

買い方も楽しみ方も多様化。

バレンタインはスイーツを楽しむ祭典に進化。
日本初登場のブランドから焼き菓子までバラエティ豊かな品ぞろえ。

ヨコハマ チョコレート パラダイス

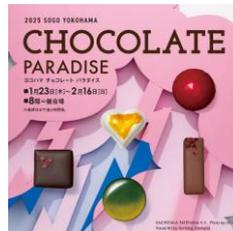
- ・会期: 2025年1月23日(木)～2月16日(日)
- ・会場: そごう横浜店8階＝催会場 ※最終日は午後6時閉場

そごう横浜店では、2025年のバレンタインイベント「ヨコハマ チョコレート パラダイス」を1月23日(木)から開催いたします。近年、バレンタインの買い方や楽しみ方も多様化。事前のそごう・西武の独自アンケート調査でも約7割の方がご自身へのご褒美として購入すると回答されるなど、バレンタインは贈り物を選ぶだけでなく、チョコレートやスイーツを楽しむイベントとなっています。本年は、日本初登場ブランドやそごう・西武初お目見えのブランドをはじめ、ラグジュアリーなご褒美チョコからパケ買いしたくなるキュートなチョコ、カカオ豆高騰や続く物価高に対応し、チョコレートの焼き菓子をはじめとしたバレンタインスイーツまで、バラエティー豊富に取り揃えました。そのほか、「チョコ×お酒」など、お酒とのペアリングをお楽しみいただける提案をするほか、会場でしか味わえないイートインメニューや館内で焼き上げる焼き菓子など幅広い世代の皆さまにお楽しみいただける商品もご紹介いたします。

<そごう横浜店／ブランド数:78ブランド、アイテム数:約450アイテム以上 (ブランド・アイテム数共に前年比105%)>

※そごう横浜店初登場・当催事初登場は計16ブランド。

- 初登場: そごう横浜店に初めて登場するブランドです。
- NEW: 当催事に初めて登場するブランドです。
- イートイン: 会場でお召しあがりいただけます。
- 実演: 会場で調理いたします。



※本リリースの画像はイメージ、価格は税込です。

■自分へのご褒美にも「ショコラジュアリー」

日本初登場ブランドやそごう・西武初お目見えのブランド、プチ贅沢な憧れのブランドチョコや今しか楽しめない限定チョコなど自分へのご褒美にもおすすめのラグジュアリーなチョコレートが勢揃い。

SOGO YOKOHAMA 40th Anniversary

注目のショコラブランドがチョコパラに登場

●日本初登場／そごう・西武限定販売【マダム カカオ】

(写真右 上から)

- ① リュシアン ポウタイ ②リュシアン ハート ③リュシアン マスタッシュ (85g、1箱) 各6,372 円

フランス年間最優秀パティシエに選ばれたクリステル・ブリュアの店。
フランスの大統領府エリゼ宮で3年間、製菓の最高責任者を務める。
ウサギ型チョコレートの中に、小さなモチーフとロゴが施された繊細なフリチュールが。



● **NEW** 【シビル・リニャック】 フランスのスターシェフが開いたショコラトリー

- ・ブルーボックスミニプラリネベア(10個入、1箱) 5,940円
スターシェフが贈るダーク、ミルク、ブロード、ホワイトチョコとナッツのプラリネの味わいを詰め込んだ多彩なプラリネボックス。(写真右)
- ・ミルクチョコレート ギモーブベア缶 (8個入、1箱) 5,940円
ふわふわ食感のくま型ギモーブをヘーゼルナッツペーストを加えたミルクチョコレートでコーティング。(写真右下)

フランスでレストランやビストロ、パティスリーを手がけ、料理番組の司会や料理本を出版するなど、活躍中のスターシェフの店。



● **そごう・西武初登場** 【コントワール・デュ・カカオ】

- ・重箱アソートボックス (250g、1箱) 6,912円 (写真右)
コントワール・デュ・カカオの定番チョコを3段箱にたっぷり入れた重箱アソート。
1段目に9個のプラリネ、2段目に3種のクロッカン、3段目に3種のクルスティン入り。

パリ サロン・デュ・ショコラ 1等賞受賞ブランド。フランスの首都、パリから南に100kmのカントリーサイドに工房を構える家族経営のチョコレートメゾン。



● **そごう横浜店初登場** 【ヤスシ ササキ】

- ・グレイシヤス8 (8個入、1箱) 4,428円 (写真右)
ブリュッセルで2007年から店を構えるパティシエ。ベルギーの伝統と日本の感性が融合した8種(ピスターシュ、スペキュロス、パレオール、シトロン、イチゴ&フランボワーズ、オールノワール、抹茶、アールグレイ)のアソート。

