

PRESS RELEASE
＜報道関係各位＞

2023年1月18日
ヴァローナ ジャパン 株式会社

ヴァローナ × フォーシーズンズホテル東京大手町
【期間限定】深まる冬に甘美な「ショコラアフタヌーンティー」
エグゼクティブパストリーシェフ 青木 裕介氏によるヴァローナとのコラボレーションスイーツをご提供



最高品質のクーベルチュール（製菓用チョコレート）を提供し、世界中のトップシェフから認められるフランスのショコラブランド「ヴァローナ」の日本法人 ヴァローナ ジャパン 株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：アントナ・ナジブ）は、2023年2月1日（水）から3月31日（金）の2か月間、フォーシーズンズホテル東京大手町とコラボレーションした深まる冬のバレンタインシーズン、そして春の足跡を感じ始める時季やホワイトデーのお返しにぴったりな期間限定「ショコラアフタヌーンティー」をフォーシーズンズホテル東京大手町（39階）の THE LOUNGE にてご提供いたします。輝くガーネット色のスイーツや、奥深くも艶やかなショコラの数々は、フォーシーズンズホテル東京大手町 エグゼクティブパストリーシェフ 青木 裕介氏にご担当頂きました。厳選した数々のヴァローナのショコラを使用し、想像を超えたショコラの奥深さをご体感頂けます。

個性溢れるスイーツの中で、ハートの可愛らしさに気品あふれるダークブラウンが存在感を放つ「オペラケーキ」には、ヴァローナが2022年に創業100周年を記念して開発したブラック・チョコレート『コムントゥ 80%』を使用。サクッとした感触のサブレ、しなやかにとろけるブラック・チョコレートのクリームにカカオと相性抜群のオレンジを使ったマーマレードを加えています。異なるショコラの食感に香ばしいコムントゥのロースト香が広がり、カカオの余韻に浸れる甘美なスイーツとなっています。また、フォーシーズンズホテル東京大手町の開業以来高い人気を誇る THE LOUNGE のパフェをギュッとコンパクトにまとめ、アフタヌーンティー用に特別にアレンジしたミニパフェも一緒にご提供が開始。くちどけ滑らかなムースやミニシュー（『タイノリ 64%』使用）に、エキゾチックで華やかなライチが絡み合う上段部分と、グラス部分にはカシスの爽やかな酸味と香りを効かせることで最後までスッキリと頂けます。



下段にもヴァローナのショコラの上品な香ばしさを引き立てるバンケットシェフ特製のセイボリーが並びます。フォアグラブリュレには赤ワインでしっかりと煮詰めたリンゴのコンポートに、ほろ苦くコクのあるカカオニブで全体にアクセントをつけ、複雑で深い味わいを出しています。また、「グリーンピースのムース 柚子チョコレートのタルトレット 金柑とブロッコリー」には、春の旬物グリーンピースを使ったムースに柑橘の香りが漂う『インスピレーション・ユズ』をまがし、計算尽くされた三位一体の高度な味わいを感じて頂けます。



重厚さ漂うスイーツに、長く続いた冬から春の始まりを告げる若緑色のセイボリーを頂きながら、日本特有の繊細な季節の移り変わりをお楽しみ頂ける期間限定の「ショコラアフタヌーンティー」を是非ご賞味下さい。

【KOMUNTU コムントウ 80% のご紹介】



これまでヴァローナと関わりのあった全ての人々の 100 年分の想いを込め、次の 100 年を共に創っていくため、カカオ生産者、サプライヤー、お客さま、ヴァローナの社員などから 100 名が開発プロセスに参加し、共に作り上げたカカオ分 80%のブラック・チョコレートです。日本からはフォーシーズンズホテル東京大手町 エグゼクティブパストリーシェフ 青木 裕介氏にも開発にご協力いただきました。世界中の人々との縁やささまざまな出会いを、カカオ豆の調合に重ね、力強いウッディノートと苦味をカカオ特有のロースト香が際立てる、唯一無二のアロマに昇華させました。コムントウは、公平で持続可能なカカオ産業と創造性豊かで責任あるガストロノミーに貢献するヴァローナの取り組みを具現化した製品です。その理念に

