

～今年も初出店のブランドが多数登場 合計47ショップが期間限定展開～

駅で買える！本格バレンタイン

◎エキュート初出店…「ステファン・ヴァンデュパール」「サマーバード オーガニック」など

◎例年人気…「ピエール マルコリーニ」「カカオ サンパカ」「ブボ バルセロナ」など

(株)JR 東日本ステーションリテイリング(本社：東京都港区/代表取締役社長：貝瀬 厚)、
 (株)JR 東日本リテールネット(本社：東京都新宿区/代表取締役社長：高橋 眞)、
 (株)ジェイアール東日本都市開発(本社：東京都渋谷区/代表取締役社長：出口 秀己)が運営するエキナカ商業施設エキュートは、1月29日より、バレンタインキャンペーンを開催します。今期は、バレンタイン時期ならではのハイクラスブランドの期間限定誘致と、チョコレートケーキ等の生菓子を中心としたスイーツギフトの限定開発を強化し、お客さまの需要に応じてまいります。

キャンペーン概要

- キャンペーン名称：**Chocolate LOVERS 2018**
- 開催期間：1月29日(月)～2月14日(水)
- 開催場所：エキュート 全8館 (大宮、品川、品川 サウス、立川、日暮里、東京、上野、赤羽)
- 商品情報：次頁以降の別紙にて、商品の一例および期間限定展開ショップをご紹介します
 ※一部商品は、JR 東日本が運営するショッピングサイト “ネットでエキナカ” からの事前予約も可能です。
 ※ネットでエキナカ URL：<http://www.net-ekinaka.com>

TOPICS

1. バレンタイン限定スイーツ

チョコレートだけじゃない！ケーキなどのバレンタイン限定スイーツも勢揃い 別紙 1

2. イベントショップ 東京駅・品川駅初出店の催事が多数集結！

全47ショップ一覧 別紙 2-1～2-3 エキュート初出店などはそのうち16ショップ！

商品の一例 別紙 3

3. プレゼントキャンペーンの紹介 別紙 4



商品画像の一例



キャンペーンビジュアル

※内容は変更する場合がございます。※写真はイメージです。



新作 エキュート品川限定
【アトリエうかい】
デズィール
4,320 円

サクサクのクッキー生地にかルダモンの香りのガナッシュと軽いチョコムースをあわせました。販売期間 1/29～2/14



新作 エキュート品川 サウス限定
【京橋千疋屋】
ショコラベリーショート
1,944 円

ショコラ風味のショートケーキを、ハートのチョコレートと甘酸っぱい 3 種のベリーでデコレーションしました。限定 1 日 16 台。期間限定販売。



新作 エキュート東京限定
【資生堂パーラー】
バレンタインペア 2 個セット
1,200 円

「グラスストロベリー」と「チョコレートプリン」のペア。「グラスストロベリー」のみアルコール微量入り。販売期間 1/29～2/14



新作 エキュート上野限定
【シレットコファクトリー】
コパンダ☆バレンタイン
420 円

ふわふわのドーナツにチョコレートでデコレーションをしたかわいいドーナツ。大切な日に、大切な人へ贈りたい、2 人寄り添うための甘くてキュートなシレットドーナツです。期間限定販売



新作 エキュート日暮里
【パティスリーアンドゥ】
アムール
2,484 円

甘さ控えめなホワイトチョコと甘酸っぱく爽やかなオレンジムース。アクセントに紅茶のジュレが入ったバレンタイン限定ケーキです。販売期間 1/29～2/14



エキュート品川・大宮限定
【ダロワイヨ】
カラメル トンカ
2,700 円

グラスサージュできらりと光る真珠の輝きを表現。トンカ豆の風味を加えたムースショコラがベースの数量限定ケーキです。販売期間《品川・大宮共通》2/9～2/14



新作 エキュート立川限定
【スイートガーデン カスタードマニア】
バレンタイン プリンサンデー
480 円

プリンの下に甘酸っぱいフランボワーズとピターなチョコクリームをとじこめました。立川店でしか味わえない、バレンタイン限定のデザートプリン。販売期間 1/29～2/14



