



RIHGA ROYAL HOTELS

2022年9月28日

株式会社ロイヤルホテル

【NEWS RELEASE】

イラストレーター・デザイナーとコラボレートしたファッショナブルなチョコレートが新登場

バレンタイン コレクション  
バレンタイン商品「Valentine Collection 2023」

販売期間：2023年1月4日（水）～2月14日（火）

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 蔭山 秀一<sup>かげやま しゅういち</sup>)は、2023年1月4日(水)から2月14日(火)まで、リーガロイヤルホテル オンラインショップやリーガロイヤルホテル(大阪)「グルメブティック メリッサ」、  
「ショコラブティック レクラ」にて、バレンタイン商品「Valentine Collection 2023」全18種<sup>\*</sup>を順次販売します。一部  
商品はオンラインショップおよび店舗にて11月1日(火)から先行販売(10月1日(土)から予約受付開始)します。  
※店舗により取扱い商品が異なります。

2023年のバレンタイン商品は、「幸せを届けるリーガロイヤルホテルのショコラ」をコンセプトに、世界的に活躍  
するイラストレーターや新進気鋭のデザイナーとコラボレートした商品が新登場。イラストレーター湯浅 望<sup>ゆあきのぞみ</sup>氏がク  
リエイトするシリーズ「アートショコラギャラリー」の新作や、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手掛け、第一線で活躍するデザイナー 竹田 美織<sup>たけだ みおり</sup>氏が手掛けるパッケージに料理長・シェ  
フショコラティエが監修したショコラを詰め合わせたブランド「レクラ」など、多彩なデザインの商品を展開します。



見た目も味わいも多彩なラインアップ。(左:「アートショコラギャラリー」、右:「レクラ」イメージ)

バレンタイン商品の概要は次の通りです。

<お客様のお問い合わせ先>

株式会社ロイヤルホテル ホテル製品事業部 TEL:06-6448-3907

営業時間:10:00～16:00(土・日・祝日を除く)

<https://www.rihga.co.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 高橋 知英<sup>たかはし ちえ</sup>

〒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

## バレンタイン商品 概要

### 【販売期間】

2023年1月4日(水)～2月14日(火)

※販売終了日は2023年2月14日(火)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。

2022年10月1日(土)～リーガロイヤルホテル オンラインショップにて先行販売商品予約開始

2022年11月1日(火)～リーガロイヤルホテル オンラインショップにて先行販売商品お届け開始・販売開始

リーガロイヤルホテル(大阪) 1階「グルメブティック メリッサ」「ショコラブティック レクラ」  
にて先行販売開始

※先行販売は【商品詳細】に記載の一部商品とさせていただきます。

### 【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) 1階「グルメブティック メリッサ」(10:00～19:00) ※販売商品:①～⑩

・リーガロイヤルホテル(大阪) 1階「ショコラブティック レクラ」(11:00～18:30) 定休日:月・火曜 ※販売商品:⑪～⑱

その他、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＞

リーガロイヤルホテルのフラッグシップブランド。2023年のテーマは「Treat Myself ～私にご褒美～」。相手への贈りものとしてはもちろん、自分へも嬉しいご褒美感溢れるチョコレートを展開。

また、世界的に活躍するイラストレーター湯浅 望氏とのコラボレーション商品「Art Chocolate Gallery(アート ショコラ ギャラリー)」シリーズの新作が登場。チョコレートやパッケージデザインに、リーガロイヤルホテル(大阪)の館内随所で長く愛され続けているデザインや素敵なホテルステイションなどを、繊細でファッションブルなイラストで表現したアートなチョコレートです。