基づき、コムントウの 1 年間の利益全額（2022 年 9 月～）をカカオ生産者に還元いたします。

【アフタヌーンティー内容】

スイーツ：	
ブラックベリームースショコラ	苺と柚子のフィナンシェ
コムントウオペラケーキ	ミニチョコレートシュー
アールグレイとベリーのムースケーキ	カシスとベリーのグラスデザート
ラズベリーピスタチオオペラケーキ	
セイボリー：	
チキンと菜の花のサンドイッチ ベーコンとシーザーマヨネーズ	グリーンピースのムース 柚子チョコレートのタルトレット 金柑とブロッコリー
フォアグラブリュレ 林檎の赤ワインコンポートとカカオニブ	ロブスターマリネとジュレ ビスククリームとカカオのサブレ
鴨胸肉と胡瓜のクレープ 胡桃とメープルクリーム バルサミコレディクション	
スコーン： 2 種（ラズベリーとチョコレート）	
お飲み物： 日本茶 2 種/紅茶 4 種/ハーブティ 3 種/コーヒー 6 種/季節のアイスティー 3 種	

期間：2023 年 2 月 1 日（水）～ 3 月 31 日（金）

時間：3 部制 11:00 ～ 13:00 / 13:30 ～ 15:30 / 16:00 ～ 18:00

料金：お一人様 8,800 円（平日） / 9,800 円*（週末・祝日） *厳選されたプレミアム日本茶とのペアリング付き

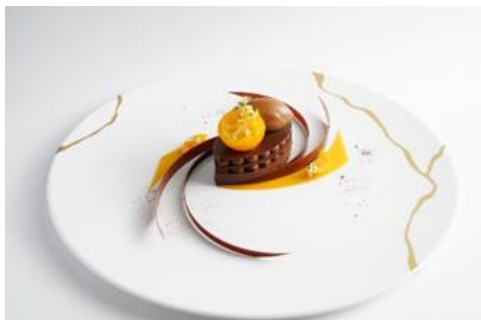
●総額は本体価格に消費税と 15%のサービスチャージが含まれています。

提供場所：フォーシーズンズホテル東京大手町 39 階 THE LOUNGE

レストランへのお問合せ・ご予約：03 6810 0655

オンラインでのご予約：<https://www.fourseasons.com/jp/otemachi/dining/lounges/the-lounge/>

【デザートプレート “Mezo(メゾ)”】



「THE LOUNGE (ザ ラウンジ)」では「ヴァローナ」の創業 100 周年を記念して開発したブラック・チョコレート『コムントウ』を使用したデザートプレート“Mezo (メゾ)”が 3 月期間限定で発売されます。ショコラが美しい層をなしながら、湾曲されたフォルムに旬のフルーツである金柑やオレンジを合わせ芸術性溢れる一皿。力強いウッディノートとカカオ特有のロースト香が際立つ、唯一無二のアロマもお愉しみいただけます。デザートの名前「Mezo(メゾ)」とは国際共通語エスペラント語で「中間」を意味します。自然の恵みにより一粒のカカオが生まれ多くの関係者の気が遠くなるような細かな作業工程から生産と出荷を経て、

ショコラとしてお客さまにご提供するまでに至ります。エグゼクティブパストリーシェフ 青木 裕介氏がこの一連の中に属する事で、生産者から受け継がれる貴重なカカオを、多くの方々にお届けする重要な役割を担うことを想って、このデザートは生まれました。