新作 エキュート赤羽・大宮
【ゴディバ】
ジュエリーキープセイク 5 粒入
3,996 円

上品なシャンパンゴールドのケースに、2018 年バレンタイン限定チョコレートと人気のチョコレートを詰め合わせました。《赤羽》販売期間～2/15《大宮イベントショップ展開期間》2/5～2/14

エキュート品川

ショップ	ショップ概要	展開期間
カカオ サンパカ	バルセロナに本店を構える、スペインのショコラテリア。カカオの産地にも工場をもつネダーランド社をマザーカンパニーとするカカオ サンパカでは、カカオ豆の選別から、高品質なチョコレート製造にいたるまで全工程を管理することができ、アトリエのショコラティエにより、300 種以上の製品を作り上げることができます。さらには、他のショコラティエでは取り扱いの難しい非常に希少な品種のカカオ豆を輸入し、チョコレート製品を作っています。 別紙 3 に商品の一例あり	2/4~2/14 10:00~22:00 2/4 および 2/12 は 10:00~20:30
エキュート品川初出店 BbyB.	ベルギー北部にある高級リゾート地として知られる海辺の街、Knokke-Heist (クノック・ヘイスト) にある、2 つ星レストラン、Bartholomeus (バルトロミューズ) のシェフ、Bart Desmidt (バルト・デスマット) のインスピレーションと、ショコラティエ Jan Verleye (ヤン・ヴェルレイエ) のコラボレーションから生まれたチョコレートブランドです。 別紙 3 に商品の一例あり	
エキュート初出店 ステファン・ヴァンデューパール	ベルギー・ブリュッセルのショコラティエ。料理人であった祖母の影響を受け、ホテルスクールにてベーカリー、パストリー、チョコレートを学び、地元のチョコレート工場のリーダーに。ベルギーチョコレートの名門コートールドに誘われ、数年を経て独立。瞬く間に人気ショコラティエとして成功し、チョコレート王国ベルギーにおいて人気・実力とも急上昇。本国ではチョコレートの他、アイスクリームも評価が高く、国王からの信頼も厚い注目のショコラティエです。 別紙 3 に商品の一例あり	
エキュート初出店 品川駅初出店 サマーバード オーガニック	北欧の自然豊かな国、デンマークで 1986 年に誕生。海に囲まれ、自然本来の姿が多く残された雄大な土地で、自然からインスパイアされた数々のチョコレートは、デンマーク国内に留まらず世界中の人々を魅了し続けています。創設者のミカエル・グロンルック氏は、世界中を旅して洗練されたオーガニックの原材料を探し出し、妥協しないユニークな味と自然の原材料への追求に情熱を注ぎ、日本でも近年注目されているピーントッパーの製法を創業時より一貫して続けてきました。世界でも有数のオーガニック チョコレート ブランドとして地位を確立しています。	
ピエール マルコリーニ	2015 年 12 月に王室御用達の栄誉を授かったベルギーを代表するショコラティエ。カカオへのこだわりがマルコリーニの最大の特徴です。カカオ豆からチョコレート作り全ての工程を手掛ける Bean to Bar の先駆的存在。手間と時間を惜しまない妥協のない姿勢により、彼のオリジナリティが最大限に発揮されます。 別紙 3 に商品の一例あり	2/9~2/14 10:00~22:00 2/9 は 12:00~22:00 2/12 は 10:00~20:30
デメル	1786 年に創業以来、神聖ローマ帝国を統治したハプスブルグ家の紋章を今日もなおそのブランドマークとし、王政時から老舗の洋菓子舗として華麗で優雅な御菓子作りを 220 年の永きにわたり、今日まで継承しています。 別紙 3 に商品の一例あり	
ファットウィッチ ベーカリー	くずれたひとかけらでも満足できるほど濃厚なブラウニー。ニューヨーク生まれの太っちょ魔女が秘密のレシピで作ったブラウニーは、何気ない時間を楽しみ、ちょっと疲れたときには元気を。そんな魔法をかけてくれるようです。	
エキュート初出店 品川駅初出店 ザ・チョコレートライン	料理人を目指し有名レストランで修業を積んだのち、ショコラの世界に魅せられショコラティエに転身し、自身の生まれ故郷であるベルギー・ブルージュに店舗を構えるドミニク・ベルソーヌ氏の、正統派や伝統的な商品とともに味も見た目も奇抜な商品も特徴的なユニークなブランド。	
デジレー	1903 年、ベルギーの古都ブルージュの郊外で誕生しました。代々受け継ぐ伝統のレシピから丁寧に作り上げる本場ベルギーチョコレート。2016 年よりチョコレートソムリエとして活躍する「ジャン フランソワ・ペー」氏の監修により更なる進化を遂げて日本上陸。 別紙 3 に商品の一例あり	