今年もチョコパラで人気の憧れのブランドに注目

● **【ブルガリ イル・ショコラート】**

- ・コレツィオーネ・サン・ヴァレンティーノ 2025 (5個入、1箱) 6,601円 (写真右奥)
イタリアの多彩な地域へのオマージュを込め、地域ごとの魅力を閉じ込めた、特別な5種類のチョコレートボックス。

● **【ル・ショコラ・アラン・デュカス】**

- ・アソルティモン・グルマン 4種(80g、1箱) 3,240円
さまざまなクリエイションをひと箱に。(写真右)



●【ラ・メゾン・デュ・ショコラ】

・パリ サンヴォール(8個入、1箱) 4,320円 (写真右)
 サントメ島産カカオのガナッシュやイチゴのガナッシュ、黒ゴマのプラリネなど、4種の味を詰め合わせました。



●【ジャン＝シャルル・ロシュエ】

・ショコラアソート フェリシテ (11個入、1箱) 5,109円 (写真右奥)
 フランス語で「フェリシテ」は至福の意味。ロシュエのボンボンショコラで至福の時間をお楽しみください。



●【メゾンカカオ】

・アロマ生チョコレート(各種、16粒入、1箱) 各3,456円
 マスカット、バニラ、ミックスフルーツ、白いちご (写真右)

■素材やパッケージを楽しむ

Chocolate × Caramel

今年は、大人が楽しめるチョコとキャラメルのバランスの良い味わいに注目。芳醇なカカオの香りとキャラメルの豊かな香りが織りなすハーモニー。

●【ヴェストリ】 (写真右)

・選べる！アンティーカ・ジャンドゥイア 1 (1個) 各2,376円
 金のスプーンですくって食べるチョコレート。2025年限定フレーバーの塩キャラメルが登場。



●【そごう・西武初登場】 【コントワール・デュ・カカオ】

・ショコラアソート(10個入、1箱) 2,916円 (写真右奥)
 パリ サロン・デュ・ショコラで高く評価された塩バターキャラメルを含むスクエアプラリネ4種と、ブルターニュのショートブレットのプラリネ、コーヒープラリネ、白いハートが入った7種のアソートボックス。

●【そごう横浜店初登場】 【メゾン・ルルー】

・キャラメルバー 5本入 -A-[5本入、1箱] 3,996円 (写真右奥)
 キャラメルをうすくのはし、チョコレートでコーティング。ルルー自慢のキャラメルとチョコレートとの相性がよいフレーバーを選んでいきます。



●【メリーチョコレート キャラメル浪漫】

・カカオキャラメル (15個入、1缶) 1,620円(写真右)
 カカオが香るようにじっくりと丁寧に煮詰めたキャラメル。



CUTE and HAPPY

わくわくな出会い。かわいいパッケージ&チョコが大集合。

●【ラルフズ コーヒー】 (写真右)

ボンボン 6個 クラシック(6個入、1箱) 3,672円
 ラルフズ コーヒーを象徴する「ラルフズカップ」「パリストアベア」など描いたチョコレート。



●【メリーチョコレート はじけるキャンディチョコレート。】

アソートメント缶 (20個入、1缶) 1,944円 (写真右奥)
 5種類のドリンクモチーフのはじけるキャンディインチョコレートをレトロな缶に。

●【ショコラな猫 by モロソフ】

ショコラな猫 (17個入、1缶) 1,512円 (写真右)
 愛らしい3匹の子猫を描いたアソート缶。クランチチョコレートやトリュフなど多彩な味わいが楽しめます。



※クランチチョコレートの個包装の絵柄は、商品により異なります。

本リリースのお問い合わせ:そごう横浜店 販売促進部(広報) 花岡・朝香 電話045(465)5837

■カカオ豆高騰や続く物価高にも対応。「バレンタインスイーツ」

近年バレンタインはカカオ豆高騰の影響もあり、チョコレート以外のクッキーやケーキ、サブレなどの「バレンタインスイーツ」を楽しむイベントへと広がっています。ライブで楽しめるイートインメニューや実演販売など、会場で楽しめるスイーツに注目。

BAKED SWEETS チョコレートの焼き菓子で、とっておきの時間を。

●【フキアーシュ】(写真右奥)

・チョコレートあわぐも(1箱) 2,481円
チョコを泡雲のように軽く焼きあげました。

●【カカオシック】(写真右)

・バレンタインボックス2025(4個入、1箱) 1,998円
厚さ10mmのふわっとほどけるなめらかなチョコレートサンド。

●【ミニマル】(写真右奥)

