

特集

バレンタインデーに 想いを込めたギフトを贈ろう！



ゆめタウン佐賀

多くの買い物客でにぎわうゆめタウン佐賀では3店舗を紹介しします。
まずは、誰もが一度は耳にしたことがあるメーカー「GODIVA（ゴディバ）」が始まりは1926年にさかのぼるとされています。1968年に権威ある「ベルギー王室御用達ブランド」に認定され、名実ともにベルギーを代表するチョコレートになりました。今年で100周年を迎えたゴディバは期間限定で「100年の遊び心 コレクション」を発売するという事です。創業以降の歴史の中からセレクトされ、ゴディバ1号店オープン記念や日本初上陸を祝った一粒など全部で10種類あります。3、6、10、13粒のアソートメントがあり、10粒入り（税込5292円）ですべてを味わうことができます。また、人気ゲーム「どうぶつの森」とコラボした商品も人気があります。キャラクターがチョコレートにプリントされ、一つひとつが可愛らしいデザインになっています。ティーマグカップやティーマットとのセット販売もあり、食べ終わった後の缶は小物入れにしてもよさそうです。いず



GODIVA

れも数量限定でなくなり次第終了になるので、早めの来店がよさそうです。
次に訪れたのは、福岡市を中心に店舗を展開する「パティスリー イチリュウ」で、佐賀県内の店舗はゆめタウン佐賀のみ。ケーキや焼き菓子などを幅広く取り扱っています。バレンタイン期間限定で3種類のケーキが販売されるそうです。「2026 モナムール」（税込3921円）はシヨラムースとバニラムースを合わせた商品で、苦みが少ないので子どもでもおいしく食べられるとのこと。鍵などをモチーフにしたチョコレートがアクセントになっています。「天使のシヨクラ」（税込584円）は天使の羽をモチーフに飾り付けられ、滑らかなムースが特徴の一品。「ストロベリージュエル」（税込562円）はハート型のカップに入っていて、とにかくいちごを存分に味わうことができるケーキになっています。このほかにも、トリュフや焼シヨクラなど人気商品も多数そろえてあります。



パティスリー イチリュウ

最後は「ワインショップ ニコラ」。フランスをはじめヨーロッパ、アメリカなど海外から買い付けたワインや自社ブランドワインが店内に並んでいます。店舗の一角にチョコレートに合うワインなどが集められたエリアがありました。ワインを飲み慣れている人へのおすすめは、イタリア・ヴェネト州の赤ワイン「リアル」で、陰干ししたぶどうを搾って作られていて濃縮感があるしつかりとした飲み口で、ダークチョコレートとの相性がいそう。飲み慣れていない方でもマスカットで作られた白ワインは甘口で、ホワイトチョコに合うそうです。このほかに、ハートマークがあしらわれたラベルのワインやシャンパンなども多数そろっています。購入したチョコなどに合う商品を説明してくださるそうです。今回紹介した3店舗だけではなく、特設エリアにも人気キャラクターのパッケージに入ったチョコレートや有名メー



ワインショップ ニコラ

2月14日はバレンタインデー。本命の相手にチョコレートを渡すもよし、友人同士で「友チョコ」を交換し合うもよし。いつも頑張っている自分へのプレゼントとして購入するのもいいかもしれませんね。百貨店や総合スーパー、老舗店舗が“バレンタイン商戦”に向けて準備を進めています。定番のチョコレートに加え、洋菓子に合うお酒や甘いものが苦手な人に贈るギフトなどをリサーチしてみました。



JAPAN JUICE オランジェットアラカルト



LUX ARCUS (ルクス・アルクス)