エキュート品川 サウス

ショップ	ショップ概要	展開期間
ラ・メゾン白金	白金にあるフレンチレストラン『ラ クープ ドール』より誕生したショコラブランド『ラ・メゾン白金』。「ショコラのある日常」をテーマに、季節や素材・食材にこだわっています。 別紙 3 に商品の一例あり	2/5~2/14 8:00~22:00 日・祝 8:00~21:00
ジャンディーノ	イタリア・トリノの伝統的なショコラジャンドゥーヤ菓子専門店。一口食べると思わずご機嫌になるような、新しいジャンドゥーヤ菓子をお届けします。	2/5~2/18 8:00~22:00 日・祝 8:00~21:00

エキュート東京

ショップ	ショップ概要	展開期間
東京駅初出店 エキュート初出店 ステファン・ヴァンデューパール	ベルギー・ブリュッセルのショコラティエ。料理人であった祖母の影響を受け、ホテルスクールにてベーカリー、パストリー、チョコレートを学び、地元のチョコレート工場のリーダーに。ベルギーチョコレートの名門コートールドに誘われ、数年を経て独立。瞬く間に人気ショコラティエとして成功し、チョコレート王国ベルギーにおいて人気・実力とも急上昇。本国ではチョコレートの他、アイスクリームも評価が高く、国王からの信頼も厚い注目のショコラティエです。 別紙 3 に商品の一例あり	1/28~2/14 8:30~21:30 1/28 のみ 10:00~21:30
東京駅初出店 エキュート初出店 エヌカカオチョコレート	2017 年 7 月に栃木・那須にオープンした新店舗が那須本店以外で初販売、高原のチョコレートをテーマにした那須発の新しいチョコレート菓子専門店です。アーモンドやカシュー、貴腐ワインなど森の恵みを感じられる素材にチョコレートをコーティング。それぞれの素材と相性のよいチョコレートを組み合わせる多彩な味わいをご提供します。	※「東京チョコレートマルシェ 2018」は左記 12 ショップ
エキュート東京初出店 ジャン フランソワ・ペー	ヨーロッパの名だたるチョコレートブランドで経験を積んだチョコレートソムリエ、ジャン フランソワ・ペー氏。『世界中の人々に驚きのあるチョコレートを』という彼の願いを込め、カカオの新たな可能性を引き出したフルーツ専門のベルギーチョコレートをお届けします。レモンやストロベリー、パッションフルーツなどフルーツの香りと繊細でなめらかな口あたりを見事に表現しています。	

