

**アトリエうかい**  
**日本最大級のショコラの祭典に今年も出店**  
**ジェイアール名古屋タカシマヤ**  
**「2023 アムール・デュ・ショコラ ～ショコラ大好き！～」**  
**2023年1月19日(木)～2月14日(火)**

東京・神奈川を中心にレストランを展開する株式会社うかい（本社：東京都八王子市）の洋菓子店「アトリエうかい」は、今年で23回目を迎えるジェイアール名古屋タカシマヤのチョコレートのイベント「2023 アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き！～」に、2023年1月19日(木)～2月14日(火)で出店します。



クッキー×フルーツ×カカオのマリアージュをテーマにしているアトリエうかいのショコラコレクション。今年はクッキーとの相性を前提に産地も種類も異なるカカオを厳選。また、「食を通じて」SDGs（持続可能な開発目標）に取り組みたいという思いから、サステナブルなカカオを使用しました。「ショコラ セレクション（4個入）」では、グランシェフパティシエの鈴木滋夫の生まれ故郷である岐阜県海津市南濃町産の使われな摘果した青いみかんを使用。失われつつある里山の景色や過疎化が進む故郷のみかん農業を守ることに少しでも繋がってほしいという願いを込めました。

会期中は、1月30日（月）から2月2日（木）までは冬季限定ショコラバージョン「フルセック・ショコラ小缶」、2月3日（金）からマカロン&しっとりドゥミセックの詰め合わせBOX「プティフルマカロン&ドゥミセック-アムール-」も数量限定で販売します。鈴木も会場皆様のご来店をお待ちしております。

### ジェイアール名古屋タカシマヤ「2023 アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き！～」のイベント情報

- 期 間 : 2023年1月19日(木)～2月14日(火)
- 販 売 場 所 : ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階 メイン会場
- 販 売 商 品 :
  - ・フルセック・ショコラ スペシャルティ 2023
  - ・ショコラ セレクション(6個入)
  - ・ショコラ セレクション(4個入)
  - ・ショコラ アソルティ缶(イチゴ&カカオ)
  - ・ショコラ アソルティ缶(マスカット&紅茶)
  - ・フルセック・ショコラ小缶 1月30日（月）～2月2日（木） ※1日50個
  - ・プティフルマカロン&ドゥミセック-アムール- 2月3日（金）～ ※なくなり次第終了
- 鈴木 滋 夫 来 店 日 : 2023年1月19日（木）～1月22日（日） / 2月3日（金）～2月10日（金）
- オンラインショップ :
  - ・フルセック・ショコラ スペシャルティ 2023
  - 2023年1月10日（火）～2月2日（木）
  - <https://amour.jr-takashimaya.co.jp/2023/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話:03-6459-1897 お問い合わせフォーム: <https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

## アトリエうかい「ショコラコレクション 2023」商品ラインナップ

## ジェイアール名古屋タカシマヤ限定 新作！エレガントな限定缶

フルセック・ショコラ スペシャルティ 2023 4,001円 【1月18日（水）～販売開始】

多彩なクッキーと自家製ジャンドゥージャやジャム、チョコレートの奏でる味わいを楽しむ限定缶が装い新たにリニューアル。今年はマダガスカル・コロンビア・ウガンダなど各産地のカカオを取り入れ、クッキーとカカオの相性をより深く探求した10種のアソートに仕立てました。

ジェイアール  
名古屋高島屋ジェイアール名古屋高島屋  
オンラインショップ

※オンラインショップは、2023年1月10日（火）～2月2日（木）で販売

## シェフの故郷、岐阜県南濃町産みかん使用

ショコラ セレクション（4個入） 1,600円 【1月18日（水）～販売開始】

岐阜県・海津市南濃町産の栽培する過程で摘果された青みかんや、完熟みかんの美味しさを凝縮したジュースを使用したパート・ド・フリュイに、フルーツと相性抜群のマダガスカル産カカオを合わせました。グランシェフパティシエ・鈴木滋夫の生まれ故郷である南濃町への想いが詰まった2種入りのサステナブルなアソートです。

ジェイアール  
名古屋高島屋エキュート  
品川高島屋  
京都店高島屋  
大阪店

## クッキーと果実の豊かな味わいをカカオが引き立てるアソート

ショコラ セレクション（6個入） 2,000円 【販売中】

軽やかな食感のクッキーや果実の味わいを凝縮したパート・ド・フリュイに、コロンビアやマダガスカル、ウガンダ産カカオの魅力溢れるチョコレートを合わせたアソートBOX。クッキーとフルーツ、カカオの余韻が奏でる豊かな味わいをお楽しみください。

ジェイアール  
名古屋高島屋エキュート  
品川高島屋  
京都店高島屋  
大阪店

## フルーティーなチョコレートと軽やかなクッキーのハーモニー

ショコラ アソルティ缶（イチゴ&amp;カカオ）（マスカット&amp;紅茶） 各1,800円【販売中】

コロンビア産カカオやオーガニックフェアトレードカカオを使用した味わい豊かなチョコレートで、サクサクのクッキーを包みました。「イチゴ&カカオ」と「マスカット&紅茶」の2種類。2つのフレーバーを交互に楽しむことで、それぞれの風味が引き立ちます。

