

**芋焼酎、抹茶、きな粉を使った生チョコ3種とユズのマカロンショコラ発売**  
**4種を詰め合わせた“チョコレートボックス”**  
**バレンタインに、和素材とチョコの“香りのマリアージュ”を♪**

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、抹茶やユズといった和の食材とチョコの香りの組み合わせを楽しむ“チョコレートボックス”を、銀座や赤坂などの当社運営レストラン7店舗で予約販売します。

新商品「和 waka 香(わか)」は、3つの和の素材(芋焼酎、抹茶、きな粉)を使った生チョコ3種と、国産ユズを使用したマカロンショコラ1種の計4種を、黒のシックなボックスに詰めます。和の素材それぞれに合わせてチョコレートの種類を変えており、ライチの香りのする芋焼酎「だいやめ」にはミルクチョコとブラックチョコをブレンドし、ユズにはブラックチョコ、抹茶にはホワイトチョコ、きな粉にはミルクチョコを使います。和とチョコレートの“香りのマリアージュ”を楽しんでいただける、上品な甘さの、大人のバレンタインギフトです。

価格は税込み1,944円で、2022年12月1日(木)から、各店頭と電話、専用サイトで予約を受け付けます。お渡し期間は2023年2月4日(土)～2月14日(火)で、各店頭で行います。

**和食店専属のパティシエが考案！**  
**香りの組み合わせ、**  
**華やかな見た目などにこだわり**

スイーツは、当社運営の創作和食店「SHARI 赤坂」に所属するパティシエが手掛けます。同店のコンセプトである東洋医学の思想“陰陽五行(いんようごぎょう)”に含まれる「見る、嗅ぐ、味わう」に着目し、「見た目の美しさや香り、味わいで一息ついてほしい」という想いを込めて企画しています。

お菓子に使用する和の素材は、チョコレートの香りとの相性を考えて選定。素材ごとに使用するチョコレートの種類を変えているほか、配合量をミリグラム単位で調節するなどし、和の食材が持つ本来の香りを最大限生かします。

またビジュアルにもこだわり、ユズを使用したマカロンショコラには、和柄をプリントしたチョコレートを載せるなどします。



写真下)左上から時計回りに「だいやめ生チョコレート」、「抹茶生チョコレート」、「マカロン柚子ショコラ」、「きな粉生チョコレート」

## ライチ香る芋焼酎「だいやめ」を使用するなど、変わり種の生チョコ3種

生チョコレートは、なめらかな口どけと香りを楽しめる一品で、口の中でゆっくり溶かしていくと、それぞれに使う和の食材とチョコレートの“香りのマリージュ”をお楽しみいただけます。

「だいやめ生チョコレート」には、ライチのような華やかな香りが特徴の、鹿児島の本格芋焼酎「だいやめ」を使用。生チョコにはブラックとミルクのチョコレートをブレンドしています。ブラックチョコの香ばしいカカオに滑らかで甘くクリーミーなミルクチョコを加えることで、ライチのようなフルーティーさと芳醇なお酒の香りをバランスよくチョコと調和させている一品です。

「抹茶生チョコレート」は、抹茶の香りと鮮やかな緑色を生かすために、ホワイトチョコレートを使います。ホワイトチョコのミルクィな風味が、抹茶のふくよかでほろ苦い香りを優しく包み込みます。

「きな粉生チョコレート」は、きな粉の風味をお楽しみいただける一品で、ベースにミルクチョコレートをを使用しています。ミルクチョコのまろやかな風味にきな粉の香ばしい香りが加わり、ゆったりとしたひと時を堪能できます。

## 国産ユズを使用した、爽やかなマカロンショコラも！

「マカロン柚子ショコラ」は、ブラックチョコレートのガナッシュに果皮入りの国産ユズのピューレを混ぜ合わせ、カカオの香りがたつショコラ生地で挟みます。一口かじると、カカオの香ばしさと、ユズの爽やかな風味が鼻孔をくすぐります。

マカロンの表面には、麻の葉文様をプリントしたシート状のチョコレートを載せ、華やかな見た目に仕上げています。

### 販売概要

商品名	和 waka 香
販売期間	2022 年 12 月 1 日 (木)～ ※販売数に達した段階で受け付け終了
店頭受け渡し期間	2023 年 2 月 4 日 (土)～2 月 14 日 (火) ※専用サイト予約の場合は 2023 年 2 月 6 日 (月)～2 月 14 日 (火)
予約方法	専用サイト( <a href="https://www.tablecheck.com/ja/shops/shari-akasaka/reserve">https://www.tablecheck.com/ja/shops/shari-akasaka/reserve</a> ) もしくは、各店頭、店舗への電話で承ります
税込価格	1,944 円
商品内容	生チョコレート(抹茶、きな粉、芋焼酎)各 4 個、マカロン柚子ショコラ 3 個
備考	・店舗運営は(株)プロスダイニング((株)ノバレーゼ 100%出資の子会社) ・各店舗共通で、定休日は、予約、商品の引き渡しともにお休みとなります

### 販売店舗

販売店舗	SHARI 赤坂 (シヤリ アカサカ)	SHARI (シヤリ)	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シヤリ ザ トーキョー スシバー)
住所	東京都港区赤坂 3 丁目 6-20 赤坂ポールスタービル B1F	中央区銀座 5-13-15 三井ガーデンホテル 銀座五丁目 2F	中央区銀座 2-4-18 アルボーレ銀座ビル 8F
アクセス	赤坂駅 徒歩 2 分他	東銀座駅 徒歩 1 分他	銀座 1 丁目駅 徒歩 1 分他
連絡先	050-5443-5169	050-5357-5354	050-5212-7574
HP	<a href="https://shari-the-tokyo.jp/akasaka/">https://shari-the-tokyo.jp/akasaka/</a>	<a href="http://shari-the-tokyo.jp/shari/">http://shari-the-tokyo.jp/shari/</a>	<a href="http://shari-the-tokyo.jp">http://shari-the-tokyo.jp</a>
定休日	日曜日	月曜日	月曜日
販売店舗	くらふと	Serafina NEW YORK 丸の内店 (セラフィーナ ニューヨーク 丸の内店)	Serafina NEW YORK さいたま新都心店 (セラフィーナ ニューヨーク さいたま新都心店)
住所	江東区有明 3-7-2 2F	千代田区丸の内 1-1-1 パレスビル B1F	さいたま市中央区新都心 10 けやきひろば 3F
アクセス	国際展示場駅 徒歩すぐ	大手町駅 徒歩 2 分	さいたま新都心駅 徒歩 2 分
連絡先	050-5357-5353	050-5212-7575	050-5212-7576
HP	<a href="https://craft-cuisine.jp/">https://craft-cuisine.jp/</a>	<a href="https://serafina.asia/marunouchi/">https://serafina.asia/marunouchi/</a>	<a href="https://serafina.asia/saitama/">https://serafina.asia/saitama/</a>
定休日	日曜日	日曜日	なし
販売店舗	鉄板焼 みたき 桜坂		
住所	福岡県福岡市中央区桜坂 1-6-22		
アクセス	桜坂駅 徒歩 3 分		
連絡先	092-717-6266		
HP	<a href="https://www.mitakiso.com/sakurazaka/">https://www.mitakiso.com/sakurazaka/</a>		
定休日	水曜日		

### ノバレーゼ運営店舗数

国内店舗数		海外	
婚礼施設運営	ドレスショップ	レストラン	フォトウエディングとスパ運営事業
34 施設※	23 店舗	7 店舗	1 店舗

※今後開業を控える沖縄県と宮崎県の施設を含みます

### 本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp