

PRESS RELEASE

<報道関係各位>

2026年3月18日
ヴァローナ ジャパン 株式会社

**【期間限定】 厳選したヴァローナの上質ショコラを使用
ジャヌ東京 パストリーシェフ 野口 ゆきえ氏による上品で繊細な
「ストロベリー&ホワイト アフタヌーンティー」を提供**



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、統括責任者：ヴェンセラス・ヴェドリコフスキー）は、ジャヌ東京 5階「ジャヌ ラウンジ & ガーデンテラス」にて、3月31日（火）まで期間限定で提供中の「ストロベリー&ホワイト アフタヌーンティー」をご紹介します。

**春の訪れに先駆け、“白”をテーマにしたアフタヌーンティー
「ストロベリー&ホワイト アフタヌーンティー」**

厳選した「ヴァローナ」のチョコレートを使用した白苺のトライフルやホワイトチョコレートムースをはじめ、繊細で洗練されたスイーツとセイボリーがスタンドにかわいらしく並びます。やさしい色合いと上品な味わいで構成されたアフタヌーンティーは、春の訪れを感じる午後のひとときを、より豊かで優雅な時間へと誘います。この機会に、心とらぐひとときをぜひお楽しみください。



【アフタヌーンティー内容】 ★印：ヴァローナ、ヴァローナ・セレクション製品使用

■スイーツ

- ・白苺のトライフル ★
- ・ホワイトチョコレートムース 苺ジュレ ★
- ・ブルーベリーレアチーズケーキ ★
- ・苺とココナッツのシュークリーム ★
- ・レモンパイ ★
- ・ホワイトチョコレートクリーム オレンジフラワーウォータージュレ ★

■セイボリー

- ・サーモンとハーゼルナッツのクリームチーズ
- ・スモークチキンと苺のスノードーム
- ・酒粕レーズンクリームと生ハムのプリニ
- ・鯛と帆立貝のマリネ カリフラワームース

■スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・コンディメント：苺ジャム/豆乳ホイップ/糎みつ/キャラメルリング風味餡
- ・ホワイトチョコレートチップスコーン ★

■ティー&コーヒー

■使用されている多彩なヴァローナ製品と各スイーツの構成

「ヴァローナ」のチョコレートを始め、ヴァローナ・セレクションブランドの「アダマンズ」、「SOSA」、「ノホイ」の製品が使われています。

●白苺のトライフル	【ヴァローナ】オパリス 34% 【アダマンズ】ストロベリー・ピューレ いちごソースをひいたグラスに、ホワイトチョコのクランチ、カットしたビスキュイレモン、ライムのガナッシュモンテを絞り、白いちご、ラズベリー、エディブルフラワーを飾りました。
●苺とココナッツのシュークリーム	【アダマンズ】ココナッツ・クリーム クッキー生地を重ねて香ばしく焼き上げたシュー生地に、濃厚なカスタードクリームとココナッツのガナッシュモンテを絞り、いちごソースとココナッツメレンゲを飾りました。
●ホワイトチョコレートムース 苺ジュレ	【ヴァローナ】オパリス 34% 【アダマンズ】ストロベリー・ピューレ ホワイトチョコレートのムースの中に酸味のあるいちごのジュレを忍ばせ、艶やかなグラサージュでコーティングし、アーモンドの風味豊かなシュクレに乗せて食感も楽しめます。
●レモンパイ	【アダマンズ】レモン・ピューレ サクサクのパイカップに、爽やかな酸味のレモンクリームを詰め、ふわふわ食感のイタリアンメレンゲを絞り、バーナーで炙って香ばしさを出した一品。
●ブルーベリーレアチーズケーキ	【ヴァローナ】オパリス 34% ブルーベリーの甘酸っぱいジュレと、コクのある濃厚なレアチーズケーキにアーモンドをふんだんに使用した生地を合わせ、上品でバランスの良いチーズケーキに仕上げました。
●ホワイトチョコレートクリーム オレンジフラワーウォータージュレ	【ヴァローナ】アマティカ・ブランシュ 35% 【SOSA】フラックスファイバー 【ノホイ】オレンジブロッサムウォーター ヴィーガンホワイトチョコレートで作ったクリームをグラスに絞り、フレッシュな柑橘のカルチェとオレンジフラワーウォーターのジュレを合わせ、エディブルフラワーで華やかな仕上がり。
●ホワイトチョコチップスコーン	【ヴァローナ】ドロップショコラ・ホワイト

期間：2026年2月15日（日）～3月31日（火）

時間：12pm - 5pm (12pm-、12.15pm-、3pm-、3.15pm- の2時間制) ※要予約

料金 (税・サービス料込)：お一人様 8,800 円 (平日) / 10,100 円 (週末・祝日)

提供場所：ジャヌ東京 5階「ジャヌ ラウンジ & ガーデンテラス」

オンラインでのご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/janu-tokyo-lounge-bar/reserve/message>

ジャヌ東京 レストラン&バーのご予約・お問い合わせ

ダイニングエクスペリエンス (レストラン予約)

TEL：050-1809-5550 (9am - 9pm)

<https://www.janu.com/janu-tokyo/ja/experiences/dining/>



【野口 ゆきえ パストリーシェフ】

調理師専門学校卒業後、洋菓子店やカフェパティスリーにて菓子作りの修行を積んだ後、ラグジュアリーホテルでのキャリアをスタート。ジャヌ東京では、自然のリズムにしっかりと耳を傾け、国内外の生産者とのつながりを大切にしながら、季節のフルーツを使ったアフタヌーンティー、ケーキ、パフェなど、野口シェフ独自の感性が光る繊細で美しいデザートを提供されています。ヴィーガン、グルテンフリーだけではなく、お一人でも多くの方に安心してお召しあがりいただけるケーキやパフェ作りに注力されています。

【ジャヌ東京とは】

ホスピタリティ業界に新たな風を吹き込む「ジャヌ東京」は、都市や秘境、ビーチデスティネーションなど将来的に世界 12カ所で展開するジャヌプロジェクトの第一弾となります。麻布台ヒルズにある、先見的なビジョンで定評のあるペリ・クラーク・アンド・パートナーズが設計を手掛けた「レジデンス A」タワーに位置し、自然光が差し込む 122 室の客室と 8 つのレストラン&バー、都内ホテル最大級の面積を誇る約 4,000 m²のウェルネス&スパ施設を有しており、ジャン＝ミシェル・ギヤシー率いるデニストン設計事務所のデザインが、活気と遊び心に溢れた空間を提供します。

【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。

【VALRHONA SELECTION (ヴァローナ セレクション) とは】

100 年以上の歴史をもつ「ヴァローナ」を中心とし、持続可能で責任あるスイート・ガストロノミーを皆さまとともに目指すため、2019 年より、ヴァローナのもつ知識、ネットワーク、経験をもとにセレクトした「アダマンズ（フルーツピューレ）」「ソーサ（機能素材）」「ノホイ（バニラ）」「パリアーニ（ナッツ）」「リパブリカ デル カカオ（チョコレート）」など、最高品質の製菓および料理材料ブランドをご紹介します。

【一般からのお問合せ】

お問い合わせフォーム info.tokyo@valrhona-selection.com

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

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、望月
〒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