エキュート東京

ショップ	ショップ概要	展開期間
エキュート東京初出店 ガレー	1976年、21歳の若さで自らチョコレートショップを設立したジャン・ガレー。その品質が認められ、1994年には異例のスピードで「ベルギー王室御用達」認定を受けました。以来、ベルギーの伝統的なチョコレート作りを世界に広めるべく、厳選された素材のみを使用した最高級品質のチョコレートを作り続けています。	
エキュート東京初出店 デジレー	1903年、ベルギーの古都ブルージュの郊外で誕生しました。代々受け継ぐ伝統のレシピから丁寧に作り上げる本場ベルギーチョコレート。2016年よりチョコレートソムリエとして活躍する「ジャン・フランソワ・ペー」氏の監修により更なる進化を遂げて日本上陸。 別紙3に商品の一例あり	
エキュート初出店 クアウテモック	チョコレート王国として有名なベルギーより選りすぐりのショコラを詰め合わせた日本限定ブランド。芳醇な香り広がるシャンパントリュフやコーヒーの豊かな香りが際立つカプチーノ、華やかな香りが広がるローズなど、香り高い上品なショコラで大人の余韻に包まれる優雅なひと時が楽しめます。	
東京駅初出店 エキュート東京初出店 パイヤール	ニューヨークを代表する、フランス ニース出身のパティシエ。パリの3つ星レストラン「ラ・トゥール・ダルジャン」でシェフ・パティシエを勤め、1990年にニューヨークへ。数々の高級レストランで更に技術を磨きました。1995年にアメリカのレストラン業界におけるアカデミー賞、ジェームス・ビード・アワードで「ペイストリー・シェフ・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、1997年「パイヤール パティスリー&ピストロ」をオープン。2013年、スイーツに特化した「FP パティスリー」として同区内にリニューアルオープンさせ、現在はニューヨークを中心にカジュアルベーカリーなども展開し、多岐に渡り活躍中です。	1/28～2/14 8:30～21:30 1/28のみ 10:00～21:30
東京駅初出店 エキュート初出店 ラ・マーレ・ド・チャヤ	1972年の創業当時からパティスリー ラ・マーレ・ド・チャヤは素材の本来の風味を大切に引き出した甘さを抑え、リキュールで味に深みを出したケーキなどの生菓子、焼菓子を作り続けています。「田園の暮らしを」テーマにした心の落ち着くインテリアの中で楽しめる創業当時の変わらぬ味は、スイーツブームの現在に至ってもご好評をいただいております。	※「東京チョコレートマルシェ 2018」は左記
東京駅初出店 エキュート初出店 ルクスショコラ	スペイン・バルセロナで、1904年に創業した老舗ショコラティエがVIRA社です。創業から110年以上、4世代にわたり、チョコレートに熱い情熱を注ぎ、伝統ある味と技術を守りながら、未来に向けて挑戦と追求を続けています。厳選した素材を使用し、高品質なVIRA社のチョコレートは、スペインで10件以上も的高级ホテルで、ウエルカムスイーツ、もしくはホテル内のカフェ等で提供されており、1粒1粒を丁寧に作りあげた、自信を持っておすすめできるチョコレートです。そんな歴史と伝統のVIRA社によるハイエンドブランドがルクスショコラです。	12 ショップ
ショコラティエ パレド オール	山梨県清里高原にカカオ豆の焙煎からチョコレートを作るピントゥパー工房を持つショコラ専門店。東京、大阪に店舗を構え、ショコラだけでなくカカオ豆から作り出すスイーツの数々。伝統的なボンボンショコラから他では味わえない革新的なショコラまで幅広く取り揃えています。	
コンパーテス	1950年にコンパルティエ婦人によって、ヨーロッパのチョコレート製造技術とレシピをアメリカの地に紹介するためにロサンゼルスに誕生。創業当時から、フランク・シナトラ、ウィンストン・チャーチルやマリリン・モンローのような1950年代のセレブたちに愛されてきました。現在のオーナーであるジョナサン・グラムは19歳でチョコレートを作り始め、24歳の時に「コンパーテス」を父から引き継ぎました。彼が作るチョコレートの枠に捕らわれないファッショナブルな見た目と、伝統を守りながら1つ1つハンドメイドで作る美味しさは多数のハリウッドスターをとりこにしています。	
デメル	1786年に創業以来、神聖ローマ帝国を統治したハプスブルグ家の紋章を今日もなおそのブランドマークとし、王政時から老舗の洋菓子舗として華麗で優雅な御菓子作りを220年の永きにわたり、今日まで継承しています。 別紙3に商品の一例あり	
プボ バルセロナ	2005年スペイン・バルセロナにて創業。誕生するやいなや、繊細な味わいと美味しい仕上がりが、そして個性溢れるパッケージで瞬く間にその名は知られるようになり、あっという間にスペインを代表するパティスリーとなりました。プボ バルセロナのチョコレートは、素材本来の旨味を活かし、考え抜かれた組み合わせから生まれる奥深い味わいが特徴です。バルセロナという肥沃な大地の恵みを受けたフレッシュな素材を組み合わせ、個性豊かなクリエーションを送り出しています。	2/5～2/14 8:00～22:00 日・祝 8:00～21:30 2/10および2/11は7:00～22:00
東京駅初出店 エキュート東京初出店 ブルームス	大人の毎日を、ちょっと幸せに。スイーツの街・東京自由が丘にある、焼き菓子店 BLOOM'S (ブルームス)。厳選した材料を使い、職人の手によってひとつひとつ丁寧に焼き込んでいます。お祝いの時や嬉しい時に食べて頂くだけではなく、忙しい日々の中、ほっと一息つきたいときにも。また、大切な方への心のこもった贈り物にも。皆様の毎日の生活にそっと寄り添えるような上質な焼き菓子をお届けします。	1/29～2/14 8:00～22:00 日・祝 8:00～21:30 2/10および2/11は7:00～22:00