・チョコレートラングドシャ(27枚入、1缶) 3,481円
チョコレートが主役の、専門店ならではのラングドシャがぎゅっと詰まったクッキー缶。

●【ランメイシャ スイーツ ファクトリー】(写真右)

・エッグドレーヌ カラフル(4個入、1箱) 1,881円
自社ブランド卵を使用した、風味の異なる4種のマドレーヌにチョコレートを飾りました。



甘い香りに誘われる作りたてのスイーツ

●そごう横浜店初登場 【ブノワ・ニアン】

・クッキー オ モルソード ショコラ(1枚) 713円 **実演**(写真右)
ヘーゼルナッツ、レーズン、キャラメル、コーヒーに似た風味がバランスよく感じられるホンジュラス産カカオを使ったクッキー。



●そごう横浜店限定販売 【モンサンクレール】

・ガトーショコラ ブロンテピスターシュ(1個) 751円 **実演**(写真右)
ガトーショコラにピスタチオのガナッシュを重ねて、焼きあげ、キャラメルソースを絞りました。中にしのばせたシュトロイゼルで食感をプラス。



●そごう横浜店限定販売 【マッテ×ガスタ】

・バスクチーズケーキ×コルテッチャSPバージョン(1個) 1,201円(写真右下)
薄さ約0.03mmのチョコレート「MATTE」のコルテッチャと「GAZTA」のバスクチーズケーキがそごう横浜店限定コラボレーション。



●そごう・西武限定販売 【カカオサンパカ】

・ジャラッツ カカオ ショコラタ ミルク ミルクミニベア(1本) 990円
イートイン(写真右)

香り高いカカオパウダーを使用した、カカオの風味豊かなチョコレートソフトクリーム。



●【レガレヴ】

・いちごとショコラのワッフルデザート(1個) 1,501円 **実演**(写真右)
パリやブルターニュなどのレストランやカフェでデザートを数多く手がけてきた佐藤シェフの店から、会場で焼きあげたワッフルにバニラアイス、苺、チョコレートクリーム、チョコレートソースで仕上げたバレンタインのための一皿。



<インターネットで買える商品もチェック>

【e.デパート バレンタイン展開概要】 * URL : <https://edepart.sogo-seibu.jp/brand/chocolatep>

■本会期: 1月7日(火)午前10時~2月6日(木) 午後11時59分まで

■展開ブランド数: 約100ブランド・約600アイテム

■お届け日: 2月1日(土)以降順次お届け

■楽しみ方にも広がり「チョコレート×お酒のおすすめペアリング」

そのままでもちろんおいしいチョコレートの新たな楽しみ方を深堀り。お酒の達人がおすすめするチョコレートとお酒の魅力的なペアリングをご提案。

<一例>

《ホワイトチョコレート×シャンパーニュ》

●【コントワール・デュ・カカオ】(写真左)

・グルメバー ラズベリー ホワイト(1枚) 1,210円

●【ジャカール】(写真右)

・モザイク・ブリュット(750ml) 9,350円



★おすすめポイント

シャンパーニュの風味とアロマを昇華させる重要な工程である「ドザージュ(補糖)」という工程がチョコレートの甘さにベストマッチ。チョコレートの甘さもシャンパーニュの酸味も邪魔せず楽しめます。

《ダークチョコレート×ワイン》

●【シリル・リニャック】(写真左)

・ダークチョコレート ギモーブベア缶
(8個入、1缶) 5,940円

●【パスクア】(写真右)

・ファミリア パスクア パッシメント ロッソ2021
(750ml) 2,750円



★おすすめポイント

ワインは製造する工程で、収穫したブドウを陰干して水分を飛ばし、凝縮させてから醸造する「アパッシメント」という製法により果実の甘い香りと程よい渋みを感じられます。カカオ風味・苦みとマッチしてコク深さと余韻を存分に楽しめる、大人なペアリングです。

■現代美術家舘鼻則孝×西武・そごうオリジナルパッケージ「コントワール・デュ・カカオ ミニチョコレートアソート」プレゼント

・会期: 2025年1月17日(金)~ なくなり次第終了

・会場: そごう横浜店1階=ビューティーフロア

会期中、対象ブランドで化粧品を税込14,000円(レシート合算不可)以上お買いあげのうえ、そごう横浜店 LINE 公式アカウントの[クーポン]画面をご提示の方にパリのチョコレートメゾン「コントワール・デュ・カカオ」のミニチョコレートアソート(1箱・5個入)を先着でプレゼントします。



※そごう横浜店対象ブランド総計先着1,100名様。なくなり次第終了となります。

※プレゼントのお受け取りにはそごう横浜店 LINE 公式アカウントの LINE クーポン画面のご提示が必要です。