ジェイアール  
名古屋高島屋

たまブラーザ

エキュート  
品川トリエ京王  
調布高島屋  
京都店高島屋  
大阪店

アトリエうかいオンラインショップ

## 人気の「フルセック・小缶」を贅沢なショコラ仕立てに

フルセック・ショコラ小缶 3,800円

【1月30日（月）～2月2日（木） ※他店舗：1月16日（月）～】

“カカオとフルーツのマリアージュ”をテーマに特製のクッキーに多様な産地のカカオの魅力を活かしたチョコレートや果実・ナッツ・カカオの美味しさたっぷりの自家製ジャンドゥージャなどを合わせました。定番商品「フルセック・小缶」の冬季限定ショコラバージョンです。

※各日50個限定 ※お一人様2個まで ※無くなり次第終了となります

ジェイアール  
名古屋高島屋エキュート  
品川高島屋  
京都店高島屋  
大阪店

アトリエうかいオンラインショップ

※ジェイアール名古屋高島屋店以外は、1月16日（月）から販売開始

## ショコラ×果実の多彩な味わいをしっとり焼菓子アソートに

プティフルマカロン&amp;ドゥミセック-アムール- 3,800円 【2月3日（金）～】

関東の店舗で人気のマカロンとドゥミセックの詰め合わせが、2023 アムール・デュ・ショコラに初登場。フランボワーズやカシス、タイベリーなど、甘酸っぱい果実をカカオ香る口どけの良いガナッシュやジャムに仕立て、マカロンやフィナンシェなどと合わせました。ショコラと果実が響き合う、多彩な美味しさをお楽しみください。

ジェイアール  
名古屋高島屋

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

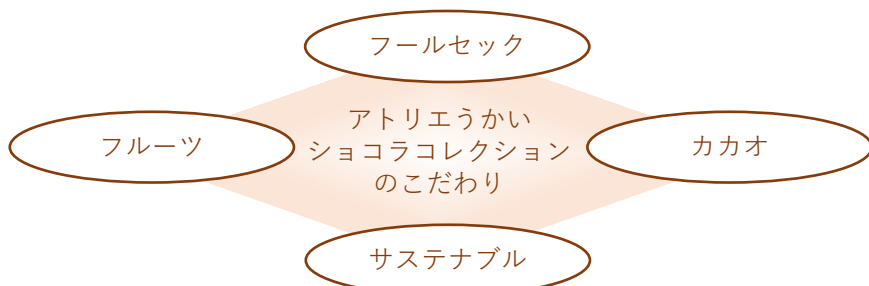
株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

## 今年も登場！故郷の風景に想いを馳せてお作りした南濃みかんのショコラ



昨年販売していた「ショコラセレクション（4個入）」は、グランシェフパティシエの鈴木滋夫の故郷の名産である南濃みかんを使ったショコラです。ショコラ作りのきっかけは、3年前に同級生が親の跡を継いでミカン栽培を始めたこと。高齢化が進み、過疎化が進む故郷にできることはないかと考えました。岐阜県海津市南濃町は、岐阜県で唯一のみかん産地。日本の北限とされる産地で、甘味だけでなく香りや程よい酸味が特徴です。収穫時期には「みかんちぎり（みかん収穫）」を手伝ったり、夏には摘果（間引き）みかんを絞ったジュースを飲んだり、鈴木にとって南濃みかんは身近なものでした。今回のショコラは、栽培する過程で摘果された使用されない青みかんや、完熟みかんを自家製のペーストやジャムにして使用しています。「2023 アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き！～」の会場で、南濃みかんや岐阜県についてお話をさせていただきます。

## アトリエうかい「ショコラコレクション 2023」で使用するカカオ



北海道根釧地区のバター豊かな風味を大切にしたクッキー（フールセック）、自家製の果実味あるコンフィチュールやジャンドゥージャとの相性を考えて選んだのは、カカオ産地における支援を行い、地球環境にも配慮した生産方法で栽培・収穫されるサステナブルカカオです。



## マダガスカル

アフリカ大陸の南東に位置する島国。この国のカカオは、ベリー系の赤いフルーツのような酸味やシトラス系の爽やかな香りを持つのが特徴です。果実との相性が抜群なことから、自家製のジャムやパート・ド・フリユイ、フルーツを用いたジャンドゥージャ等と掛け合わせています。現地の貧困農家をサポートするプロジェクトにより生産されたカカオを使用。

## コロンビア

アンデス山麓の丘陵が、カカオ栽培に最適な環境をもたらすコロンビア。今回は同国産カカオバターから作られた当店特製ホワイトチョコレート素材として用いています。一般にカカオバターは脱臭処理等を施したものが多く使われていますが、当店では良質かつ環境負荷のないコロンビアカカオの風味をそのまま活かしたナチュラルなカカオバターを使用しています。

## エクアドル・サントメ・ドミニカなどのブレンド

エクアドルのみで収穫される古来種のカカオ・ナショナル種をはじめ、アフリカや南米を原産とする高品質のオーガニックフェアトレードカカオをブレンドして使用。それぞれのカカオが持つ、酸味やナッティな風味、穏やかな香りがクッキーの味わいに一層深みを与えています。

## ウガンダ

日本の本州ほどの国土面積でありながら、美しい自然が楽しめることから“アフリカの真珠”と形容されるウガンダ。地域を緑化しながら栽培される同国産カカオを厳格な管理で発酵させ、一つひとつ丁寧に手剥きした「ローホールカカオニブ」を取り入れました。生のカカオ豆ならではのピュアな風味は格別です。

## アトリエうかい概要

うかいグループの洋菓子店。レストランでの感動と余韻をご家庭でも味わっていただけるよう、「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに掲げて「旬の素材を最も美味しく提供する」というこだわりのもと丁寧なお菓子作りをしています。

<https://www.ukai.co.jp/atelier/>

instagram@atelierukai

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話:03-6459-1897 お問い合わせフォーム: <https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>