「東京チョコレートマルシェ 2018」初開催! 東京駅改札内 1階の特設会場(エキュート東京隣接)に、バレンタインならではのショップを全12ショップ誘致。エキュート初出店や東京駅初出店のハイクラスブランドを一堂に揃える、今年初めての催事です。

【Special Event】①**1月28日(日) 18:00～約2時間 ジャン・フランソワ・ペー氏 来店**

「ジャン・フランソワ・ペー」創設者。ヨーロッパ各地のブランドで経験を積んだチョコレートソムリエ。「デジレー」の監修も行う。

②**2月1日(木) 約1時間 ステファン・ヴァンデューパール氏 来店** ※開催時間は順次HPでご案内します

祖国ベルギーで人気ショコラティエとして人気・実力とも現在急上昇中の若手の新星。ベルギー国王からの信頼も厚い。

①②とも、店頭ブースにて、自らお客さまへ商品を紹介するほか、購入商品へのサインやお客さまとの握手・記念撮影を承ります。

エキュート上野

ショップ	ショップ概要	展開期間
マキズマックススイーツ	神戸で30年以上続く老舗チョコレート店。幾多の人気商品を生み出してきたショコラティエが1つ1つ丁寧に手作りで作るチョコレートやスイーツの数々を大切な方へのプレゼントや自分へのご褒美に是非ご賞味ください。 別紙3に商品の一例あり	2/5～2/14 8:00～22:00 金 8:00～22:30 日・祝 8:00～21:00
ロイスダール	東京中野に本店を構える洋菓子ショップ。ヨーロッパ伝統の製法を守りながら最適な素材を使用しオリジナリティあるお菓子作りを目指しています。アマンドリーフは創業以来の人気商品です。	
ムッシュショコラ	関西スイーツ界の重鎮「ムッシュマキノ」氏が手がける、プレミアムなショコラスイーツだけを展開する新ブランド。世界中の厳選されたカカオだけを使用したチョコレートをベースに様々な素材をブレンドした「オリジナルチョコレートスイーツ」です。 別紙3に商品の一例あり	

エキュート日暮里

ショップ	ショップ概要	展開期間
デジレー	1903年、ベルギーの古都ブルージュの郊外で誕生しました。代々受け継ぐ伝統のレシピから丁寧に作り上げる本場ベルギーチョコレート。2016年よりチョコレートソムリエとして活躍する「ジャン フランソワ・ペー」氏の監修により更なる進化を遂げて日本上陸。別紙3に商品の一例あり	2/5～2/14 9:30～22:00 土 9:00～22:00 日・祝 9:00～21:00 2/11は9:00～22:00

