを組み合わせた、個性豊かな 4 種のプラリネ。

ローラン&京子・デュシェーヌ/ ガナッシュアソート (1箱8粒入) 5,940 円

ゆずや抹茶、そばなどなじみのあるフレーバーを合わせ、京子シェフのこだわりを感じる一箱。なかでも「ゆず&トンカ豆」は薫り高いゆずガナッシュに自家製ナッツプラリネとトンカ豆の風味を合わせた華やかな味わい。

チョコのようなスイーツやリッチなグミなどチョコレート以外の注目株

見た目も口溶けもまるでチョコレートのようなのにコーヒーを食べているようなスイーツは、カカオではなく珈琲豆を丸ごと使って作られています。各店のバレンタインセンターでは、サブレ、クッキー、ビスキュイ、ガレットなどの焼き菓子やグミ、羊羹、カステラ、さつまいもチップスなど「チョコ以外」のバリエーションを前年の2倍（そごう・西武全店計）に増やし、選ぶ楽しさを広げます。



ボワシエ／
ミニ・ウルソン・カクテル（ベリーニ）
（60g 入） 2,916 円

ミニ・ウルソン・カクテル（スピリッツ）
（60g 入） 2,916 円

パリの歴史ある名門コンフィズリーが手がける、愛らしいフォルムのグミキャンディ。伝統的なカクテル「ベリーニ」や「スピリッツ」から着想を得て、アペリティフの華やいたひとときをそのまま閉じ込めたような、香り豊かな味わいが広がります。



モカブル／
モカブル アソーテッドキャレボックス
（12 枚入） 2,090 円

コーヒー豆をまるごと「食べる」ことで、豆本来の香りと味わいを余すことなく楽しめる、新しいコーヒースイーツ。

見た目も口溶けもまるでチョコレートのようにでありながら、カカオ不使用。口に入れた瞬間に、スペシャルティコーヒーの華やかな香りとしっとりとした味わいが驚くほど広がります。

ローステッド：
コスタリカの豆を使用したほろ苦く繊細なアロマと甘く続く余韻が特徴

フルーティー：
エチオピアの豆を使用した柑橘やイチゴのような、フルーティーなアロマを楽しめる



ローラン・ル・ダニエル／
スペシャリティアソート缶 リシュース
（22 個入） 5,940 円

ブルターニュを代表する M.O.F.シェフ ローラン・ル・ダニエル。ブルターニュ焼き菓子 3 種類を詰め合わせたスペシャリティアソート缶。ボルディエ社が独自開発した発酵バターをふんだんに使って焼き上げています。

タチジャンヌ：
さくとした食感が病みつきになる一口サイズの サブレブルトン

ガトーブルトンキャラメル：
バターをたっぷり練り込んだ分厚い生地の中にほんのり塩味の効いた特製キャラメルを挟んで焼き上げました

リシュース：
ビターチョコレートとミルクチョコレートをガレットブルトンにコーティングしました



**イヴァン・シュヴァリエ/
サブレ・オ・ショコラ
(1箱) 4,860円**

ヴァンサン・ゲルレ氏に師事したのち 28 歳で MOF の試験合格した実力派シエフ。

毎年の人気のミルクチョコレートとダークチョコレートのサブレの詰め合わせ。サクサクサブレにクレープ生地をしのばせてあることでざくざく食感も楽しめます。



**ローラン&京子・デュシェーヌ/
サブレアソート (1箱) 5,940円**

ノワゼットのサブレをしっかり和香りが出るように焼きあげ、ミルクチョコレート、アーモンドをキャラメリゼして加え、食感と香りを出したものを薄く伸ばし、ノワールとレ（ミルクチョコレート）で仕上げました。カリカリとした食感とノワゼットとアーモンドの香りが楽しめるサブレです。



**レ・トロワ・ショコラ パリ/
猫缶 Select Box (10種 10袋入)
4,644円**

パリのマレ地区で日本人女性初のショコラ専門店を開店した佐野恵美子シエフの手掛けるブランド。ファンの声から生まれた、人気お菓子 10 種 ×可愛い猫缶

1.ポップコーン苺 2.ポップコーンバニラ 3.メーブルクッキー 4.オレンジット 5.グレープフルーツジェット 6.キャラメルピーカン 7.アマンドフランボワ 8.グラノーラ 9.フロランタン 10.トマトとバジルのタブレットを猫缶に詰めました。

そごう・西武
限定



**西武・そごうオリジナル/
エスターバニークッキー缶
(1缶・155g) 3,240円**

ポップでガーリーなエスターバニーの魅力をたっぷり詰め込んだクッキー缶。バラエティに富んだ数種のクッキーのなかに、ひときわ目を引く大きなリボン型クッキーが入っています。

