

# HANEDA

Tokyo  
International  
Airport



News Release

2021年1月20日  
日本空港ビルディング株式会社

## 羽田空港でチョコレートの祭典「HANEDA CHOCOLATE JOURNEY」初開催！ 2021年1月21日～第1弾として国内外“最高”のチョコレートが集結！



日本空港ビルディング株式会社は、2021年1月21日から2月14日までの間、国内外のチョコレートが集結する祭典「HANEDA CHOCOLATE JOURNEY」を第1ターミナルで初開催します。

「HANEDA CHOCOLATE JOURNEY」では、第1弾として「パティスリー界のピカソ」と称賛されたピエール・エルメやフランスで最も旬なショコラティエの一人で日本初登場のローラン・モレノ、前例を見ない速さでフランス・パティシエ界のトップに登りつめたセバスチャン・ゴダールのほか、羽田空港オリジナルの日本茶とカカオを融合したトリュフチョコレート「すめかみちや皇神茶」などをご用意しました。

2月初旬からは第2弾として、第1弾のラインナップに加え、フランス国家最優秀職人の称号「メイユール Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.)」を受賞したショコラティエ6人のチョコレートを、一つのボックスに詰め合わせた羽田空港限定オリジナルセクションボックスやフランスで最も注目されているパティシエの一人であるジャン・トマ・シュナイダーや「一度食べたら忘れられない」といわれるピエトロ・マチェッラーロなどの日本初上陸のチョコレートも登場し、国内外を代表する約25ブランドのチョコレートが集結します。

なお、販売商品は通販サイト「[Amazon](https://amazon.com)」でも購入することができるため、ご自宅にいながらでも本イベントをお楽しみいただけます。羽田空港公式通販サイト「HANEDA Shopping (<https://haneda-shopping.jp/>)」においては、2月2日から購入可能となりますので、ぜひご利用ください。今年のバレンタインは、大切なあの人へのギフトに、ご自分へのご褒美に、いつもとは一味違った贅沢なチョコレートをいかがでしょうか。

※予定しておりますイベント・商品等は変更・中止となる場合がございます。

### ■販売期間

2021年1月21日（木）～2月14日（日）

### ■販売場所

第1ターミナル マーケットプレイス 2階

### ■販売時間

10:00～16:30

メディアのお問い合わせ：日本空港ビルディング株式会社 広報・ブランド戦略室 TEL:03-5757-8030 9:00-17:30(土日祝除く)  
催事・商品に関するお問い合わせ：日本空港ビルディング株式会社 リテール営業部 業務課 TEL:03-5757-8517 9:00-17:30(土日祝除く)

HANEDA  
CHOCOLATE  
JOURNEY

第1弾で取り扱うブランドの一部をご紹介します。

*Made in Pierre Herme* 「チョコレート 5 個詰合せ」 2,268 円 (5 個入)



21 世紀のトップパティシエの一人。ピエール・エルメ氏が選りすぐった日本の素晴らしいものを世界に発信するコンセプトショップより、味覚・感性・歓喜の世界をお届けします。

ピエール・エルメ



*Le Bonheur paris* 「アソート」 3,860 円 (2 個入) 【日本初上陸】

名店を経てサントペテルブルクで働いた後、2018 年にパリのサントノレにプラリネ専門店「ル・ボヌール」をオープン。伝統的なレシピのプラリネに、花やフルーツ、ハーブ、スパイスを合わせて手作りしたプラリネキューブは、たちまち話題に。

ローラン・モレノ



*Sébastien Gaudard* 「ショコラアソート」 4,212 円 (9 個入)

26 才の若さで老舗「フォション」のシェフパティシエに就任し、フランス・パティシエ界のトップの一人に登りつめたゴダール氏。伝統へのリスペクトとシンプルな志向から生まれる、洗練された味わいのチョコレート。

セバスチャン・ゴダール



*Philippe Conticini* 「ブラウニー マニフィック オランジュ」 3,780 円 (5 個入)

1991 年にフランスのミシュランと並ぶレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』にて「本年度のパティシエ」に選出され、CDMP でも優勝経験をもつフィリップ・コンティチーニ氏。パリのお店でも人気のブラウニーが羽田空港で手に入ります。

フィリップ・コンティチーニ



すめかみちゅ  
「皇神茶」

右：みてらごのみ 焙じ茶トリュフ 2,400 円 (4 個入)  
左：下鴨神社 比良木社 御神木茶 抹茶トリュフ 2,600 円 (4 個入)