①～⑥は、湯浅 望氏コラボレーション商品です。

#### ①「アートショコラギャラリー9個」 9個入り 1,620円 先行販売

リーガロイヤルホテルの館内に散りばめられたデザインを取り入れ、一粒ごとに味・テーマと風味を設定。見た目だけでなく味にもこだわり抜いたショコラの詰め合わせ。

バニラ風味/ラズベリー風味/カプチーノ風味/ヘーゼルナッツ風味/  
アーモンド風味/ピスタチオ風味/紅茶風味/キャラメル風味/シャンパン風味 各1粒



#### ②「アートショコラギャラリー5個」 5個入り 972円 先行販売

ちょっとしたプレゼントにもおすすめのショコラアソート。

カプチーノ風味/ラズベリー風味/ヘーゼルナッツ風味/キャラメル風味/  
シャンパン風味 各1粒



#### ③「ソワレショコラバーアソート」 6個入り 1,296円

可憐なドレスを纏った女の子のオリジナルイラスト缶に3種類のショコラバーを詰め合わせました。

ジャンドゥーヤ/ベリーホワイト/ストロベリー 各2個



#### ④「パズルショコラ・あらいぐま」 4個入り 756円 先行販売

ホテルのグッズとしても人気のあらいぐまのイラスト入り。

遊び心溢れるパズルチョコレートに仕上げました。

ホワイト&スイート1枚、ミルク1枚、スイート2枚



**⑤「ロイヤル・アフタヌーンティーBOX」 24個入り 3,240円**

ホテルのアフタヌーンティーをイメージした多彩な味わいのチョコレートアソート。箱を開けた瞬間からパーティが始まるような3段のスペシャルBOX。テーブルを華やかに演出し、ホームパーティや女子会にもおすすめです。

アーモンド風味 3粒、

キャラメル風味/ストロベリー風味/ラズベリー風味/ヘーゼルナッツ風味/

カプチーノ風味/紅茶風味/レモンティー風味/ほうじ茶風味/コーヒー風味 各1粒、

ミルクのプレートチョコレート 12枚



**⑥「ロイヤル・アフタヌーンティー」 19個入り 2,160円**

ホテルのアフタヌーンティーをイメージした多彩な味わいのチョコレートアソートです。

パッションフルーツ風味/シャンパン風味/ストロベリー風味/抹茶風味/

ラズベリー風味/ミルクティー風味/アーモンド風味/紅茶風味/カプチーノ風味 各1粒、

ミルクのプレートチョコレート 10枚



**⑦「ファンショコラ」 10個入り 1,728円**

4種類のトリュフと、豊かな香りが広がる口あたりなめらかなガナッシュ入りチョコレート5種類の味わいを楽しめるアソート。

トリュフ(キャラメル風味) 2粒、

トリュフ(ラ フランス風味/ヘーゼルナッツ風味/アーモンド風味) 各1粒、

バニラ風味/抹茶風味/ピスタチオ風味/コーヒー風味/紅茶風味 各1粒



**⑧「ショコラ・デセール」 7種類 11個入り 1,404円**

モンブラン、サクサクとしたフィアンティーヌ入りの香ばしいジャンドゥーヤ、ミックスベリーなど、ケーキのような5種類のフレーバーを楽しむショコラと、プレートチョコレートのアソート。

モンブランスタイル/ミックスベリー/アーモンド/フィアンティーヌ・ジャンドゥーヤ/コーヒー 各1粒、

プレートチョコレート(ミルク/スイート) 各3枚



**⑨「セット・クレオードゥ・ショコラ」 4種類 7個入り 1,080円**

甘酸っぱいカシスや香り豊かな紅茶、キャラメル風味、アーモンド風味のガナッシュ入りボンボンショコラのバリエーション豊かなショコラ詰め合わせ。

アーモンド風味/カシス風味/キャラメル風味 各2粒、

紅茶風味 1粒



**⑩「リーガロイヤルショコラ」 2種類 8枚入り 864円**

ミルクとスイートのプレーンなチョコレート。

プレートチョコレート(ミルク/スイート) 各4枚



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、アタッシュ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ナ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>

リーガロイヤルホテル(大阪)内ショップ「ショコラブティック レクラ」のブランドが全国量販店でも楽しめる商品「レクラ」として新登場。「レクラ」はフランス語で“輝き”を意味することから「輝く自分になって」をプロデュースコンセプトに、お洒落なパッケージでホテルシェフ監修の特別感を感じられる商品をラインアップ。

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。またチョコレートは当ホテルのシェフショコラティエ岡井 基浩と料理長 五嶋 啓太による監修のもと、食材や技法にこだわり 1 粒ごとの風味や食感をお楽しみいただけます。

