

2026年2月12日
株式会社ロイヤルホテル

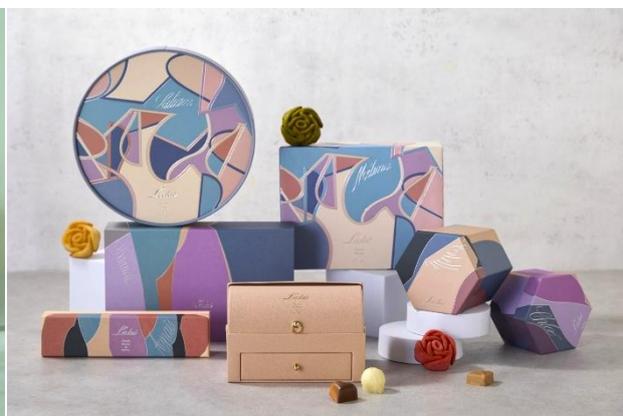
【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル White Day Collection 2026
心を込めて贈る春のギフトに、
ホワイトデーを彩る期間限定商品が登場
期間:2026年2月15日(日)～3月14日(土)

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 うえだ ふみかず 植田 文一)は、2026年2月15日(日)から3月14日(土)まで、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション」1階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」および、リーガロイヤルホテル公式 オンラインショップ、全国の量販店、一部百貨店にて、ホワイトデー商品「White Day Collection 2026」を販売します。 ※店舗により取扱い商品が異なります。



「リーガロイヤルホテル」商品イメージ



「レクラ」商品イメージ

2026年のホワイトデー商品は、自分へのご褒美として、たいせつな方へのギフトとして、贈る楽しみと受け取る喜びを感じられる豊かなバリエーションで全17アイテムをラインアップ。フラッグシップブランドである「リーガロイヤルホテル」と、フランス語で“輝き”を意味する事から「輝く自分になって」をコンセプトにした「レクラ」の2ブランドで、多彩な商品を展開します。

■「リーガロイヤルホテル」

フラッグシップブランド。パッケージデザインは、世界的に活躍するイラストレーター湯浅 望氏によるもので、「Art Floral Doux」をテーマに鮮やかな春の花や、チューリップなどフラワーアートに特化した世界観を演出。

■「レクラ」

「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツトコレクション」1階にあるチョコレート専門店「ショコラブティック レクラ」のブランドが全国量販店、一部の百貨店でも楽しめるブランド「レクラ」として展開。シェフショコラティエ 岡井 基浩と料理長 五嶋 啓太 監修のもと、一粒ごとの風味や食感にこだわったチョコレートが、アートディレクターとして活躍する竹田 美織氏による、洗練されたスタイリッシュなデザインのパッケージとともに楽しみいただけます。

「White Day Collection 2026」詳細ページ : <https://www.melissa-ec.jp/view/page/wd2026>

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション 1階「グルメブティック メリッサ」

TEL.06-6448-2412(直通)【営業時間】10:00～19:00

公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>

リーガロイヤルホテル オンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp/>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 かわはら ともみ 川原 知巳

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474

■「White Day Collection 2026」商品概要

【販売期間】

2026年2月15日(日)～3月14日(土)

※販売終了日は2026年3月14日(土)を予定しておりますが、商品の販売状況に応じて変更する場合があります。

【販売場所】

・オンラインショップ (URL: <https://www.melissa-ec.jp/>)

・リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエット コレクション 1階「グルメブティック メリッサ」(10:00～19:00)

