

“私”のためのバレンタイン
日々の疲れを癒すちょこっと贅沢なひとときを
ホテルパティシエこだわりの「大人のご褒美ショコラ」
2023年2月4日（土）より販売開始

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 池田純久）では、2023年2月4日（土）より5つの味と食感が楽しめるチョコレートのアソートメントをホテル1F パストリーブティック〈ポピンズ〉にて販売いたします。日々仕事や家事に追われる女性に、自分へのご褒美として楽しんでいただけるよう「大人のご褒美ショコラ」をコンセプトにした、ホテルパティシエのこだわりが詰まったチョコレートです。2023年1月10日（火）から1月31日（火）の期間はホテルHP または〈ポピンズ〉店頭にてご予約も承ります。

バレンタインチョコレートを贈る相手は時代とともに変化し、「友チョコ」「感謝チョコ（日頃お世話になっている方に贈るチョコ）」「家族チョコ」など身近な相手へ贈る方が増えている傾向にあります。さらに近年は自分自身にチョコを贈る「自分チョコ」を購入する方も増加し、バレンタインの楽しみ方は多様化しています。

こうした中で、京王プラザホテル札幌では、これまでホテルとの接点が少なかった20代～40代の女性をターゲットに「大人のご褒美ショコラ」をコンセプトにした「自分チョコ」のアソートメントを考案いたしました。「トクカ豆」「アプリコット」「カラメルパッションマンゴー」など味・食感の異なる5つのチョコレートは、一つひとつのチョコレートの味わいを最大限活かせるよう、表面のコーティングの薄さや形を全て変えています。日々仕事や家事に追われる女性に、自分へのご褒美としてちょこっと贅沢な癒しのひとときを楽しんでいただけるよう、製菓料理長が考案したこだわりの詰まったチョコレートです。



▲バレンタインチョコレート（イメージ）

さらに、ご購入いただいた方にはご自宅で簡単に作れるオリジナルカクテルのレシピカードをプレゼントいたします。ホテル1F メインバー〈クロスヴォールト〉のバーテンダーが、チョコレートに合わせたペアリングカクテルを考案いたしました。仕事終わりに自宅でゆったりとチョコレートとお酒を楽しむ、贅沢な大人時間をお楽しみいただけます。

- | | |
|--------|--|
| ■ 内容 | チョコレート 5個（トクカ豆、ココナッツ、フランボワーズ、アプリコット、カラメルパッションマンゴー）
オリジナルカクテル レシピカード |
| ■ 販売期間 | 2023年2月4日（土）～2月14日（火）10:00～17:00 |
| ■ 販売場所 | 京王プラザホテル札幌 1F パストリーブティック〈ポピンズ〉 |
| ■ 料金 | 1箱 2,160円（税込）※限定60箱 |
| ■ 予約期間 | 2023年1月10日（火）～1月31日（火） |
| ■ 予約方法 | 〈ポピンズ〉店頭 または ホテルHPにてWeb予約を承ります。 |



※当日販売も承りますが、限定数が完売次第販売終了いたします。

※Web予約はクレジットカードによる事前決済のみ承ります。 ※配送、配達はいたしかねます。

チョコレートの詳細は2ページ目をご覧ください。

【チョコレート ラインナップ】

・トンカ豆

トンカ豆を生クリームで煮出し、ガナッシュチョコレートに仕立てました。トンカ豆はバニラや桜の葉のような甘く上品な香りの中にシナモンのようなアクセントがある、スパイスの一種です。濃厚でほろ苦いチョコレートと、すっと鼻に抜けていく芳醇なトンカ豆の香りのマリアージュが、贅沢な癒しの時間へと誘います。

・ココナッツ

クリーミーなココナッツのガナッシュにリキュールを加えました。ミルクチョコレートにカカオバターを加えてさらさらにし、表面に薄くコーティングすることで、よりココナッツの味わいを感じられるよう追求しました。王道の味ながらも食べた後にリキュールの香りがふんわりと残る、一味違う大人のためのチョコレートです。

・フランボワーズ

フランボワーズのピューレとリキュールを使用したチョコレートです。ビターチョコレートの奥深い苦みとフランボワーズの爽やかな酸味の絶妙なバランスを楽しめる、パティシエこだわりの一粒です。ハート型の可愛い見た目とさっぱりとした後味で、リフレッシュタイムに最適です。

・アブリコット

甘酸っぱいアブリコットを口当たり滑らかなガナッシュとパートドフリュイに仕立て、ミルフィーユのように交互に重ねました。リキュールを使った濃厚で香り豊かなパートドフリュイは、重厚感のあるねっとりとした食感がお楽しみいただけます。食感の異なる二つの層がアブリコットの瑞々しい味わいを引き立てます。

・カラメルパッションマンゴー

カラメルのほろ苦さにパッションフルーツとマンゴーの酸味を合わせ、ホワイトチョコレートで包むことで味にまとまりを持たせています。苦みと酸味が最も美味しく感じられる絶妙な薄さに仕上げました。噛んだ瞬間に口いっぱい広がるトロピカルな香り、家に居ながら南国気分をお楽しみいただけます。



▲左上から、カラメルパッションマンゴー、アブリコット、フランボワーズ、ココナッツ、トンカ豆



▲製菓料理長 日下部 克哉
チョコレートを得意とする製菓料理長のこだわりが詰まった5つのチョコレートで癒しのひとときをお楽しみいただけます。



▲メンバー（クロスヴォールト）店長 大塚 慎一郎
数々の受賞歴を持つバーテンダーが、ご自宅で作れるオリジナルペアリングカクテルのレシピをご提案いたします。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、對馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテル HP)