期間：2023 年 3 月 1 日（水）～ 3 月 31 日（金）

時間：ご軽食・お飲み物 11:00 ～ 21:00（L.O 20:00）

●L.O は、お飲み物のラストオーダーの時間です。

●総額は本体価格に消費税と 15%のサービスチャージが含まれています。

●営業時間は変わる場合がございます。

料金：2,500 円

提供場所：フォーシーズンズホテル東京大手町 39 階 THE LOUNGE



【青木 裕介 エグゼクティブパストリーシェフ】

ザ・リッツ・カールトン・ドーハ、パティスリー & グルマンディーズ by M.O.F、パティシエ ステファン・グラシエ、ザ・リッツ・カールトン・トロントなどを経て、2017 年よりフォーシーズンズ リゾート バリ アット ジンバラン ベイ、その後 2020 年、同フォーシーズンズホテル東京大手町に就任し、THE LOUNGE (ザ ラウンジ) と PIGNETO (ピニエト) にてパストリーを統括。2015 年グローバル・パストリー・シェフ・チャレンジで優勝、ギリシャで開催された 2016 年グローバル・パストリー・シェフ・チャレンジでは特別賞を受賞、そして 2018 年 11 月に行われたヴァローナ C3 チョコレートシェフ コンペティションにおいて優勝を収める事で世界で名を馳せています。

【フォーシーズンズホテル東京大手町とは】

フォーシーズンズホテル東京大手町は、2020 年 9 月に東京・大手町に開業したラグジュアリーホテル。地下鉄「大手町」に直結する Otemachi One タワーの最上 6 フロアに位置しています。49 m から 283 m の広さを誇る、スイート 20 室を含む全 190 室の客室は、東京のダイナミックなシティビューや皇居の緑を臨み、機能性と快適さを兼ね備えた空間です。最上階 39 階には、コンテンポラリーフレンチ「est」、ルーフトップテラスを備えるイタリア料理「PIGNETO」、パリと東京が出会うバー「VIRTÙ」、アフタヌーンティーをお楽しみいただける「THE LOUNGE」の 4 つのレストラン & バー、トリートメントルーム、スイミングプール、フィットネスジムのある天空のサンクチュアリ「THE SPA」など充実した施設が集結しています。3 階にはご宴会やウェディングに最適なボールルームやミーティングルームを備えています。

【THE LOUNGE (ザ ラウンジ) とは】

39 階のフロアへ降り立つと、天井から床までの窓一面に緑豊かな皇居の森、そして晴れた日には富士山まで見渡せる絶景が広がります。ザ ラウンジでは、ティーソムリエが選ぶ日本茶のセレクションとともに、エグゼクティブパストリーシェフによるスイーツや和の食材を取り入れたセイボリーが美しく盛り付けられたアフタヌーンティー、創造性溢れるパフェやデセール、カクテルタイムなど、時間帯やシーンに合わせて、美しい眺望とダイニング体験をお楽しみいただけます。

【VALRHONA (ヴァローナ) とは】

1922 年にフランス・ローヌ地方で創業以来、カカオの味わいにこだわり続け、世界中の生産者と二人三脚でカカオ栽培を行うと共に、独創的なアイデアと技術により、最高のショコラ素材へと昇華させてきたヴァローナ。美食の世界をけん引する世界中のトップシェフなど、プロフェッショナルたちから認められています。さらに、ショコラ専門技術校「エコール・ヴァローナ」にて多彩な研修プログラムを提供すると同時に、洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」を創設し、実行委員を務めるなど、ショコラの芸術性・文化性を高める活動に取り組んでいます。

ヴァローナは、環境や社会に配慮した事業活動を行い、説明責任や透明性など厳しい基準を満たしたサステナブル（持続可能）な企業のみにも与えられる B Corporation™ を取得しています。

【一般からのお問合せ】

お問い合わせフォーム <https://boutique.valrhona.co.jp/contacts/>

ヴァローナ ジャポン 公式ホームページ <https://www.valrhona.co.jp/>

エコール・ヴァローナ 東京 公式ホームページ <https://www.valrhona.co.jp/ecole/>

本件に関するお問い合わせ

ヴァローナ ジャポン 株式会社 マーケティング部 中村、上迫、町田
〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4 久保寺ツインタワービル

Email: pressejapon@valrhona-selection.com



https://www.instagram.com/valrhona_japon/



<https://www.facebook.com/valrhonajapon/>