

2019年1月29日  
シダックス株式会社

**選べる8種の宝石型ショコラなど  
ココでしか買えない！選べて楽しい！あなただけの  
オリジナルバレンタインギフトを販売**

**1月31日（木）～2月15日（金） 東急百貨店本店 地下1階**

シダックスグループの自社スイーツブランド「レトルダムール」は、オリジナルバレンタインチョコレートを、2019年1月31日（木）～2月15日（金）の期間、東京都渋谷区の東急百貨店本店・地下1階イベントコーナーにて販売いたします。

「人と社会を健康で美しく」をテーマとするシダックスグループがご提供するスイーツブランド「レトルダムール」は、フランス語で“恋文”の名の通り、特別な人、大切な人への心をこめた贈り物となる、オリジナルスイーツを提供しております。シグネチャー商品となるのは、8種のチョコレートから贈る人の好みに合わせてセレクトできる「選べる8種のボンボンショコラ」です。シダックスグループが誇る日本有数の本格的ワイナリー「中伊豆ワイナリー シャトーT.S」のワイン、伊豆のわさびやいちごなどの食材を活かした、さまざまな個性と物語が織りなされる8つの美しい宝石のようなショコラです。このほか、恋人たちのイベントであるバレンタインに3つのオリジナルチョコレートをご用意いたしました。

今後、「レトルダムール」はポップアップ・ショップやECサイトなどで、お客様の特別なひとときを健やかで美しく彩る、独自の世界観のスイーツを提供してまいります。



■「レトルダムール」とは

2005年、東京都港区白金の地に「食」の企業シダックスのスイーツブティックとして、「レトルダムール グランメゾン白金」を開店。オーガニック食材にこだわった高品質なスイーツを12年にわたりご提供し、地域の皆様にご愛顧いただきました。「レトルダムール グランメゾン白金」は、惜しまれながら2017年に閉店いたしました。2019年バレンタインに、シダックスグループのレストラン・カフェが総力を結集し、新スイーツブランド「レトルダムール」を生み出します。

<レトルダムール バレンタイン催事 概要>

■日 時 : 2019年1月31日（木）～2月15日（金） 10:00～20:00

■場 所 : 東急百貨店本店 地下1階 イベントコーナー（東京都渋谷区）

■販売商品 : 選べる8種のボンボンショコラ、オランジェット、アマンドショコラ、生チョコレート

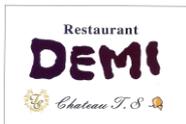
## ①選べる8種のボンボンショコラ

“Le lien de l'amour(愛の絆)”をテーマに、シダックスグループが運営する東京・渋谷の3店舗のスペシャルティレストラン、静岡県・中伊豆の自社ワイナリー、それぞれの特徴・個性をチョコレートで表現いたしました。8つの味からお客様のお好みでセレクトできます。

**\* CUCINA(クッチーナ)**・・・東京・渋谷の東急百貨店東横店にあるパンケーキカフェ「カフェ クッチーナ&カンパニー」。バターミルクパウダーを加えてミルクィにしたオリジナル配合のふんわり、しっとりとしたパンケーキと、24種類のコーヒーも人気。



**Cœur(クール/心)**・・・インドネシア産コーヒー豆を使用したガナッシュ



**\* DEMI(デミ)**・・・東京・渋谷の東急百貨店本店にある本格的な洋食レストラン「DEMI」。鎌倉野菜のランチビュッフェが人気で、現代風にアレンジした料理を、広々とした落ち着いた雰囲気味わえます。

**Bord(ボード/縁)**・・・鎌倉の土壌で育った色鮮やかな野菜「黄にんじん」のジュレ

**Sentiment(サンティマン/想い)**・・・鎌倉野菜の「赤軸ほうれん草」を使用したガナッシュ

**\* PATINASTELLA(パティナステラ)**・・・東京・渋谷の“奥渋谷”と呼ばれる神山町にあるワインレストラン「PATINASTELLA」。クラシックフレンチとモダンイタリアンを融合し、日本有数のワインコレクションが楽しめるハイエンドレストランです。



**Espoir(エスポワール/希望)**・・・柑橘の爽やかな香りが広がるシトロン×プラリネ

**Fierté(フィエルテ/誇り・プライド)**・・・マランタチョコ61%にラム酒を効かせたガナッシュ。先代パティシエから受け継ぐ伝統あるチョコレート

**\* NAKAIZU(なかいず)**・・・静岡県伊豆市にある自社ワイナリー「中伊豆ワイナリー シャトーT.S」からは、伊豆の食材を使用したチョコレートをご用意。全てに「伊豆おおき牛乳」を使用しております。



**L'amour (ラムール/恋)**・・・伊豆産いちごのガナッシュをホワイトチョコレートでコーティング

**Rêve (レーヴ/夢)**・・・中伊豆ワイナリー シャトーT.Sの赤ワイン「2016 シンフォニーレッド」を使用

**Bonheur (ボヌール/喜び)**・・・伊豆産・本わさびのガナッシュ

【価格】1個 300円/900円(3個入り)/1,500円(5個入り) ※全て税込

※8種類のチョコよりセレクト

## ②オレンジット

シロップ漬けたオレンジスライスをマランタチョコ61%でコーティング

【価格】540円(3枚入り・税込)

## ③アマンドショコラ

キャラメリゼしたアーモンドをマランタチョコ61%でコーティングしたバレンタイン定番商品

【価格】450円(1箱40g・税込)

## ④生チョコレート

「伊豆おおき牛乳」を使用したなめらかな口どけのチョコレート

【価格】1,260円(税込)

