

nel

CRAFT CHOCOLATE
TOKYO

北海道ハスカップ & クリームチーズ、国産サフランに和ラムレーズン 日本各地の豊かな食材を使ったクラフトチョコレートをお届けする nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO 2026 バレンタイン

カカオ豆の皮をアップサイクルしたクラフトキャンディや琥珀糖、「カカオワイン」も登場

東京・日本橋浜町のチョコレートショップ nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO では、2026 年バレンタインに向けた新作商品を、2026 年 1 月 15 日より順次発売します。



2026 バレンタイン ボンボンショコラ

2026 バレンタインも、カカオ豆の選別から手がける nel のチョコレートに、日本各地の魅力的な素材を合わせたボンボンショコラをご用意します。今年の新商品は北海道ハスカップフロマージュやほうじ茶ウイスキー。nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO ならではの、和の素材とチョコレートとの組み合わせをお楽しみいただけます。

ハスカップフロマージュ

北海道産ハスカップのジュレに、チーズのガナッシュを合わせた新作です。「ハスカップの心地よい苦味と渋みに、クリームチーズの酸味が合うのでは」という発想から生まれたアイテムです。

ほうじ茶ウイスキー

茶師十段* による“責任焙煎ほうじ茶”をミルクチョコレートに練り込んだ自家製ほうじ茶チョコレートをベースに、芳醇な香りのジャパニーズウイスキーを合わせたボンボンショコラです。

* 日本茶の識別能力を競う「全国茶審査技術競技大会」で認定される段位。最高位の十段は日本全国でも約 30 名程度とされる非常に希少な段位で、本チョコレートには茶師十段が責任をもって焙煎するほうじ茶を使用しています。

そのほかにも希少な佐賀県産サフランのプラリネや、長野県産シャインマスカットのレーズンに沖縄のラム酒を合わせた和ラムレーズン、八丈島レモンのジュレとアールグレイガナッシュの檸檬ティーなど薫り高いボンボンをご用意しました。

2026 nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO バレンタインボックス ※価格は全て税込

* 日本橋浜町 nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO および公式オンラインショップ、伊勢丹新宿店サロン・デュ・ショコラ、ジェイアール京都伊勢丹店にて販売

Urban Design Collection 2026 6 個入 3,024 円

(琉球バニラ / 黒糖ラムバナース / 琉球シナモン / ハスカップフロマージュ / 紅玉シナモン / 八丈島パッション)

Urban Design Collection 2026 10 個入 5,184 円

(サフラン / 和烏龍 / レモングラス / 檸檬ティー / カカオワイン / 和ラムレーズン / 黒ごまのジャンドゥーヤ / 富良野ラズベリー / ほうじ茶ウイスキー / パンデピス)



販売店ごとの限定品・イートイン ※価格は全て税込

2026 年も「伊勢丹新宿店 サロン・デュ・ショコラ」、「渋谷スクランブルスクエア TOKYU Food show EDGE」、「ジェイアール京都伊勢丹店サロン・デュ・ショコラ」に出店し、それぞれ限定商品やイートインメニューを提供します。

■伊勢丹新宿店 サロン・デュ・ショコラ (PATRT1 2026 年 1 月 15 日～22 日)

上記 Urban Design Collection 2026 のボックスに加えて、以下の新商品を先行販売いたします。また例年好評いただいているイートインメニューには「カカオワインのサバラン」を提供します。

トリプティック 3,348 円

* 伊勢丹新宿店サロン・デュ・ショコラ先行発売

ベトナムの異なる 3 地域をめぐる旅の中で出会ったカカオたち。バンメトート、バリアブンタウ、ドンナイ、それぞれ異なる 3 地域にある 3 農園のカカオ豆の味わいを食べ比べて楽しんでいただけのボックスを用意しました。素材の組み合わせとローストのバランスを丁寧に整えて、カカオそのものの力強い香りと奥行きが際立つように仕上げています。



プラリネカカオコレクション 2,376 円

* 伊勢丹新宿店サロン・デュ・ショコラ先行発売

カカオニブを主役にしたプラリネを、ミルクとビター 2 種類のチョコレートでコーティングした 2 種アソート。カカオの世界をより深く楽しんでもいただけるものを、という想いで形にした商品です。



