



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年12月15日

## 東京會館本館限定・丸ビル限定販売

### バレンタイン限定ショコラ・スイーツ販売のご案内

- ジャパンケーキショー受賞の実績を持つショコラティエ 小野塚が手がけるショコラ
- 贈り物、自分へのご褒美にもぴったりの限定マロンシャンテリーや苺タルトも



東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)は、2023年2月1日(水)から2月14日(火)までの期間、丸ビル内での限定販売商品と、本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」にてバレンタイン限定ショコラ・スイーツを販売いたします。

2月3日(金)から14日(火)までのバレンタインシーズンには、期間限定で丸ビル特設販売ブースへ出店いたします。ハート形のショコラでバレンタインらしさ満載の「ショコラ・ハート」や、ドライフルーツやナッツで彩った板チョコ「マンディアン」といった丸ビルでしか購入できない限定商品のほか、ビターな大人の味わいの「オレンジット」や「トリュフショコラ」などをご用意しています。

また、本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、受賞歴もある東京會館の専属ショコラティエが、フレッシュフルーツから1粒1粒手作りする「ボンボンショコラ」をはじめ、バレンタインらしいカラーが目を引く「ルビーショコラタルト」、福岡県産あまおうを使った「プレミアムマロンシャンテリー」などの本館限定スイーツもご用意しています。

<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 PR 事務局(株式会社電通 PR コンサルティング内) 担当:岡野、川畑

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp



TOKYO KAIKAN

## 丸ビル期間限定販売の東京會館バレンタインデーラインナップ

2月3日(金)から14日(火)までのバレンタインシーズン期間限定で、丸ビルの特設販売ブースのみで購入できる商品を販売いたします。東京駅近辺にお立ち寄りの際や、プレゼントのご準備などの際にぜひご利用ください。

丸ビル限定販売期間:2023年2月3日(金)~14日(火) (丸ビル 1F マルキューブにて開催)

### #サポチョコ対象商品①

#### 丸ビル限定 ショコラ・ハート 8個入り ¥3,024 \*限定200個

バレンタインデーにふさわしいハート形がグラデーションカラーに並んだショコラ。トロピカルな味わいのパッションマンゴーと、芳醇な香り漂うシャンパン&バニラ、ラズベリー&ライチ&ローズのミックス、フルーティな苺&バニラの4つのフレーバーをお楽しみいただけます。



#### 丸ビル限定 マンディアン(写真左:ホワイト/写真右:ブラック) ¥1,620

シリアルの上にチョコレートを重ね、ドライフルーツやナッツを飾り付けた、フルーティで香ばしい板チョコレート。ブラックチョコレートとホワイトチョコレートの2種類をご用意し、それぞれ、マンゴーやパパイヤ、いちじく、クランベリーなど彩り豊かなフルーツ、クルミやアーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオなどのナッツをトッピングしました。



#### オレンジット ¥2,160

オレンジピールをダークチョコレートでコーティングしたお菓子です。爽やかなオレンジの皮の苦みと、深みのあるチョコレートが織りなす大人の味覚をお楽しみいただけます。

※本館での販売期間:2023年2月1日(水)~14日(火)



#### トリュフショコラ ¥2,160

ダークチョコレートに、トリュフオイルをブレンドした生チョコレートです。なめらかな口溶けとともに、トリュフの芳香が広がります。コーヒーや紅茶だけでなく、ワインやウイスキーのおつまみとしても相性のよい大人の味覚です。

※本館での販売期間:2023年2月1日(水)~14日(火)



### #サポチョコ対象商品

※東京會館は、読売新聞の女性向けサイト「大手小町」発の取り組み

「#サポチョコ」に賛同し、該当商品の売上金額の一部を国際NGO「プラン・インターナショナル」に寄付いたします。



TOKYO KAIKAN

**#サポチョコ対象商品②(12個入りのみが対象)**

ボンボンショコラ

6個入り ¥2,160、8個入り ¥2,808、12個入り ¥4,104

ショコラティエのこだわりが光る 8種の味わいのボンボンショコラ。

＜内容＞1.ガナッシュ ノワール:ハイカカオのチョコレートを使用、東京會館定番の一品／2.スペキュロス:シナモンやナツメグなどのスパイスが香るガナッシュ／3.キャラメルブルーサル:リッチな塩バターキャラメルボンボン、東京會館定番の一品／4.アプリコット&ジャスミン:ジャスミンティーの香りのチョコレートにアプリコットジュレを重ねた2層のガナッシュ／5.プラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、東京會館定番の一品／6.はちみつ&ジンジャー:フランス産はちみつに擦りおろし生姜を加えたハート形／7.ポワール:洋ナシのピューレ入りガナッシュ／8.ラズベリー&ストロベリー:ラズベリーとストロベリーの2種のピューレ入りガナッシュ

※本館での販売期間:12月1日(木)～2023年2月28日(火) (※12/22～25を除く)



バレンタイン限定&冬期限定販売の本館「スイーツ&ギフト」ショコラ・スイーツ

**#サポチョコ対象商品③**

本館限定 ひょうたんショコラ 4個入り ¥3,024 \*バレンタイン限定 200個

販売期間:2023年2月1日(水)～2月14日(火)