佐賀玉屋

創業220年・開業93年目を迎える歴史の深い老舗百貨店「佐賀玉屋」。季節に合わせたさまざまな催事を行っていて、バレンタイン企画も実施されます。東別館と南館1階の特設会場で新規ブランド三つを含む11メーカーが並ぶということです。期間は1月29日から2月15日までで、たくさんの方に来店を呼びかけています。
営業本部副部長でギフト・催事を担当している篠原圭太さんが「ここ数年は新規出店はありませんでした。久しぶりに新しいブランドを取り入れたい。その中で今回のイチ押しは京都に本社を構える日本果汁が設立した「JAPAN JUICE」。果実加工業者としての強みを生かし「果実をすべて使い切る、アップサイクルな商品づくり」を目指す中で生まれたオランジェットアラカルト（税込450円）。JAPAN JUICEの一番人気商品で、国産柑橘の輪切りやピールにチョコレートがかかっています。ライン

ナップ数は30種類もあるということ。そのうちのひとつに、佐賀県が20年以上をかけて開発した新ブランド「にじゅうまる」が新たに加わったということ。JAPAN JUICEは、カカオ豆の価格が高騰する中でも、買い求めやすい価格帯の商品を展開し、厳選した柑橘のオランジェットを百貨店のバレンタイン催事で限定販売すること。こだわりを持っているということ。まさに、老舗の百貨店だからこそ販売ができる至極の逸品と言えます。さらに、佐賀県産の果実が使われているとすれば、手に取りたくなるのは間違いないでしょう。パッケージの彩りもカラフルで「渡す側も受け取る側も気分が上がりますよ」と篠原さん。販売が待ち遠しいですね。
このほか、アラカルトとダリKは初めて出店するという事です。アラカルトの自社ブランド「LUX ARCUS（ルクス・アルクス）」はトリュフをメインに構成した大人気のブランド

です。チョコレートはベルギーから直接輸入して自社製造を行うことで、本場ベルギーの味をリーズナブルに手に取ることができることも魅力的です。「チョコレートだけではなく、少し視線を変えてみました」と篠原さんが話すのは、ダリKのカカオサンドクッキー。ダーク、抹茶、ホワイト、ミルクの4種類を楽しむことができ、厚みのあるチョコレートをラングドシヤ生地ではさんだ定番の商品だそうです。この他にも、シルスマリアやゴディバ、デメルなど有名メーカーが多数そろい、昨年に比べると売り場の規模は小さくなっているとのことですが、新しいメーカーが参入したことで、これまで違った楽しみが生まれています。篠原さんは「百貨店ならではのブランド、本場のこだわりを味わってほしい。バレンタイン需要だけではなく、日頃から頑張る自分への「プチ贅沢」としてこの時期にしか食べられない味を楽しんでいただきたい」と話してくれました。

ROCCU Chocolaterie 6区



日本三大美肌の湯として知名度が高い嬉野温泉。多くの温泉旅館が並ぶ本通り商店街に最高級チョコレートとうれしの茶をコラボしたチョコレート専門店があります。老舗旅館の吉田屋が2023年に開業した旅館「宿屋うちろじ」の1階に店舗を構える「ROCCU Chocolaterie 6区」は、嬉野温泉にちなんで「食べて美しく、健康に」をコンセプトにメニューを展開しています。

佐賀県民がWEB投票で選んだ魅力ある佐賀のお土産「S1アワード」を受賞した「嬉野フォンダンショコラ」(税別400円)は人気商品のひとつ。「受賞をしてから知名度が上がりました」とサブチーフの平河美月さん。そのままの状態ですべてみると抹茶の濃厚さが口いっぱいに広がり、少し温めてみると生地の上ツリ感が増して美味しさが倍増。フォンダンショコラの中に入っている豆乳をベースにしたホワイトチョコは湯豆腐を連想させ、その程よい甘さが抹茶本来の味わいをより一層引き立てている印象でした。

DATA ■ 住所／嬉野市嬉野町下宿乙932 ■ 電話／0954-20-4164

tarte&sweets GRASH



佐賀市中心部で深夜0時まで明かりが灯っている「tarte&sweets GRASH」。2024年3月に開店して2度目のバレンタインで「昨年は多くの方に購入いただいたので、追加で作りましたがそれでも足りないくらいでした」と代表の竹本光さん。手探りだった昨年のバレンタインの経験を糧に、今年は昨年よりも数を増やして万全の状態で「商戦」を迎えます。