※一部グループホテル、全国の量販店でも販売します。

※店舗により取扱い商品が異なります。

【商品詳細】

<ブランド名:リーガロイヤルホテル>



①バウムクーヘン



②スイーツアソート



③フラワーラテ



④フィナンシェアソート



⑤ロイヤル ショコラサンド



⑥ショコラコレクション



⑦ロイヤル スプリングショコラ



⑧ショコラサブレ&ショコラバー

①「バウムクーヘン」 1個入り 864円

バニラ風味豊かなホワイトデー限定のバウムクーヘン。

バウムクーヘン 1個

②「スイーツアソート」 8個入り 1,080円

プレーン・チョコ・いちご風味のカラフルなハート型のフィナンシェ、花柄クッキーとサクサクした食感のチョコクランチを詰め合わせたバリエーション豊かなセット。

花型クッキー 3個、ハートフィナンシェ (プレーン/チョコ/いちご) 各1個、クランチチョコ 2個

③「フラワーラテ」 7個入り 1,296円

レモンティー、抹茶、紅茶などティータイムや花束をイメージした7種の味を楽しめるショコラアソート。

レモンティー風味/抹茶/紅茶/ストロベリー風味/パッションフルーツ風味/ミルクティー風味/カシス風味 各1粒

④「フィナンシェアソート」 6個入り 1,512円

お花を贈る気持ちでお渡しできるチュールリップが可愛いパッケージ入り。プレーン、ショコラ、抹茶の3種の味わいを楽しめるフィナンシェアソート。

フィナンシェ (プレーン/ショコラ/抹茶) 各2個

⑤「ロイヤル ショコラサンド」 5個入り 1,620円

お花を贈る気持ちでお渡しできる一輪のチュールリップが可愛いパッケージ入り。5種の味わいを楽しめるショコラサンドクッキーのアソート。

ショコラサンド(ミルク/ダーク/キャラメル/ストロベリー/ピスタチオ) 各1個

⑥「ショコラコレクション」 16個入り 1,944円

3種のショコラバーとサクサクした食感のジャンドゥーヤ、クランチ、コーヒーなど5種のショコラを詰め合わせたバラエティ豊かなショコラアソート。

ショコラバー（ホワイト&ベリークランチ/ストロベリー&ミルククランチ/ミルク&ジャンドゥーヤ）各2個
マーブル（スイート&ホワイト）/アーモンドクランチ/ビター&ジャンドゥーヤ/コーヒー/ミルク 各2粒

⑦「ロイヤル スプリングショコラ」 19個入り 2,160円 ※お酒の使用あり

ディナータイムにおすすめのショコラアソート。さまざまな味を楽しめる欲張りな詰め合わせ。

パッションフルーツ風味/シャンパン/ストロベリー風味/コーヒー風味/抹茶/レモンティー風味/アーモンド風味/紅茶/カシス風味 各1粒
スイートチョコ(花柄・リボン柄) 10枚

⑧「ショコラサブレ&ショコラバー」 14個入り 2,700円

3種のショコラバーとチョコレートでコーティングしたサクサク食感のサブレセット。

ショコラサブレ（ミルクチョコ/ストロベリー）各4個
ショコラバー（ホワイト&ベリークランチ/ストロベリー&ミルククランチ/ミルク&ジャンドゥーヤ）各2個

イラストレーター 湯浅 望 氏 / Nozomi Yuasa

東京都出身。武蔵野美術大学油絵科中退後、ファッションスタイリストアシスタント、アタッチドプレスなどを経験した後、イラストレーターとして独立。みずみずしく鮮やかな色彩表現、繊細で女性らしくファッションブルなイラストが評判となり、国内外の様々なブランドとのコラボレーションを展開。Web、雑誌、広告などを中心に国内外で活躍中。



<ブランド名:レクラ>

⑨「レクラ スペシャルティ」 4個入り 1,566円

オペラの余韻残るスイーツ仕立てのトリュフなど甘くとろける、デザート感覚のチョコレートをお楽しみいただけます。

ティラミストリュフ/ベリートリュフ/ノワゼット/オペラ風ショコラ 各1粒



⑩「レクラ スペシャルティ」 18個入り 7,560円 ※お酒の使用あり

シェフショコラティエと料理長監修のこだわりショコラ。一粒ごと風味の違う食感をお楽しみいただけるチョコレート18種を2段に詰め合わせた豪華なアソート。

ティラミストリュフ/ノワゼット/ベリートリュフ 各3粒
アーモンド風味/ジャンドゥーヤ/ヘーゼルナッツ&和三盆風味/グランド塩キャラメル風味/オペラ風ショコラ/いちじく&ワイン風味/ヘーゼルナッツ風味/いちご練乳風味/金ごま風味 各1粒