エキュート赤羽

ショップ	ショップ概要	展開期間
デメル	1786年に創業以来、神聖ローマ帝国を統治したハプスブルグ家の紋章を今日もなおそのブランドマークとし、王政時から老舗の洋菓子舗として華麗で優雅な御菓子作りを220年の永きにわたり、今日まで継承しています。別紙3に商品の一例あり	1/29～2/14 9:30～22:00 日・祝 9:30～21:00
デジレー	1903年、ベルギーの古都ブルージュの郊外で誕生しました。代々受け継ぐ伝統のレシピから丁寧に作り上げる本場ベルギーチョコレート。2016年よりチョコレートソムリエとして活躍する「ジャン フランソワ・ペー」氏の監修により更なる進化を遂げて日本上陸。別紙3に商品の一例あり	2/1～2/14 9:30～22:00 日・祝 9:30～21:00
ルタオシヨコラ	ルタオは元々チョコレートカンパニーであり、そのルタオが提案するチョコレート専門店「Le chocolat」。世界中から集めた、最高の素材をごだわりで仕上げられています。チョコレートの素晴らしさをお伝えします。	2/1～2/14 9:30～22:00 日・祝 9:30～21:00
ロイスダール	東京中野に本店を構える洋菓子ショップ。ヨーロッパ伝統の製法を守りながら最良な素材を使用しオリジナリティあるお菓子作りを目指しています。アマンドリーフは創業以来の人気商品です。	
ビートル	「ビートル」は、フォルクスワーゲン社を代表する自動車であり、今なお男女問わず高い人気を集めています。そんなビートルとモロゾフがコラボしたチョコレートブランドです。	
シャンドワゾー	都心に近く目と舌の肥えているお客様に対し、本当に良いものを価格を抑えて提供したいとの思いから、2010年10月に埼玉県川口にオープン。ベルギーで2年修業した店主は原材料にチョコレートは、フランス産とベルギー産に使い分けするなど品質と鮮度にごだわりを持っています。	

エキュート大宮

ショップ	ショップ概要	展開期間
デメル	「デメル」は1786年に創業以来、神聖ローマ帝国を統治したハプスブルグ家の紋章を今日もなおそのブランドマークとし、王政時から老舗の洋菓子舗として華麗で優雅な御菓子作りを220年の永きにわたり、今日まで継承しています。別紙3に商品の一例あり	2/5～2/14 9:30～22:00 日・祝日 9:30～21:30 2/14は8:00～22:00
デジレー	1903年、ベルギーの古都ブルージュの郊外で誕生しました。代々受け継ぐ伝統のレシピから丁寧に作り上げる本場ベルギーチョコレート。2016年よりチョコレートソムリエとして活躍する「ジャン フランソワ・ペー」氏の監修により更なる進化を遂げて日本上陸。別紙3に商品の一例あり	
ゴディバ	ベルギーを代表する高級チョコレートブランド。キラキラと輝くジュエリーをイメージした、ジュエリーセレクション、本国ベルギーで愛されているチョコレートと2018バレンタイン限定チョコレートを、贅沢で高級感のあるパッケージに詰め合わせた商品などを用意しています。	
アルデュール	福岡・博多に本店を構える人気のマカロン専門店。厳選したアーモンドプードルを使用した生地は、外はサクッと中はしっとりとした食感。色とりどりのマカロンは甘さのバランスも絶妙です。	
ラムール	ショコラ大好きなあなたへ贈る味わい豊かなベルギーの本格派チョコレート。甘い幸せが咲く花柄の愛らしいパッケージが大好評。日本限定販売の大人気ブランド。	2/5～2/14 8:00～22:00 2/5～2/14 8:00～22:00
賛否両論	和食料理人笠原将弘の確かな腕と舌からつくられる「和」に特化したフレーバーと、卓越したセンスと自由な発想から生まれる「遊び心」のあるフレーバーが魅力。日本料理の敷居を低くした『賛否両論』のコンセプトと同様、本格的なショコラスイーツをリーズナブルに提案します。	
サティー	フランスの熟練したショコラティエの深い知識と長年の経験から生み出された「秘伝レシピ」によって生まれたフランス製ショコラ。パリジャン・パリジエンヌの心を掴んで離さないショコラを日本の皆様にお届けします。	