バレンタインに向けた限定の商品は、生チョコ(税込1500円)とチョコサンドクッキー(大・税込1000円、小・税込500円)を用意するそうです。いずれの商品もパティシエが丹精込めて手作りで提供します。生チョコは「オリジナルの配合で甘すぎず、苦すぎない味わい。口どけにこだわっています」と竹本さん。チョコクッキーサンドはバニラとチョコの2種類の生地にミルクチョコレートとホワイトチョコレートをサンドして仕上げた一品。一口サイズで食べやすく、クッキーの柔らかい触感とチョコレートの甘さのハーモニーを感じられそうです。この他にも



ケーキや焼き菓子もチョコレートが使用されたものが増えてバレンタイン仕様になるというところです。

DATA ■ 住所／佐賀市白山2-7-1 エスプラッツ1階 ■ 電話／0952-97-7070

クッキーや和菓子、かまぼこ…

チョコに縛られないバレンタインギフト

志岐蒲鉾本店

DATA ■ 住所／福岡県大川市大字酒見180
■ 電話／0944-88-3168



佐賀市諸富町から橋を渡った先にある福岡県大川市で1855年に創業した志岐蒲鉾本店。厳選した最高級ランクの魚のすり身を調合することで、しなやかで弾力のある食感を生み出してきました。

お正月やお歳暮、お中元などの贈答品として重宝されることが多い中、「カジュアルギフトとしての需要も増えてきました」と常務取締役の志岐昌美さん。バレンタインの時期に合わせて「ハートかま(税別220円)」を発売し始めて10年以上が経過し、昨年は2、3月で約2000個を売り上げるなど人気が高まっています。「すり身を型に詰め込み、職人が一つひとつ丁寧に手作りしています。1日に作る個数は1000個程度が限界です」と志岐さん。自慢の弾力が失われないように、温度管理や時間など繊細な部分にまでこだわ

り抜いているため、大量生産はできませんが、職人の真心が存分に込められています。「ハートかま」は1月下旬から5月の母の日まで販売を続けているということ。大川本店では、「ハートかま」と季節の天ぷらをセットで販売していて、お酒好きの人にはたまらない贈り物になりそうです。大川本店に隣接した「志岐のあけてん」でもバレンタインに合わせた特別な商品が展開されます。クリームチーズを混ぜ込んだかまぼこを「ギョロッケ風」に揚げた「チーズinハート」(税別350円)は、従来のかまぼことは一味違うふわとした食感をたのしむことができます。水・日曜日が店休日で、数量限定で販売されるのでぜひチェックしてみてください。

大川市に祖母が住んでいる縁もあり、小さい頃から志岐蒲鉾には多くの場面で触れ合ってきました。いまでも、ロングセラー商品のちぎり天をつまみにお酒を嗜むことはあります。志岐さんが「一度食べてもらえればファンになってもいい自信があります」と話す老舗の味を、ぜひ一度堪能してみてください。

菓心 まるいち



1950年創業で、佐賀市内に3店舗を構える菓心まるいち。佐賀県産のもち米を使った餅屋からスタートし、もち米のおいしさを引き立てるための自家製あんこづくりにこだわってきました。あんこは小豆本来の上質な香りとほぐよい甘み、口当たりの滑らかさを追い求め、職人の手作業で数多くの商品を展開してきました。

バレンタインといえばチョコレートなど「洋」の需要が高まりますが、「和のものでギフトを作りたいと考えました」と代表取締役社長の市丸剛さん。その中で行きついた商品が「粋(sui)」(6個入り・税込2481円)でした。クレメンティンのあんこをチョコレートでコーティングしたチョコや、いちごあんをピンク色のようにかんで包み込んだいちご、抹茶あんを抹茶ようかんで包んだ抹茶の3種類を楽しむことができます。冷凍販売され、解凍後の消費期限は3日間。1月下旬から

DATA ■ 住所／佐賀市鍋島町鍋島1224-7(本店) ■ 電話／0120-88-7701