エスターバニーポップアップ催事も開催

Esther Kim 氏がデザインした、POP でガーリーなテイストのウサギのキャラクター“エスターバニー”のポップアップストアを期間限定で開催します。

西武池袋本店：1月21日（水）～2月17日（火）

そごう千葉店：1月20日（火）～2月1日（日）

そごう横浜店：1月21日（水）～2月15日（日）

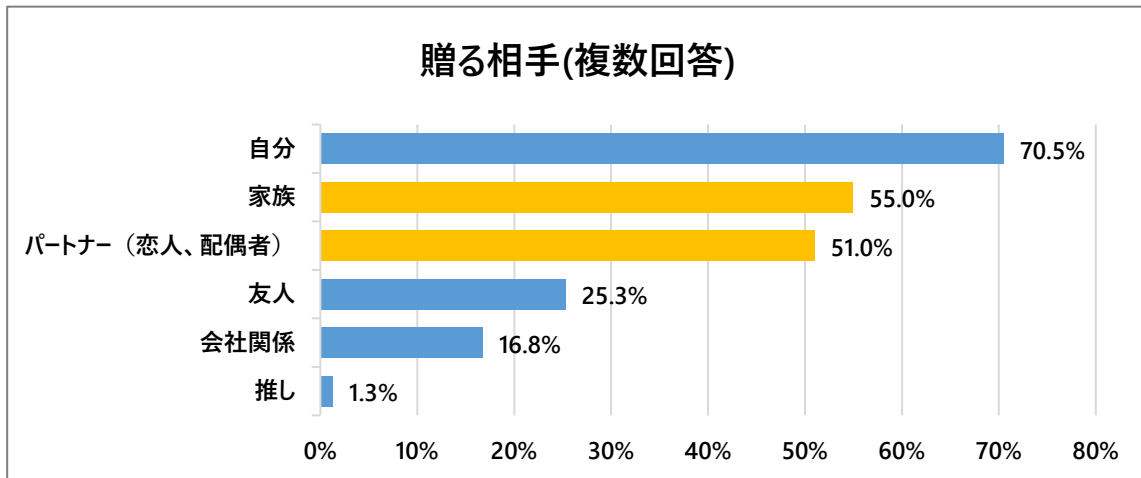
そごう大宮店：1月22日（木）～2月14日（土）

そごう広島店：3月4日（水）～16日（月）

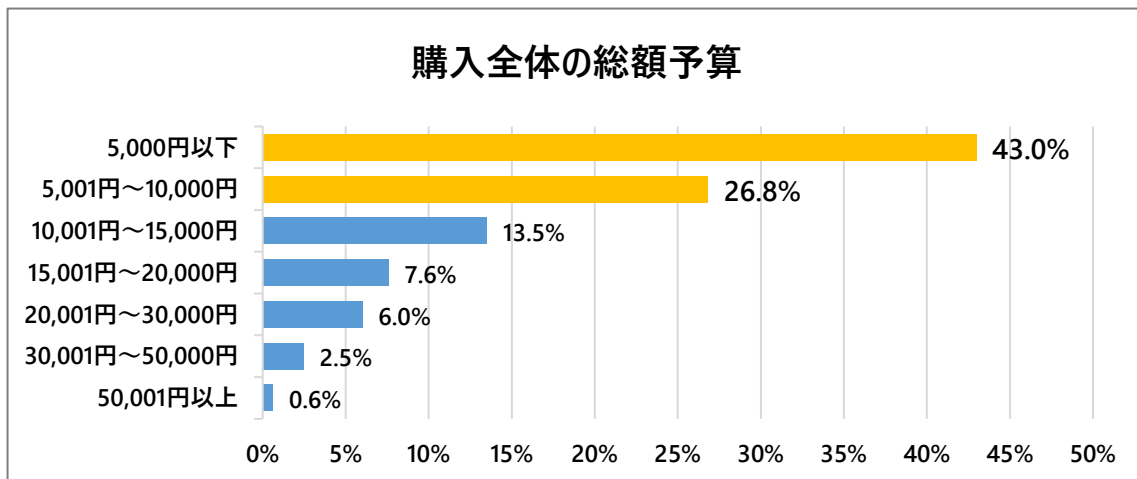
そごう・西武 2026年バレンタインデーに関する調査

- 【調査概要】 ■実施期間：2025年12月2日（火）～15日（月）※14日間
■有効回答数：1,133名 -うち、女性1,071名（シェア94.5%）
■調査方法：そごう・西武 公式LINE 会員を対象に、LINEアンケートを実施