エキュート立川

ショップ	ショップ概要	展開期間
エキュート立川初出店 レーマン	スイスはミルクチョコレート発祥の地といわれ、伝統的なチョコレートの産地として知られています。社名はレマン湖にちなんでレーマン製菓と名づけられました。1948年に創業し、1961年には、より上質なチョコレートをつくりたいという願いから、スイスと同様に湿度が低くさわやかな気候に恵まれた軽井沢にチョコレート工場を建設。まろやかで風味豊かなチョコレートが生まれています。	1/29～2/15 9:00～22:00 日・祝 9:00～21:00
ジャン フランソワ・ペー	ヨーロッパの名だたるチョコレートブランドで経験を積んだチョコレートソムリエ、ジャン フランソワ・ペー氏。『世界中の人々に驚きのあるチョコレートを』という彼の願いを込め、カカオの新たな可能性を引き出したフルーツ専門のベルギーチョコレートをお届けします。レモンやストロベリー、パッションフルーツなどフルーツの香りと繊細でなめらかな口あたりを見事に表現しています。	2/8～2/14 11:00～21:30 2/12は11:00～20:30
ラ フェヴァリ	ショコラプロデューサー「Virginie (ヴァイジニー)」が贈るフランス直輸入ショコラ「ラ フェヴァリ」。パリのサロンデュショコラで最高の賞「フレイ・ブラリネ」を受賞した、ミルクチョコレートブラリネ「ブラリネ・フゼット・ピエモン」、世界初の技法で作られた鮮やかなハート型の「クールルージュ」など、熟練ショコラティエによる素材と製法にごだわった珠玉のショコラをご賞味ください。	2/1～3/15 10:00～22:00 日・祝 10:00～21:00
エキュート立川初出店 バルー	2007年にベルギーで創業したバルーはユニークで親和性のある商品づくりを追求するチョコレートメーカー。「Authentic (本物志向)」を信念に合成保存料、合成着色料、遺伝子組み換え原料を一切使用せず、できるだけ自然に近いものを使うことにごだわっています。	
アルデュール	福岡・博多に本店を構える人気のマカロン専門店。厳選したアーモンドプードルを使用した生地は、外はサクッと中はしっとりとした食感。色とりどりのマカロンは甘さのバランスも絶妙です。	



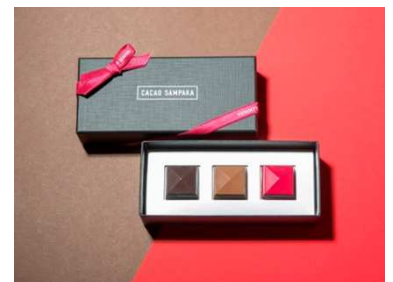
エキウト品川・東京
【ステファン・ヴァンデューパール】
ヴァンデューパールセレクション 6 個入り S
2,376 円

チョコレート王国ベルギーで人気・実力ともに急上昇のショコラティエ。カカオの産地にこだわった 2 種、フルーツガナッシュ 2 種、プラリネ 2 種の計 6 種を組み合わせました。東京駅初出店。エキウト初出店。



