

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）」。始まりは1926年にさかのぼるところです。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10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」を発売するということです。創業以降の歴史の中からセレクトされ、ゴディバ1号店オープン記念粒や日本初上陸を祝った1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）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るといいます。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。

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。いざ



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。



パティスリー イチリュウ

れも数量限定でなくなり次第終了になります。このほかにも、トリュフや焼ショコラなど人気商品も多数そろえてあります。

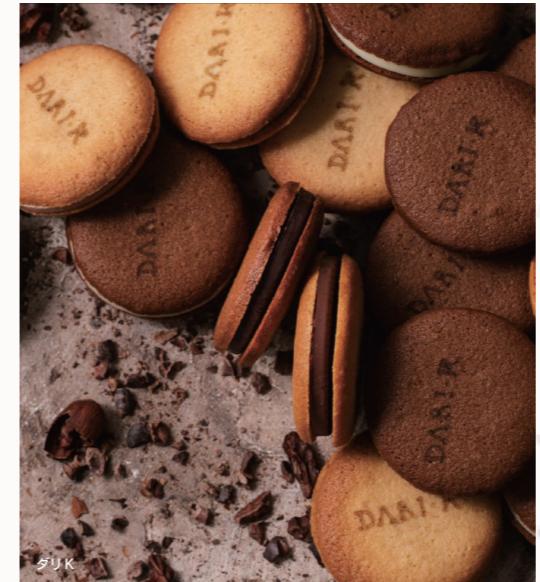
入っていて、とにかくいちごを存分に味わうことができるケーキになっています。このほかにも、ショコラムースとバニラムースを合わせた商品で、苦みが少ない子供でもおいしく食べられることがあります。鍵などをモチーフにしたチョコレートがアクセントになっています。「天使のショコラ」（税込584円）は天使の羽をモチーフに飾り付けられ、滑らかなムースが特徴の一品。「ストロベリージュエル」（税込562円）はハート型のカッパーに入っている、とにかくいちごを存分に味わうことができるケーキになっています。このほかにも、トリュフや焼ショコラなど人気商品も多数そろえてあります。



ワインショップ ニコラ



JAPAN JUICE オレンジジュース



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、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が、久しぶりに新しいブランドを取り入れました。その中で今回のイチ押しはこちらです」と紹介してくれたの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レンジジュースアラカルト（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

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つていて、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、たくさんの方に来店を呼びかけています。

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が、久しぶりに新しいブランドを取り入れました。その中で今回のイチ押しはこちらです」と紹介してくれたのは京都に

ナップ数は30種類もあるということです、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「じゅうまる」が新たに加わったと

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、厳選した柑橘のオレンジジュースを百貨店のバレンタイン催事で限定販売することにこだわりを持っているということです。

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そうです。

さらに、佐賀県産の果実が使われているとなれば、手に取りたくなるのは間違いないでしょう。パッケージの彩りがカラフルで「渡す側も受け取る側も

気分が上がりりますよ」と篠原さん。販売が待ち遠しいですね。

このほか、アラカルトとダリクは初めて出店するということです。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、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「じゅうまる」が新たに加わったと

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、厳選した柑橘のオレンジジュースを百貨店のバレンタイン催事で限定販売することにこだわりを持っているということです。

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そうです。

さらに、佐賀県産の果実が使われているとなれば、手に取りたくなるのは間違いないでしょう。パッケージの彩りがカラフルで「渡す側も受け取る側も

気分が上がりりますよ」と篠原さん。販

売が待ち遠しいですね。

このほか、アラカルトとダリクは初めて出店するということです。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っており、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ます。この商品は、「チョコレートだけではなく、少し目線を変えてみました」と篠原さんが話すのは、ダリク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ャ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

地ではさんだ定番の商品だそうです。

「チョコレートだけではなく、少し目線を変えてみました」と篠原さんが話すのは、ダリク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ャ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

地ではさんだ定番の商品だそうです。

バレンタインデーに 想いを込めたギフトを贈ろう!

ROCCU Chocolaterie 6 ☒



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

tarte&sweets GRASH



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）を用意します。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ます。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ことです。

2月1日から14日までの2週間限定で販売される商品になりますので、竹本さんは「人にプレゼントするのもいいですし、自分へのご褒美としても利用してほしい」と呼びかけています。

チョコサンドクッキーは、買いためやすいように二つのサイズを準備していて「会社などで配るよう」にまとめた注文される方

DATA ■ 住所 / 佐賀市白山2-7-1 エスプラット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

佐賀市詫間町から船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20000個を売り上げるなど人気が高まっています。「すり身を丁寧に詰め込み、職人が一つひとつ丁寧に手作りしています。1日で作る個数は100個程度が限界ですかね」と志岐さん。自慢の弾力が失われないよう、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「志岐のあげてん」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。クリーミムチーズを混ぜ込んだかまぼこを「ギヨロッケ風」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っとした食感をたのしむことができるそうです。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。

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どよい甘み、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。

市丸さんは「特別な人に渡してほしい高級な和のギフト」と話してくれました。

まるいちの強みのひとつでもある上生菓子は2年ぶりにバレンタイン仕様の商品を作るそうです。職人の手の込んだ「芸術品」は甘さ控えめで、素材の味がしつかりと生かされています。バレンタイン期間には「恋心」「想」「あこがれ」の3種類が棚に並びます。「恋心」は意中の人的心を射貫くイメージで作られ、四角い練り切りにハートに矢が刺さるデザイン。「想」は黒のこしあんを上用まんじゅうで包んで2色のハートのようかんをトッピングし、「あこがれ」は練り切りとよがんが抹茶づくしの一品です。2月上旬からバレンタインデーまでの販売で、市丸さんは「あんこ好きのためのバレンタインギフト」と推しています。

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