

ヴァローナ × 東京藝術大学

【期間限定】今年のバレンタインはショコラとアートのマリアージュ

8名の参加学生が選んだ、自分の作品に一番合うヴァローナのショコラを試食しながら作品をご鑑賞いただけます



The Chocolate of Chefs

最高品質のクーベルチュール（製菓用チョコレート）を提供し、世界中のトップシェフから認められるフランスのショコラブランド「ヴァローナ」の日本法人 ヴァローナ ジャパン 株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：アントナ・ナジブ）は、東京藝術大学とコラボレーションし、2024年2月6日（火）から2月17日（土）のまでの期間限定で日本橋のオープンスペース「+NARU NIHONBASHI」にて、ヴァローナのショコラとアートのマリアージュをお楽しみいただける体験をご提供します。会場では、約6か月にわたり、学び、体験することで、学生独自のクリエイティブな視点で制作した作品を展示します。そして、各学生が選んだ、自分の作品に一番合うヴァローナのショコラを試食しながら、作品をご鑑賞いただけます。作品を通し、親しみがあるけれど、深く知る機会が少ない奥深いチョコレートの世界にぜひ触れてください。

また、2月6日（火）にはオープニングイベントとしてトークショーを開催します。学生より直接、作品の背景や込めた思いを発表してもらう貴重な機会です。オープニングイベントに参加ご希望の方は、本日から+NARU NIHONBASHI の Peatix サイト (<https://valrhona-op.peatix.com/view>) にて募集しますので、是非ご応募ください。

まだ見ぬ特別なチョコレート体験（物語）

ヴァローナは、創業100周年を機にこれからの100年を次世代の人と考えるきっかけになることを願い、このプロジェクトを開始しました。ショコラには、カカオのアロマを最大限に引き出した味わいを楽しむことに加え、シェフが創り出すクリエイションはもちろん、チョコレート自体がさまざまなテクスチャーを出せることから、「アート」としての側面もあります。この度の東京藝術大学とのコラボレーション企画では、参加学生に約6か月にわたる数々のプログラムへ参加してもらい、「まだ見ぬ特別なチョコレート体験（物語）」をテーマに、ヴァローナが創業以来こだわり続けている「最高のチョコレートの創造」と「責任あるスイート・ガストロノミーの世界」をアートで表現してもらいました。



ヴァローナを通し、チョコレートという素材、カカオやカカオ生産者、シェフやスイート・ガストロノミーの世界について学び、体験したことから、学生が独自の視点でとらえたものを、斬新に、クリエイティブに作品に落とし込みました。

プロジェクトの軌跡・作品は、ヴァローナ100周年特別サイトにてご確認いただけます。

<https://100ans.valrhona.co.jp/specialchocolateexperience/>

【イベント概要】

期間：2024年2月6日（火）～2月17日（土）

開催時間：初日の2月6日のみ 12:00-18:30、平日 9:00～19:00、土曜日 9:00～17:00

（日曜日・月曜日・祝日定休）

開催場所：+NARU NIHONBASHI

<https://www.plus-naru.com/>

期間中、お菓子作りや、贈り物にも最適なヴァローナの商品を限定販売します。

【+NARU NIHONBASHI（プラスナル ニホンバシ）とは】

三井不動産が東京・日本橋で運営する「好奇心で動き出す、日本橋のオープンスペース」。日本橋に関わる方々が、趣味や仕事をして過ごす場や、集い活動する場として利用できるラウンジ・イベントスペースを提供するとともに、利用者のコミュニティを発展させる仕掛けを多数展開しています。江戸時代の日本橋は、五街道の起点として、日本全国から人・もの・ことが集まり、それらの交流によって新たな産業や文化を生み出した非常にイノベティブな街でした。そのような中心性のある街を再現すべく官民地域一体となり推進する「日本橋再生計画」の一環として、一人ひとりにとって新しい人・もの・ことと出会う「居場所」として Well-being な生き方を後押しし、またコミュニティで生まれた新しいアイデアが街で実現することを目指す「コミュニティ・ラボ」です。



【VALRHONA（ヴァローナ）とは】

1922年にフランス・ローヌ地方で創業以来、カカオの味わいにこだわり続け、世界中の生産者と二人三脚でカカオ栽培を行うと共に、独創的なアイデアと技術により、最高のショコラ素材へと昇華させてきたヴァローナ。美食の世界をけん引する世界中のトップシェフなど、プロフェッショナルたちから認められています。さらに、ショコラ専門技術校「エコール・ヴァローナ」にて多彩な研修プログラムを提供すると同時に、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”を創設し、実行委員を務めるなど、ショコラの芸術性・文化性を高める活動に取り組んでいます。

ヴァローナは、環境や社会に配慮した事業活動を行い、説明責任や透明性など厳しい基準を満たしたサステナブル（持続可能）な企業のみにも与えられる B Corporation™を取得しています。

【一般からのお問合せ】

お問い合わせフォーム <https://www.valrhona.co.jp/contact/>

ヴァローナ ジャポン 公式ホームページ <https://100ans.valrhona.co.jp/>

エコール・ヴァローナ 東京 公式ホームページ <https://www.valrhona.co.jp/ecole/>

本件に関するお問い合わせ

ヴァローナ ジャポン 株式会社 マーケティング部 中村、上迫、篠永
〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4 久保寺ツインタワービル

Email: pressejapon@valrhona-selection.com



https://www.instagram.com/valrhona_japon/



<https://www.facebook.com/valrhonajapon/>