⑪アナイス



⑫クロエ



⑬ダニエル



⑭メリナ



⑮エステル



⑯リリアース



⑰ジゼル

※⑪～⑯は、竹田 美織氏コラボレート商品です。

⑪「アナイス」 5個入り 1,512円 ※お酒の使用あり
一粒ごとに個性が光る心躍るボンボンショコラ5種のアソート。

ミルクトリュフ／いちご練乳風味／ヘーゼルナッツ風味／ゲランド塩キャラメル風味／アーモンド風味 各1粒

⑫「クロエ」 6個入り 1,944円 ※お酒の使用あり
見て心弾む、食べて満たされる2段のご褒美ボンボンショコラ6種のアソート。

アーモンド風味／百花蜜&ゆず風味／ミルクバニラ風味／ゲランド塩キャラメル風味／ジャンドゥーヤ／いちじく&赤ワイン風味 各1粒

⑬「ダニエル」 6個入り 1,944円
ショコラとストベリー風味のプチタルト2種と、ガレットの焼き菓子アソート。

ガレット／プチタルト・フレーズ／プチタルト・ショコラ 各2個

⑭「メリナ」 8個入り 2,484円 ※お酒の使用あり
プティガトーとパウンドケーキが入った焼菓子アソート。

プティガトー（カフェモカ／抹茶／いちご風味／レモン風味）各1個
パウンド（フルーツ／いちご風味）各2個

⑮「エステル」 9個入り 2,700円 ※お酒の使用あり
ワクワクが3段重ねで訪れる、彩り豊かなボンボンショコラ9種のアソート。

百花蜜&ゆず風味／ミルクバニラ風味／チャイ風味／いちじく&赤ワイン風味／金ごま風味／ジャパニーズブランデー／ヘーゼルナッツ&和三盆風味／いちご練乳風味／ヘーゼルナッツ風味 各1粒

⑯「リリアース」 12個入り 2,808円 ※お酒の使用あり
プティガトーとプティローザ（バラ型）のフィナンシェが入った焼菓子アソート。

プティローザ（いちご風味／プレーン／ココア／抹茶）各2個
プティガトー（カフェモカ／抹茶／いちご風味／レモン風味）各1個

⑰「ジゼル」 9個入り 3,240円 ※お酒の使用あり
ボンボンショコラ6種とプティローザ（バラ型）のフィナンシェ3種を宝箱をイメージした箱にアソート。

アーモンド風味／ミルクトリュフ／チャイ風味／ジャンドゥーヤ／いちご練乳風味／金ごま風味 各1粒
プティローザ（ココア／プレーン／いちご風味）各1個

デザイナー 竹田 美織 氏

多摩美術大学 グラフィックデザイン学科卒業後、2011 年より資生堂 にデザイナーアートディレクターとして在籍。2021 年、独立。ビューティー系ブランドをはじめ、ファッションやジュエリーブランドのアートディレクション、グラフィックデザイン等を主に手掛ける。2022 年、公益社団法人日本グラフィックデザイン協会 (JAGDA) が、今後の活躍が期待される有望なグラフィックデザイナー (39 歳以下) に授与する「JAGDA 新人賞」を受賞。



料理長 五嶋 啓太

フランス三ツ星レストラン研修や料理コンテストでのグランプリ経験をもち、リーガロイヤルホテル京都やリーガロイヤルホテル東京で総料理長を歴任。現在はホテル製品の商品開発や監修を統括する。



シェフショコラティエ 岡井 基浩

2007 年 5 月の「ショコラプティック レクラ」誕生を機に、専属のショコラティエに就任。インスピレーションに基づいたクリエイティビティ溢れる作品を作り続ける。2010 年から 2014 年にジェイアール京都伊勢丹で開催された世界のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」に出店。



※料金は税金を含みます。

※写真はすべてイメージです。

※商品は予告なく販売を終了することがあります。

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

■ リーガロイヤルホテル オンラインショップ 概要

URL: <https://www.melissa-ec.jp/>

取扱内容: 総菜、スイーツ、スモーク製品、調味料、ワイン、ホテルグッズ 等 約 200 種
決済方法: クレジットカード決済、銀行振込、コンビニ決済(前払い)、Amazon Pay