

報道関係各位

2023年1月5日

株式会社ホテルグランヴィア広島

本命チョコやマイチョコにも最適！バレンタインチョコレート
～異なる4種の味わい・自然を表現した極みの4粒セット～
「**極 (kiwami) ショコラ・ド・ボア**」

1月13日（金）予約受付開始

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町1-5、代表取締役社長：島田 正義）は、2023年1月13日（金）から2月14日（火）の期間限定で、新作バレンタインチョコレート「極 (kiwami) ショコラ・ド・ボア」を販売いたします。

フランス語で「森」を意味する「ボア」と名付けた4粒のチョコレートは“自然”を表現。4種類全て違うチョコレートをベースとし、ハート形の「優」（ゆう）、サクラ型の「陽」（よう）、多角型の「活」（かつ）、ドーム型の「萌」（もえ）と一粒一粒に個性を持たせ活力がみなぎる味わいに仕上げました。2023年の「極 (kiwami) シリーズ」バレンタインチョコレートは、受け取った人を元気にするパワーチョコとして特別な一品となるでしょう。詳細は以下の通りです。



『極ショコラ・ド・ボア』イメージ

■概要

内容：「極 (kiwami) ショコラ・ド・ボア」4粒 2,300円

予約開始：2023年1月13日（金）※お渡し希望日の2日前13:00までにお申込み

お渡し期間：2023年2月11日（土・祝）～14日（火）

ご予約：2F 「パティスリー ディッシュパレード」 11:00～19:00

082-262-1132 または公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/dishparade.html>

極 (kiwami) ショコラ・ド・ボア 4粒セット

- 優** 自然の恵み **カシス×ライチ×フランボワーズ** (ハート型)
 チョコと生クリームのカナッシュとジャムの2層仕立て。
 ジャムの中の甘酸っぱい果実リキュールが爽やかに広がる優しい味わいです。
- 陽** 自然の豊かさ **はちみつ×レモン×藻塩** (サクラ型)
 カナッシュにレモンと藻塩をブレンド。その上に桜のはちみつとレモンを閉じ込めて2層にしています。一口かじると桜のはちみつとレモンが口の中で溢れるすっきりとした甘さです。
- 活** 自然の生命力 **りんご×スコッチ×シナモン** (多角型)
 スコッチが強めのカナッシュをチョコで閉じ込めた、大人こそ楽しめる味わいです。
 2層部分には粒を感じるりんごジャムを入れています。
 一口かじるとスコッチが効くインパクトのあるチョコレートです。
- 萌** 自然の壮かさ **コーヒー×ヘーゼルナッツ×カカオ** (ドーム型)
 キャラメリゼし砕いたヘーゼルナッツをコーヒー香るカナッシュにブレンドしました。コーヒーとナッツの香りがやすらぎをもたらします。チョコレートの表面には森の夜空に煌めく星をイメージして彩りました。

※4粒のチョコレートをオリジナルの桐箱に入れております。



『極ショコラ・ド・ボア』桐箱イメージ

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア広島

企画部企画グループ TEL: 082-262-1218 (直通) FAX: 082-262-3349

担当: 西本 佳代 E-mail: k_nishimoto@hgh.co.jp

株式会社ホテルグランヴィア広島

〒732-0822 広島県広島市南区松原町 1-5

TEL: 082-262-1111(代表)

FAX: 082-262-4050

<https://www.hgh.co.jp>