

## CLUB HARIE Valentine Collection 2022



#つながるハリエ  
#お菓子で笑顔

洋菓子の製造販売を行う株式会社クラブハリエ（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本 隆夫）は、2022年1月19日（水）～2月14日（月）まで既存店及び催事店舗にて『クラブハリエバレンタインコレクション2022』を開催いたします。

2022年のテーマは「つながるハリエ」。さまざまな制限がある中、たくさんの笑顔に出会えたことであらためて人と人をつなぐお菓子のちからを強く感じた昨年のバレンタイン。クラブハリエのお菓子から一つでも多くの笑顔が生まれ、大切な人の幸せにつながっていくように。想いをつなぐクラブハリエのバレンタインをお楽しみください。

## バレンタインイベント情報

- 1/19(水)～2/14(月) 高島屋京都店(7階バレンタイン会場)、大丸神戸店(1階バレンタイン会場)  
 1/20(木)～2/14(月) ジェイアール名古屋タカシマヤ(10階バレンタイン会場)、阪急うめだ本店(9階バレンタイン会場)  
 1/25(火)～2/14(月) 滋賀県内6店舗(彦根美濠の舎、八日市の杜、日牟禮館、守山玻璃絵館、近江八幡店、草津近鉄店)、日本橋三越店、渋谷東急本店、うめだ阪急店(B1)、舞浜イクスピアリ店、e-challenge、オクシタニアル東京本店、羽田空港店  
 1/28(金)～2/3(木) サロン・デュ・ショコラ東京(伊勢丹新宿店本館6階)※サロン・デュ・ショコラPART2に出店

## 和菓子×ショコラ 和菓子の技術とショコラティエの知識が融合



和菓子舗の次男に生まれ、幼いころから工房が遊び場だったクラブハリエ代表山本隆夫。日々お菓子に囲まれながら飽きずに見つめたのは職人の繊細な手の技でした。

和菓子づくりを支える職人の技をたくさんの人に伝え、未来につなげたい。チョコレートを素材に和菓子職人の技を活かしたお菓子「和菓子×ショコラ」はバレンタインだからこそ特別な挑戦です。

お干菓子ショコラは和三盆糖とチョコレートをあわせた口どけも優しい一品。洋酒とショコラ、二層仕立ての錦玉羹(きんぎょくかん) ショコラは寒天ならではの食感もお楽しみいただけます。

<販売店舗> ※各日、数量限定販売

サロン・デュ・ショコラ東京、  
ジェイアール名古屋タカシマヤ、  
ラ コリーナ近江八幡ギフトショップ



和菓子×ショコラ▶

(左より)お干菓子ショコラ6個入(ビター、ミルクチョコ、ホワイト各2個) 1,296円(税込)  
錦玉羹ショコラ6個入(フランボワーズ、ラム、黒糖各2個) 1,296円(税込)



幸せつなぐ5つのショコラバーム



2013年の販売以来、クラブハリエのバレンタインを象徴するショコラバーム。2022年は9年ぶりの新作として「ビター」「ミルクチョコ」「苺」「抹茶」をご用意いたしました。カカオをはじめ素材の味わいを活かしながら、生地をやわらかさを保つよう繊細なバランスで仕上げています。皆様の笑顔や幸せの輪をつなぐきっかけになるように、一層一層に願いを込めた特別なショコラバームをお届けします。「頑張った自分」や「贈る相手」を想って、5つの味からお選びください。



5つのショコラバーム ▲

さらに今年は「ショコラバーム」を中心に「ボンボンショコラ」「アーモンドショコラ」なども5つの味で展開。お客様に選ぶ楽しさをより感じていただけるようなラインナップとなっております。





各催事会場のオススメ!

ジェイアール名古屋タカシマヤ -Nagoya-



アイアシェックショコラ 2,538円(税込)



4clover〜グリオットチェリー〜 2,916円(税込)



シュトーレンショコラ恵方巻 4,212円(税込)



4clover〜宇治抹茶〜 2,916円(税込)

名古屋特別プロジェクト<シェフの日替り>

「2022 アムール・デュ・ショコラ」では期間中、20種類以上のお菓子を日替りで販売いたします。滋賀県内の店舗や工房のシェフがバレンタインをテーマに作りあげたお菓子を毎日お届け。2月14日までお客様にワクワクをお届けしたいと願いを込めた特別企画です。個性豊かなお菓子との出会いをお楽しみください。



販売期間：2022年1月19日(水)～2月14日(月)※19日はプレオープン  
販売場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ(10階バレンタイン会場)

阪急うめだ本店 -Osaka-



クラウドティ  
CLOUDY×CLUB HARIE カカオサンド5個入 2,700円(税込)

口どけ良く仕上げたブラウニー生地やガナッシュをチョコレートでコーティングし、サブレではさんだカカオサンドを特別なパッケージでお届けします。アフリカの伝統の生地や素材を活かしたものづくりを展開するアパレルブランドCLOUDYとのコラボレーションです。

販売期間：2022年1月20日(木)～2月14日(月)  
販売場所：阪急うめだ本店(9階バレンタイン会場)

高島屋京都店 -Kyoto-



和菓子×ショコラ 薫る 柚子餡ショコラパウンド 2,484円(税込)

ガナッシュを合わせたショコラ生地と柚子ジャムと柚子餡を包み、仕上げは柚子のドライ柚子果皮入りのガナッシュで艶やかに。ピターでしっかりとしたショコラの味わいの中に引き立つ、柚子餡独特の甘味と爽やかな香りをご堪能ください。

