

☆ 2月14日のバレンタイン Day に向けて☆

ル・コルドン・ブルー商品&和テイスト商品&シェフ監修デザート2品

株式会社サークルKサンクス

株式会社サークルKサンクス（本部：東京都中央区、代表取締役社長：土方 清）は、2月14日のバレンタイン・デーに向け、全国のサークルK/サンクス 6,311 店舗（2006年12月末現在）にて、オリジナルのバレンタインチョコレート菓子を2月2日（金）より2月14日（水）までの期間限定で販売いたします。また、併せてチョコレートを使ったシェフ監修のオリジナルデザートを1月30日（火）より2月19日（月）までの期間限定で販売いたします。

今年のバレンタイン・デーは平日（水曜日）のため、“直前購入”や“義理チョコ”の需要が高まると同時に女性によるチョコレートの“自己消費”も高まると見込んでおります。今年のチョコレート菓子は、商品やパッケージなどにも“和のテイスト”をちりばめた【しょこら小町 シリーズ】を新たに取扱うとともに、昨年もご好評いただいた【ル・コルドン・ブルーのチョコレート】の2つを柱にしております。価格は多様化するニーズに対応し、380円の価格帯を中心に210~840円の幅をもたせ全24アイテムで展開いたします。また、バレンタインの時期に併せ、チョコレートを使った商品に注目が集まるこの時期に、スイーツ有名店シェフ監修を受けて開発したチョコレート味のオリジナルデザート2アイテムを発売します。

※店舗により取り扱いのない場合がございます

<< バレンタイン チョコレート菓子 >>

【しょこら小町 シリーズ】全7アイテム

昨今のトレンドとして癒しを感じさせる“和”が注目されております。そこで今回は日本の伝統美を感じさせる和テイストの「しょこら小町 シリーズ」を販売します。中身のチョコレートは＜抹茶＞や＜黒豆＞など和の素材を取り入れ、風呂敷風の包みや彩り鮮やかな紙袋など“和”を感じさせるパッケージを使用しております。



しょこら小町
彩リショコラ6個入 680円

【ル・コルドン・ブルー】全5アイテム

フランスの権威ある料理学校「ル・コルドン・ブルー」のレシピによる商品です。今回は、シンプルでありながら深い味わいを追求し、より厳選された素材を使用した生チョコトリュフを展開。パッケージも「ル・コルドン・ブルー」ブランドとしては初めてオレンジ色のパッケージを採用して、売場でのアイキャッチ効果を高めています。全商品に専用オリジナル袋をつけています。



ル・コルドン・ブルー
生チョコトリュフL 525円

〔バレンタインチョコレート菓子 ラインナップ〕

商品名	価格 (円)	備考
ハート しょこら小町抹茶トリュフ10個入	380	オリジナル
ハート しょこら小町くちどけショコラ12個入	380	オリジナル
ハート しょこら小町ショコラホワイト12個入	380	オリジナル
ハート しょこら小町おもちショコラ4個入	280	オリジナル
ハート しょこら小町おもちショコラ抹茶6個入	280	オリジナル
ハート しょこら小町彩りショコラ5個入	525	オリジナル
ハート しょこら小町彩りショコラ6個入	680	オリジナル
ル・コルドン・ブルー 生チョコトリュフS	380	オリジナル
ル・コルドン・ブルー 生チョコトリュフL	525	オリジナル
ル・コルドン・ブルー 生チョコレート8個入	420	オリジナル
ル・コルドン・ブルー ムース&ショコラ	630	オリジナル
ル・コルドン・ブルー ショコラBOX	840	オリジナル
ナクレ プラリネアソート4個入	480	オリジナル
ナクレ ソフトトリュフ3個入	315	オリジナル
ナクレ ソフトトリュフ6個入	525	オリジナル
ナクレ ショコラガナッシュ3個入	380	オリジナル
ナクレ ショコラガナッシュ6個入	630	オリジナル
中村屋 ペアペアチョコ	263	
宮川製菓 プーさん ミニボックスチョコ	263	
ハート ドラゴンボールZ ミニバッグ	210	
ハート リラックマ プチギフト	368	
ハート セサミストリート 手作りチョコ	525	
ハート サンエックス 手作りチョコ	525	
チロルチョコ ビックチロル パラエティ	210	

※ 備考に記載のない商品は、NB商品です。

<< シェフ監修 チョコレートデザート >>

販売期間：1月30日（火）より2月19日（月）まで期間限定

販売商品：

- フランボワーズ 小竹 末シシェフ監修 マンゴーショコラ 260円
とろけるマンゴーゼリーとカカオ70%のビターなチョコレートを
使用したムースのデザート。

※ フランボワーズ・・・岐阜県にある、安全・本物・自然にこだわった
人気スイーツ店。シェフの小竹さんは、常に“真心を忘れず、一人でも
多くの人に120%の喜びと満足をお届けできるようなお菓子作り”を
目指しています。

- リュウ・ド・パッシー 長島 正樹シェフ監修 キャラメルショコラ 240円
カカオ70%のビターなチョコレートをを使用したなめらかなチョコ
ブリュレとキャラメルムースのデザート。

※ 「リュウ・ド・パッシー」・・・東京都目黒区にある人気のスイーツ
ショップ。住宅街にあり、カフェも併用されている、知る人ぞ知る
隠れ家的存在。シェフの長島さんはフランス各地で洋菓子の最先端
を学んで来た腕前を持っている。