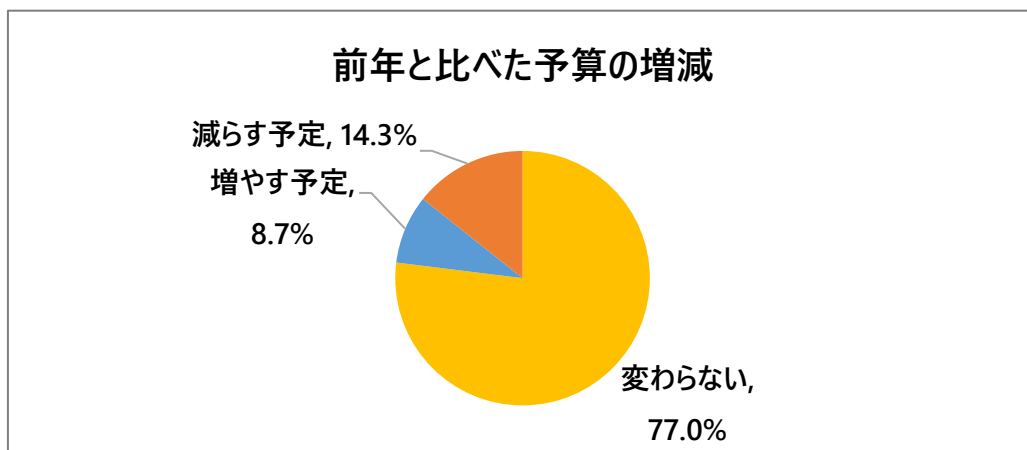
昨年に引き続き、1位は自分用・・・25年アンケートでも自分用69.5%



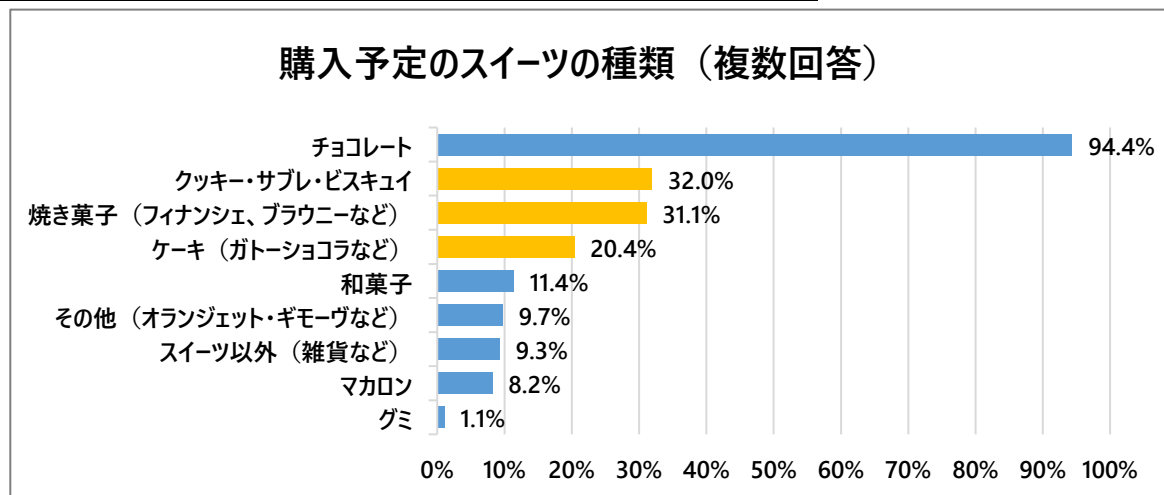
1万円以上使う人が3割も



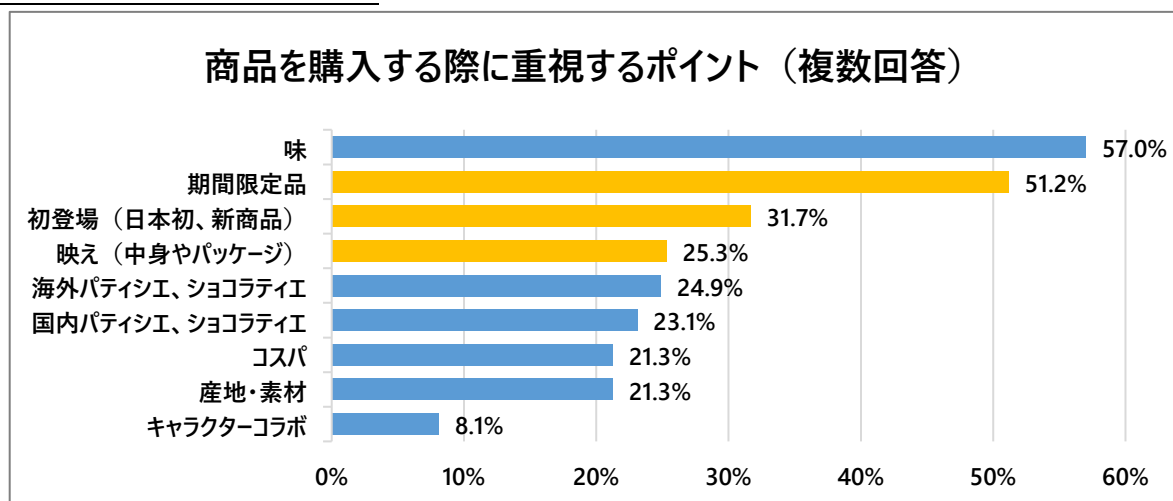
バレンタインは別腹！・・・25年のアンケートでも前年と変わらないが71%



買いたいスイーツはチョコだけじゃない、焼き菓子系にも注目



今だけ、ここだけが購入動機に



イベント感より利便性重視