販売期間：2022年1月19日(水)～2月14日(月)  
販売場所：高島屋京都店(7階バレンタイン会場)

大丸神戸店 -Kobe-



ボンボンショコラあかし 1,512円(税込)

兵庫県明石市、江井ヶ嶋酒造の地ウイスキー「あかし」とのコラボレーション。長い歳月をかけて熟成されたウイスキーを、香り高いボンボンショコラに仕上げました。それぞれの味わいを活かした贅沢な味わいをご堪能ください。

販売期間：2022年1月19日(水)～2月14日(月)  
販売場所：大丸神戸店(1階バレンタイン会場)

サロン・デュ・ショコラ東京 -Tokyo-



和菓子×ショコラ 寒氷9個入(晩柑ショコラ5個、杏、晩柑各2個) 2,268円(税込)

チョコレートを素材に和菓子職人の技術を活かした「和菓子×ショコラ」。ショコラと2種類の寒氷(かんごおり)をご用意しました。やさしい甘さと独特の食感をお楽しみください。

販売期間：2022年1月28日(金)～2月3日(木)  
販売場所：伊勢丹新宿店本館6階 ※サロン・デュ・ショコラ東京 PART2 に出店

洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で準優勝した2人の新作ショコラ

2021年9月24日、25日にフランス・リヨンで開催された「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2021」にクラブハリエのシェフショコラティエ原田誠也が出演し、チーム JAPAN が準優勝を果たしました。同大会にはクラブハリエの代表山本も 2017年にチーム JAPAN キャプテンとして参戦。準優勝をおさめた後は若手の育成に力を入れてきました。今大会に出場した原田も山本が成長を見守ってきた若手のひとりです。「クラブハリエ バレンタインコレクション 2022」では、世界大会への出場経験をもつ代表山本と原田の手がける新作ショコラをお楽しみいただけます。

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー…1989年にM.O.F.(フランス国家最優秀職人章)の称号をもつガブリエル・パイアソン氏とヴァローナによって設立された世界を代表するパティスリーのコンクール。アントルメ・ショコラ、レストラン・デザート、アントルメ・グラッセの3部門で構成され、各国の代表3人が1チームとなり技術を競います。2021年の大会は1月の開催予定から2度の延期を経て9月に行われ、11カ国が参加。原田はレストラン・デザート部門に出場いたしました。



山本 隆夫 (やまもと たかお)  
クラブハリエ代表取締役社長



原田 誠也 (はらだ せいや)  
クラブハリエ シェフショコラティエ

<受賞歴>

- 2010年「WPTC2010」チーム JAPAN  
キャプテン・チョコレートピエス担当として出場し優勝
- 2014年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2015 日本予選決勝大会」  
アントルメ・グラッセ/氷彫刻 C 部門 2位
- 2016年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2017 日本予選決勝大会」  
アントルメ・グラッセ/氷彫刻 C 部門 優勝
- 2017年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2017」  
キャプテン、アントルメ・グラッセ/氷彫刻担当として出場し準優勝

<受賞歴>

- 2013年「ジャパン・ベルコラーテ・アワード 2013」優勝
- 2013年「2013 ジャパンケーキショー-東京」チョコレート工芸菓子部門 連合会長賞
- 2014年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2015 日本予選決勝大会」  
アシェット・デセール/チョコレート細工部門 入賞
- 2016年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2017 日本予選決勝大会」  
アシェット・デセール/チョコレート細工部門 5位
- 2017年「ザ・スター・オブ・チョコレート日本予選」優勝 ※世界大会出場権を獲得
- 2018年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2019 日本予選決勝大会」  
アシェット・デセール/チョコレート細工部門 銀賞(2位)
- 2021年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2021」  
レストラン・デザート/チョコレート細工部門 準優勝

2022年新作ボンボンショコラ

世界大会優勝経験をもつグランシェフ山本隆夫と、2021年世界大会準優勝シェフショコラティエ原田誠也。そして、山本のお菓子作りの原点、和菓子舗たねやの次男に生まれ、幼いころから日々たくさんのお菓子里に囲まれながら見つめてきた和菓子職人。それぞれの技を活かした2022年クラブハリエの新作ショコラをお楽しみください。



**TAKAO YAMAMOTO 2022**  
ブルーベリー、白桃、ピスタチオ 各1個  
**1,512円(税込)**

**L' ENFANCE ランファン**  
はちみつ、アプリコット、  
パッションフルーツ 各1個  
**1,512円(税込)**

**フルーツ ジャポネ**  
柿、栗、日向夏 各1個  
**1,512円(税込)**

**ショコラアソート 2022**  
TAKAO YAMAMOTO 2022、  
L'ENFANCE、フルーツ ジャポネ 各1個  
**4,320円(税込)**

素材との出会いはおいしさのはじまり。国内に限らず海外にも目を向け、直接取り寄せた思い入れのある素材を使用しました。世界大会優勝経験をもつグランシェフ山本隆夫の新作です。

胸おどる冒険譚に夢いっばいのおとぎ話。幼いころに思い描いた物語をショコラで表現しました。2021年世界大会準優勝、シェフショコラティエ原田誠也の新作です。

繊細な和菓子を生み出す技法は、お菓子と向き合う職人の手や体が時間をかけて覚えてきたもの。チョコレートという素材に和菓子職人の技を活かしたボンボンショコラです。



<本件に関する問い合わせ先>



◀メールはこちら

クラブハリエ 統括部 広報室

TEL : 0748-31-3844 FAX : 0748-31-3800  
E-mail : press@taneya.co.jp