ベスピス 1,944 円

*伊勢丹新宿店サロン・デュ・ショコラ先行発売

アルザス伝統のお菓子ペラベッカを再構築。ペラベッカにスパイスクッキーをあわせ、濃厚なダークチョコレートでコーティングしました。



【イートインメニュー】

カカオワインのサバラン 1,650 円

ココア入りのサバラン生地に、カカオワインと赤ワインベースの温かい特製シロップを染み込ませてジャムでコーティング。カカオパルプのジェラートとカカオのアングレーズソースと共にお召し上がりいただきます。



■渋谷スクランブルスクエア TOKYU Foodshow EDGE (2026 年 2 月 1 日～14 日)

静岡産桜葉のガナッシュと紀州南高梅のガナッシュの二層仕立てでお花見をイメージした「HANAYOI」など、渋谷スクランブルスクエア限定アイテムが入ったコレクションボックスを販売します。

渋谷スクランブルスクエア限定 Urban Design Collection 2026 (3 個入) 1,620 円
(琉球バニラ / HANAYOI / すだち山椒)

渋谷スクランブルスクエア限定 Urban Design Collection 2026 6 個入 3,024 円
(ココアナナス / 信州ハーブ / 琉球シナモン / HANAYOI / カカオフリュイ / キャラメルサレ)



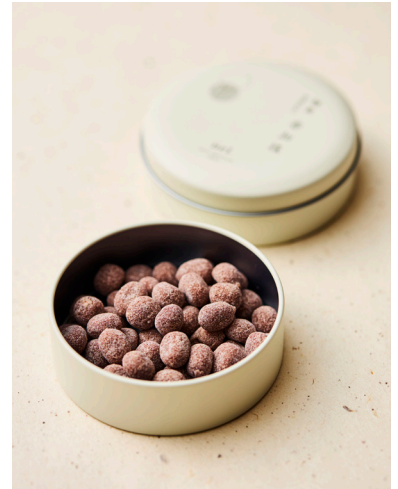
■ジェイアール京都伊勢丹 サロン・デュ・ショコラ (2026年1月20日~2月14日)

今回も、京都の老舗京菓子司「俵屋吉富」とのコラボレーション商品を限定先行販売します。

加香珠 -kokajyu- 1,944 円

きめ細かく砕いた餅粉とカカオパウダー、砂糖を混ぜ合わせ直径1cmほどの小さなカカオ玉に。シャリッとさとしっとりさの独特な食感が心地よいお菓子に仕上がりました。

* その他にも「Urban Design Collection 2026」や「甘夏ピール」、毎年ご好評いただいているナチュラルカカオバターを使用した「ランゴー生ショコラ」(自家製ホワイトチョコレートの生チョコ)なども販売します。



【イートインメニュー】

Milieu03 カカオのジェラートと牛のフィナンシェ 3,520 円
京都・福知山のレストラン「クーネル」の姉妹店である焼き菓子専門店「メゾンクーネル」とコラボレーションした限定デザート。田島牛の上質な脂を使用してその場で焼き上げたフィナンシェはnelのビターチョコをマール状に使用。カカオのプルプジェラートにポテトチップス、ビシソワーズソースのプレートと合わせてお楽しみいただきます。

* フィナンシェはお持ち帰り用 (3個入 972円) も販売します。



Milieu について

フランス語で「中間」の意を持つ言葉で、nelのシェフショコラティエ村田と、福知山のレストラン「クーネル」のシェフ足立龍氏によるリミテッドブランドです。ショコラティエと料理人がタッグを組み、その”間”で生まれる食体験をお届けします。

Milieu
Nous travaillons chaque jour les matériaux
pour créer un moment sophistiqué

<nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO について>

2019年2月15日、日本橋浜町「HAMACHO HOTEL」1階にオープンした”手しごと”と”日本らしさ”をキーワードにしたチョコレートショップです。ワールドチョコレートマスターズ2007年総合優勝の水野直己氏に師事したシェフ・ショコラティエ村田友希が、ベトナムの契約農家を含む複数産地のカカオの選定から行う「ビントゥバー」の手法で作り上げるボンボンショコラや、発酵違いのカカオ豆による味わいの違いが楽しめるタブレッド、カカオ氷で作るかき氷など幅広い商品を提供しています。

Website	https://nel-tokyo.jp/
オンラインショップ	https://suit-chocolate.com/category/item/brand/nel-craft-chocolate-tokyo/
Instagram	https://www.instagram.com/nelcraftchocolatetokyo/

【お問い合わせ】

UDS 株式会社広報 pr@uds-net.co.jp
nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO info@nel-tokyo.jp