エキウト品川
【BbyB.】
ザ・シェフズ・フェイバリッツ・コレクション
10 本入 2,808 円

ミシュラン 2 つ星のシェフが手がけるデザートチョコレート。シェフお気に入りのフレーバーを集めたチョコレート通に人気のセレクションです。エキウト品川初出店。



エキウト品川限定
【カカオ サンパカ】
エミリア
3 個入 1,458 円

カカオ サンパカの新作チョコレート、スパークルのボンボン。驚きの新食感チョコレートが楽しめる限定商品です。



エキウト品川
【ピエール マルコリーニ】
バレンタイン セレクション
9 個入 3,672 円

ハート型の缶にデザインされた向かい合うタツノオトシゴはベルギーでは「愛」と「幸せ」のシンボル。ひと粒ひと粒に物語が詰まった 9 種類のプラリネは記憶に残る至福の味わいです。新作の「シー ホース」のほか、「エスカルゴ」など定番のコレクションもアソート。



エキウト品川 サウス
【ラ・メゾン白金】
フェミニンショコラ
10 個入 1,512 円

フルーツやはちみつ、コーヒーなど素材や食材にこだわった華やかなショコラ。ギフトにオススメです。



エキウト品川・東京・赤羽・大宮
【デメル】
ソリッドチョコ 猫ラベル (ミルク)
105g 1,944 円

猫の舌をモチーフにした愛らしいチョコレートは、カカオの風味となめらかな口付けが楽しめます。



エキウト上野
【ムッシュショコラ】
ムッシュショコラ
6 個入 1,620 円

世界各国のショコラをベースに、風味や味わいを活かす素材をブレンドした 6 種類のショコラタルト。



エキウト品川・東京・日暮里・赤羽・大宮
【デザート】
ショコラ&トリュフ
10 個入 1,890 円

デザートを代表する絶品の「トリュフ」をはじめ、色鮮やかで美しい「レッドハート」など、味わい豊かなショコラとトリュフを詰め合わせた 10 粒入り。魅力あふれるひと箱です。



エキウト上野
【マキズマックススイーツ】
ジュラシックチョコレート ディグアップ
3,456 円

ハンマーピック、スコップ、ブラシを使って表面のチョコレートを割り、砂のチョコを取り除くと、恐竜の化石が出現！化石チョコ、ハンマーピック、ブラシ、スコップ、ピンセット×各 1 個がついています。

3-1. プレゼントキャンペーン

Instagramに投稿された方の中から抽選で、OGGI 特製 オリジナルチョコレートをプレゼントします。

期間：1月29日（月）～2月11日（日・祝）

対象施設：エキュート大宮、品川、品川 サウス、立川、日暮里、東京、上野

概要：【STEP1】以下のいずれかを撮影！

- ①エキュートで購入したチョコレートアイテム（ケーキなどのスイーツも対象）
- ②チョコレートアイテム購入時にプレゼントするスペシャルステッカー（数量限定、なくなり次第終了）
- ③エキュート館内のバレンタインイラスト

【STEP2】いずれかのInstagramの対象アカウントをフォロー

エキュートのバレンタイン専用アカウント「@ecute_valentine」など

【STEP3】「#チョコラバ18」のタグを付けてInstagramに投稿！

抽選で 100 名さまに、「OGGI」のオリジナルチョコレートをプレゼント！



スペシャルステッカービジュアル



OGGI 本店（本件の当選者のためだけにオリジナルチョコレートを用意）

3-2. 【新サービス】もっと便利に！まとめて受け取れる便利な買物方法

たとえば職場でまとめて配る“義理チョコ”も、確かな商品だけを何種類もバリエーション豊富に揃えたい。そんなニーズに応えて、まとめて東京駅で受け取れるサービスを開始。送料、手数料ともに不要です。

予約受付期間：1月26日（金）～2月9日（金）12：00

おまとめ商品対象施設：エキュート大宮、品川、立川、日暮里、東京

概要：ネット事前予約対象商品のうちの一部は、エキュート東京イベントスペース「遍 アマネ ココロ」で一括して受け取ることが可能。たとえばエキュート品川限定出店ショップの商品も東京駅で受け取ることが可能です。詳細は HP からご確認ください。

URL：<http://www.net-ekinaka.com>

※ネットでエキナカは、JR 東日本が運営するショッピングサイトです。