⑪～⑰印は、竹田 美織氏コラボレート商品です。

### ⑪「Hélène(エレーヌ)」 10 個入り 3,024 円 **先行販売**

大阪のカタシモワイナリーで作られた、爽やかな後味のジャパニーズブランデーを使ったショコラや、和三盆の優しい甘さに香ばしいヘーゼルナッツの風味が広がるショコラなど、シェフ監修の多彩なフレーバー10種。

マロン風味/ビタースイート/ヴァンコット/ゲランド塩&キャラメル/  
ヘーゼルナッツ&和三盆/ラムレーズン風味/ゴールドジャンドゥーヤ/  
レモン&バニラ風味/苺ミルフィーユ風/ジャパニーズブランデー風味 各1粒



### ⑫「Giulia(ジュリア)」 10 個入り 2,592 円 **先行販売**

赤ワイン用の完熟ぶどうを皮ごと絞って煮詰めたソースのヴァンコットを使った、奥深くふよやかな味わいのショコラやレモン&バニラ風味など、チョコレート9種のアソート。

ヘーゼルミルク 2粒、  
ヘーゼルスイート/コアントロー&オレンジ風味/バルサミコ&フランボワーズ風味/  
ヴァンコット/レモン&バニラ風味/パッションフルーツ風味/アーモンド風味/黒糖カフェ  
各1粒



### ⑬「Flavie(フラヴィー)」 9 個入り 2,376 円 **先行販売**

サクサクのフィアンティーズを混ぜ込んだ苺ミルフィーユ風のショコラや、甘酸っぱい柚子の風味に百花蜜の優しい甘さのショコラ、コアントロー&オレンジ風味など、9種のフレーバーをお楽しみいただけます。おしゃれな3段BOX入り。

ビタースイート/コアントロー&オレンジ風味/マロン風味/苺ミルフィーユ風/  
バルサミコ&フランボワーズ風味/ゴールドジャンドゥーヤ/シャンパン風味/  
百花蜜&ゆず風味/カシス風味 各1粒



### ⑭「Dahlia(ダリア)」 7 個入り 1,836 円

チェス駒をイメージしたチョコレートやトリュフチョコレート、ハート型のボンボンショコラをアソート。

スイート/セミスweet/カシス風味/バルサミコ&フランボワーズ風味/  
トリュフ(シャンパン風味)/ハイミルク/ホワイトスイート 各1粒



### ⑮「Clarisse(クラリス)」 6 個入り 1,728 円

おしゃれな2段ボックスに百花蜜&ゆずやバルサミコ&フランボワーズ風味など、6種のフレーバーをお楽しみいただけるチョコレートを詰め合わせました。

マロン風味/ゴールドジャンドゥーヤ/バルサミコ&フランボワーズ風味/  
トリュフ(シャンパン風味)/カシス風味/百花蜜&ゆず風味 各1粒



### ⑯「Benoîte(ブノワト)」 6 個入り 1,620 円

ヘーゼルナッツ&和三盆やゲランド塩&キャラメルなど、シェフ監修のフレーバー6種をお楽しみいただけます。

ヘーゼルナッツ&和三盆/ヘーゼルナッツスイート/ゲランド塩&キャラメル/  
ゴールドジャンドゥーヤ/バルサミコ&フランボワーズ風味/ラムレーズン風味 各1粒



⑩「Aurélia(オレリア)」 5個入り 1,404円 **先行販売**

コアントロー&オレンジや百花蜜&ゆずなど、  
ボンボンショコラとトリュフチョコレートのアソート。  
トリュフ(シャンパン風味)/コアントロー&オレンジ風味/  
バルサミコ&フランボワーズ風味/百花蜜&ゆず風味/カシス風味 各1粒



⑪「Emma(エマ)」 12個入り 3,780円 **店舗のみ先行販売**

スタイリッシュな3段BOXに、バラエティ豊かな  
チョコレート12種をアソートした贅沢な一品。  
グランド塩&キャラメル/ラムレーズン風味/ジャパニーズブランデー/  
ゴールドジヤンドゥーヤ/レモン&バニラ風味/バルサミコ&フランボワーズ風味/  
ヴァインコット/ビタースイート/ヘーゼルナッツ&和三盆/マロン風味/  
コアントロー&オレンジ風味/苺ミルクフィユ風 各1粒



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持ち、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。現在はホテル製剤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「ショコラブティック 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