ひょうたん形の4個入りのセットです。トロピカルな味わいのパッションマンゴーと、芳醇な香り漂うシャンパン&バニラ、ラズベリー&ライチ&ローズのミックス、フルーティな苺&バニラの4つのフレーバーをお楽しみいただけます。ひょうたんは、古くから縁起物として知られており、目上の方や大切な方への贈り物にぴったりです。



本館限定 ルビーショコラタルト ¥1,404

販売期間:2023年2月1日(水)～2月14日(火)

苺のピューレを加えたルビーチョコレートのガナッシュにアーモンドのカラメリゼをアクセントに加えタルトに仕上げました。苺とプレーンのマカロンを飾り、ルビーチョコレートとチョコレートのクラウンが遊び心を演出します。

ご褒美スイーツとして、

またシェアしてお楽しみいただくのにもおすすめです。



本館限定 ミニマロンシャンテリーセット ¥1,728

12月:カフェキャラメル・白・ストロベリー / 1・2月:ショコラ・白・ストロベリー

販売期間:12月1日(木)～2023年2月28日(火) (※12/22～25を除く)

通常のマロンシャンテリーをミニサイズにし、一度に3種のフレーバーを楽しめるお得なセット。定番の「マロンシャンテリー(右奥)」はもちろんのこと、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー カフェキャラメル(手前・12月)」と「マロンシャンテリー ストロベリー(左)」をご提供します。

※1-2月は、「マロンシャンテリー カフェキャラメル」が「マロンシャンテリー ショコラ」に変わります。



**福岡県産あまおうと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,728**

販売期間:2023年1月5日(木)~3月31日(金)

大粒の福岡県産「あまおう」と茨城県産の和栗を贅沢に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺と和栗の上品な甘み、なめらかな生クリームの組み合わせをお楽しみいただけます。

**苺のタルト ¥810**

販売期間:2023年2月1日(水)~5月31日(水)

りんごの赤く丸い形をイメージして、フレッシュな苺を飾り付けたタルトです。サクサクとしたクッキー状の生地の上に、柔らかく煮たりんごとカスタードクリーム、生クリームを重ね、ホワイトチョコレートとりんごのゼリーをトッピングしました。



■販売店舗:「スイーツ&amp;ギフト」(1F)

■営業時間:10:00~20:00

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

※営業時間は変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。

伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど、これまで愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦します。

レストランで人気のブレッドやデリカ、スープなどの商品も販売。

**■ショコラティエ 小野塚雄也(おのづか ゆうや)プロフィール**

東京會館 調理・製菓部 製菓ショコラチーフ。

2006年世田谷の日本菓子専門学校卒業後、東京會館に入社。「霞が関東京會館ペストリー」、「二代目本館レストランデセール」、「クッキングスクール」アシスタント、プティファール担当、ウエディングデコレーションアシスタントなどを経て研鑽(けんさん)を積む。二代目本館の改装中には「横浜グランドインターコンチネンタルホテル」を経験。その後、ショコラティエ修業で、バリーカレボー社が運営する「Chocolate Academy™ Centre Tokyo」に参加。国内外のトップシェフから教えを受け、現在東京會館製菓ショコラチーフに至る。2018年、2021年ジャパンケーキショー銅賞。





TOKYO KAIKAN

## ■東京會館 本館概要

1922年、「世界に誇る施設ながらも、誰でも利用できる人々の集う社交場」として誕生した東京會館。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。

東京會館は、NEWCLASSICS。「新しくて伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。

名 称 東京會館 本館  
 所 在 東京都千代田区丸の内 3-2-1  
 専 有 部 分 約17,697㎡  
 主 要 施 設 レストラン・ショップ 8店舗(うち新規2店舗)  
 バンケットルーム 13室(貴賓室含む)  
 公 式 H P <https://www.kaikan.co.jp/>  
 公式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>  
 公式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



## ■新型コロナウイルス感染症への安全対策に関する動画

東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策への取り組みを動画でもご紹介しております。

[https://www.kaikan.co.jp/news/20200703\\_002306.html](https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html)

## ■東京會館 創業 100 周年のご案内

東京會館は、2022年11月1日に、創業100周年を迎えました。

2021年11月1日から2022年12月31日までを創業100周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関係する人物を知ることができるヒストリーページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。ぜひご覧ください。

【100周年記念サイト URL】 <https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも  
あなたとつくる東京會館

100<sup>TH</sup>  
Anniversary

## アクセス

[JRでお越しのお客様]

京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分※

※6番出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。

「有楽町駅」国際フォーラム口より徒歩5分

「東京駅」丸の内南口より徒歩10分

[地下鉄でお越しのお客様]※

東京メトロ千代田線「二重橋前(丸の内)駅」

東京メトロ有楽町線「有楽町駅」

東京メトロ日比谷線「日比谷駅」

都営三田線「日比谷駅」

※B5出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 PR 事務局(株式会社電通 PR コンサルティング内) 担当: 岡野、川畑

TEL: 080-5072-8521 FAX: 045-330-8884 E-mail: [tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp](mailto:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp)