



パティシエが手掛ける上質な味わいのバリエーション バレンタインショコラ 2022

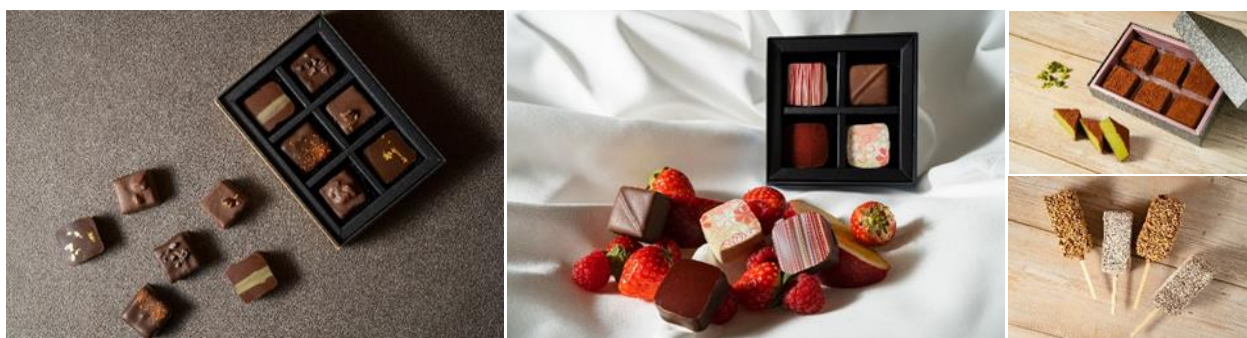
～岩手県産のフルーツや和の素材を使用したショコラが登場～

ホテルメトロポリタン盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）では、2月1日（火）から14日（月）までの期間、バレンタインショコラ全7種類を販売いたします。

ホテルオリジナルショコラは全3種類。岩手県産のフルーツを使用した風味豊かなボンボンショコラと、パティシエの創造性を感じられるナッツ類と醤油や白ゴマ、三陸ジンジャーなど和のエッセンスを組み合わせたブラリネショコラなどインナップ。

「銀河堂 1890 Sweets & Bakery」では、人気のフレーバー「ピスタチオ」の生チョコのほか、イギリスの伝統的な焼き菓子「トフィー」に岩手県産の雑穀を加えた商品や気軽に楽しめるチョコバーなど、ワンハンドスイーツも取り揃えました。

大切な方へのバレンタインギフトや、ご自身へのご褒美ショコラとして、幸せのひと時にぜひご利用ください。



【バレンタインショコラ概要】

〈ホテルメトロポリタン盛岡 オリジナルショコラ〉

商 品：全3種類

販売期間：2月1日（火）～2月14日（月）

販売場所：盛岡駅ビル フェザン 本館1階 フェザンパティオ <ショコラマルシェ>（10：00～20：00）

〈銀河堂 1890 Sweets & Bakery オリジナルショコラ〉

商 品：全4種類

販売期間：2月1日（火）～2月14日（月）

販売場所：フェザンおでんせ館1階 銀河堂 1890 Sweets & Bakery（9：00～21：30）

盛岡駅ビル フェザン 本館1階 フェザンパティオ <ショコラマルシェ>（10：00～20：00）

ホテルメトロポリタン盛岡

ホテルメトロポリタン盛岡 オリジナルショコラ ラインナップ

① ショコラプラリネ 6粒入り 2,000円 (税込)

香り高いベネズエラ産カカオを使用した風味豊かなプラリネをベースに白ゴマや一味唐辛子などの和の素材のほか、三陸ジンジャーなど香り豊かなスパイスを組み合わせた、味の変化も楽しめるボンボンショコラ。

【フレーバー（左上より時計回り）】

■カカオニブ×三陸ジンジャー

農薬や化学肥料を使用せず栽培された三陸ジンジャーの爽やかな風味に、カカオニブ（ローストしたカカオ豆）の苦みがよく合う一粒。

■マカダミアナッツ×白ゴマ

マカダミアナッツのプラリネに、キャラメリゼした香ばしい白ゴマを合わせた一粒。

■クルミ×醤油

胡桃餅からインスピレーションを受けた一粒。

フランス産の良質なクルミを使用したプラリネに、ほんのり香る醤油がアクセントに。

■アーモンド×パンデピス

スペイン産の奥深い甘みが特徴のアーモンドのプラリネに、パンデピス（スパイス）の香り豊かな風味が感じられる一粒。

■ピーナッツ×一味唐辛子

口に入れた瞬間は甘いショコラが、溶け始めると一味唐辛子の辛味がほのかに広がる絶妙な味わい。

■ヘーゼルナッツ×シトロン

イタリア産の香り高く濃厚な風味のヘーゼルナッツのプラリネに、シトロンの爽やかな酸味が広がる一粒。



② いわて果実ショコラ 4粒入り 1,500円 (税込)



岩手県産フルーツを使用したボンボンショコラ。

それぞれのフルーツをピューレ状にし、瑞々しく滑らかな食感のパート・ド・フリュイ（果汁を煮詰めたゼリー）に仕上げ、チョコレートに閉じ込めました。

【フレーバー（左上より時計周り）】

■リンゴ（盛岡市／田屋果樹園） ※アルコール使用

リンゴを贅沢に使用することで素材本来の風味が楽しめます。

■洋梨（盛岡市／田屋果樹園） ※アルコール使用

瑞々しい洋梨の豊潤な香りが口いっぱい広がります。

■苺（一戸町／明日香農園）

やさしい甘さのホワイトチョコに華やかな苺の酸味。

■ラズベリー（盛岡市／サンファーム）

甘酸っぱいらズベリーとビターショコラが相性抜群。



③ ガトーショコラフレーズ 600円 (税込)

国産 70%のハイカカオを使用したコクのあるチョコレートクリームをベースに苺をふんだんに使用することでしっとり濃厚ながらも爽やかな酸味を感じられる味わい。



銀河堂 1890 Sweets & Bakery オリジナルショコラ ラインナップ

① ピスタチオの生チョコ 1,500 円 (6 カット) (税込) ※アルコール使用

ピスタチオペーストとホワイトチョコを組み合わせた口当たり滑らかな生チョコ。
キルシュ（さくらんぼの果汁から造られるブランデー）を少量加えることで
ピスタチオの香りを引き出しました。



② チョコバー〔アーモンド・ココナッツ〕 各 450 円 (税込)

チョコレートケーキをスティック状に仕上げたワンハンドスイーツ。
「贈りやすい、食べやすい」をテーマに、シーンを選ばず気軽に楽しめるので
“友チョコ”や“ご褒美スイーツ”にもおすすめ。



③ チョコレート・トフィー 3 個入り 700 円 (税込) 6 個入り 1,300 円 (税込)

イギリスの伝統的な焼き菓子「トフィー」。
あまり聞き馴染みないがイギリスやアメリカではとても親しまれている定番のお菓子。
銀河堂では岩手県産の雑穀を織り交ぜ、ザクザクとした食感を楽しめるよう仕上げました。



④ 銀河堂チョコラスク 500 円 (税込)

岩手県産小麦「ゆきちから」をベースにココアを混ぜ込んだショコラバゲットを使用した
食感と口溶けの良いラスクに、ホワイトチョコとドライオレンジやナッツ類をトッピング。



NEW WING 1 階 ティーラウンジ「クローバー」

2 月のおすすめケーキはバレンタインシーズンにふさわしいショコラスイーツを 2 種ご用意いたします。
明るく開放的なホテルラウンジで冬のティータイムをお過ごしください。

【料 金】 ケーキセット 1,200 円 / ケーキ単品 600 円 ※消費税・サービス料込

【期 間】 2 月 1 日 (火) ~ 2 月 28 日 (月)

【時 間】 10:00~17:00 ※数に限りがございますのでなくなり次第終了となります。

■ サヴァラン・ショコラ

バターをふんだんに使った《プリオッシュ》の生地にチョコレートを混ぜ、
ラム酒入りシロップをしっとりと染み込ませた大人なスイーツ。
チョコレートのほろ苦さ、ラムの芳醇の香りが贅沢な気分。



■ ショコラアメール

小麦を使用しない生地「サンファリーヌ生地」に、
カカオ 70% の濃厚なムースショコラを重ねました。
カカオの深い味わいと軽い口当たり、アクセントのコーヒーの香りが楽しめます。