パティシエ、ショコラティエ辻口博啓氏が手掛けた日本茶とカカオの融合。京都の下鴨神社内「比良木社」脇にある御神木を輩出した宇治の茶園のお茶を使った抹茶トリュフチョコレート。

また、皇室の菩提寺として「御寺」と尊称される東山の泉湧寺みてらごのみ焙じ茶の葉を使った焙じ茶のトリュフチョコレート。



※表示価格はすべて税込み価格です。

※商品は配送状況により変更となる可能性があります。予めご了承ください。

HANEDA  
CHOCOLATE  
JOURNEY 

2月初旬から第2弾で取り扱うブランドの一部をご紹介します。

*Fabrice Gillotte* 「アソート」 2,200 円 (4 個入)

1990年に26歳で「M.O.F.」を取得。これは当時の最年少記録だったとか。2008年から7年連続「C.C.C.」最高位受賞など多くの受賞歴を誇り、15年から功労者として選出評価が始まった「LES ICOUTOURNABLES」に4年連続で選ばれるショコラ界のレジェンド。

ファブリス・ジロット



*Frank Haasnoot & Tom van de Veen* 「アソート」  
左：3,240 円 (8 個入) 右：1,600 円 (4 個入)

オランダ出身で、2011年のWCM世界チャンピオンハースヌート氏と、5ツ星ホテルやオランダ王室などの特注ショコラを手がけるデ・フェーン氏のコラボブランド。

フランク・ハースヌート & トム・ファン・デ・フェーン



*Philippe RIGOLLOT* 「アソート」 2,280 円 (4 個入)

パティシエのワールドカップといわれるCDMPにおいて2005年に優勝、2007年にはM.O.F.を取得するなど輝かしい実績を持ち、国内では入手困難なりゴロ氏のチョコレート。

フィリップ・リゴロ



*Jean-Thomas Schneider* 「フランボワーズ・ノワール・アンタンス」【日本初上陸】

※M.O.F.セレクションボックスのみの参加

2017年、2018年CDMPで優勝、2019年にはM.O.F.を取得。セレクションボックスでは、シュナイダー氏が愛してやまないダークチョコレートとフルーツの酸味のマリアージュをお楽しみいただけます。

ジャン・トマ・シュナイダー



*Pietro Macellara* 「アソート」 3,300 円 (5 個入) 【日本初上陸】

地域に由来する香や風味を大切にし、原材料となる野生のハーブやフルーツは、熟練のショコラティエであるマチェラーロ氏の目利きにより厳選され、独特の味の構成を生み出しています。

ピエトロ・マチェラーロ



# HANEDA CHOCOLATE JOURNEY



世界には輝けるショコラティエがたくさんいる。  
そんな職人たちが命を吹き込み、生み出すひと粒を口にすれば、  
驚きがあり、笑顔になり、ときには心の奥から  
気持ちを動かされるかもしれない。

これまでに味わったことのない世界のチョコレートをめぐる旅。

羽田空港で初めて開催されるチョコレートの祭典「羽田チョコレートジャーニー」。

ここには世界的な賞に輝いた、海外・国内のショコラティエの作品とも呼べるチョコレートを中心に  
約 25 ブランドが集結しています。

## Selection Box

本イベントの開催を記念した、羽田空港限定オリジナルセレクションボックスを販売します。



M.O.F. Selection Box

3,800 円

(6 個入：各ブランドから各 1 個)

フランスの人間国宝ともいわれる  
「M.O.F.」の称号を持つ  
ショコラティエ 6 名のチョコレートを  
ひとつのボックスに。



JAPAN Selection Box

4,380 円

(7 個入：各ブランドから各 1 個)

わが国を代表するパティシエ、  
ショコラティエから“最高のひと粒”を  
詰め合わせました。  
日本人ならではの繊細な味わいをご賞  
味ください。



Chocolatier Selection Box

13,000 円

(20 個入：20 ブランドから各 1 個)

今回の羽田チョコレートジャーニーに  
参加したショコラティエ 20 名の代表作を  
ひとつずつ詰め合わせた、  
贅沢なボックスです。

### M.O.F. (エムオーエフ)

フランス国家最優秀職人の称号「Meilleur Ouvrier de France」の略。  
職人の技術保護のために 1924 年に制定され、その職種は料理以外にも植木や美容師、ガーデニングなど約 180 種にわたる。  
3 年ごとのコンクール方式。「ショコラティエ」部門は 1990 年に新設。