

## PRESS RELEASE

2019年12月吉日

《The Okura Tokyo》  
The Okura Tokyo × ピエール マルコリーニ  
シーズン限定  
「シルバーハートコフレ ed. 2020」

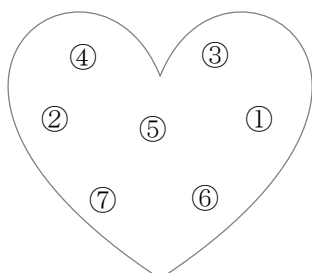
株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyo 内デリカテッセン「シェフズガーデン」では、バレンタインおよびホワイトデー向けの商品として、ピエール マルコリーニとのコラボレーションによる「シルバーハートコフレ ed. 2020」を限定で販売します。



The Okura Tokyo × ピエール マルコリーニ  
「シルバーハートコフレ ed. 2020」

期間： 2020年2月1日（土）～3月31日（火）  
内容： チョコレート7個入り  
販売： デリカテッセン「シェフズガーデン」（オークラ プレスステージタワー5F）  
価格： 3,000円（消費税別）

\*The Okura Tokyo のために配合されたオリジナルクーベルチュールによる2種を含む。  
\*予約可。1月6日（月）より「シェフズガーデン」にて受付開始。



- ① The Okura Tokyo ORIGINAL MATCHA <抹茶ホワイト>
- ② The Okura Tokyo ORIGINAL MILK <カメルーン&エクアドル ミルク>
- ③ PALET OR FONDANT <パレ オール フォンダン>
- ④ PIERRE MARCOLINI GRAND CRU <ピエール マルコリーニ グラン クリュ>
- ⑤ COEUR FRAMBOISE <クール フランボワーズ>
- ⑥ ANIMAUX CARAMEL <アニモ キャラメル>
- ⑦ ESCARGOT <エスカルゴ>

The Okura Tokyo のチョコレート商品は、いずれもピエール マルコリーニが特別に開発したものです。デリカテッセン「シェフズガーデン」のみでの販売となります。

### 《オークラオリジナルアソート》(通年)

5 個入り 2,000 円 / 9 個入り 3,500 円 / 15 個入り 5,400 円

The Okura Tokyo のためのオリジナルアソートです。ホテルのロゴ入り四角のピースはオリジナルアイテム。フルーティな味わいが特徴のカメルーン産カカオと、力強い香りのブラジル産カカオを最良のバランスでブレンドした ORIGINAL DARK、口の中で広がる濃厚なミルクの味わいとキャラメルのような甘味が特徴の ORIGINAL MILK、抹茶のまろやかさに塩を利かせた ORIGINAL MATCHA の 3 種が、どのサイズの箱にも入っています。



### 《オークラオリジナルクーベルチュール》(通年)

70 g 入り 1,600 円

本格的なホットチョコレートが手軽に作れるフレーク状のクーベルチュール。カメルーンとブラジル産のカカオ 78% のオリジナルブレンドです。

(価格はいずれも消費税別です)

## ■デリカテッセン「シェフズガーデン」

---

所在地：The Okura Tokyo オークラ プレステージタワー5F (オールデイダイニング「オーキッド」内)

TEL：(03)3505-6072

営業時間：6:30～22:00 販売時間パン 8:00～、ケーキ 11:00～、デリカテッセン 11:30～

[https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs\\_garden/](https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/)

## ■ピエール マルコリーニ

---

2015 年、ベルギー王室御用達の栄誉を授かった同国を代表するショコラティエ。カカオへのこだわりがマルコリーニの最大の特徴。毎年数ヶ月かけて自ら世界のカカオ農園を訪れてカカオ豆の仕入れルートを開拓、買い付けをし、その豆の選別、焙煎、粉碎、精練といったチョコレート作りの全ての工程も自ら手掛けています。



## ■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

---

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 Fax：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp

## ■リリースに関するお問い合わせ先

---

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川 / 末永

TEL：(03)3402-5574 Fax：(03)3402-5452 E-mail：mari@vision-a.com / yoko@vision-a.com