

**PRESS RELEASE**  
＜報道関係各位＞

2026 年 1 月 27 日  
ヴァローナ ジャパン 株式会社

**【期間限定】多彩なヴァローナのショコラを贅沢に使用  
ジャヌ東京「チョコレート & ストロベリー アフタヌーンティー」  
パストリーシェフ 野口 ゆきえ氏による感性豊かなスイーツをご提供**



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：ヴェンセスラス・ヴェドリコフスキー）は、2 月 14 日（土）まで、ジャヌ東京 5 階「ジャヌ ラウンジ & ガーデンテラス」にて、ヴァローナのショコラを贅沢に使用した「チョコレート & ストロベリー アフタヌーンティー」をご提供いたします。

世界各地の生産者とともに歩み、持続可能なカカオとガストロノミーの未来を描き可能性を探求し続けるヴァローナの哲学は、人と人とのつながりや探求心を大切にするジャヌ東京の理念と響き合い、この特別なアフタヌーンティーに結実しました。さらに、本アフタヌーンティーでは、ヴァローナのショコラに加え、ヴァローナ セレクションが展開する製菓ブランド「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）」の素材も随所に取り入れ、より豊かな味わいと表現の幅を広げています。ガーネットの輝きを放つベリーと、艶やかで奥深いショコラを使ったクリエイションの数々を手掛けるのは、ジャヌ東京パストリーシェフ 野口ゆきえ氏。厳選されたヴァローナのショコラが織りなす、想像を超える味わいの世界をご体験ください。

スイーツには、ベリーの華やかな酸味とチョコレートの豊かな香りが調和する、ヴァローナならではのペアリングをお楽しみいただける数々をご用意しました。植物由来の素材のみで軽やかに仕立てた「ヴィーガンチョコレートクリーム ローズとベリーのジュレ」には、ヴィーガン・チョコレート『アマティカ 46%』を使用。やさしい甘みとまろやかなコクが、ベリーとローズの香りを上品に引き立てます。また、3 種のチョコレートとベリーを重ねた小さなパフェ「ミルクチョコレートトライフル」では、まろやかさとカカオらしさを合わせもったミルク・チョコレート『ジヴァラ 40%』、香ばしく深みのあるダーク・チョコレート『カライブ 66%』、そしてフルーツそのものの味わいが楽しめる『インスピレーション フレーズ』を使用。ガラスの器の中で美しく調和し、味わいにも立体感をもたらします。



セイボリーは、甘味とのバランスを意識し、チョコレートを中心としたアフタヌーンティーをより引き立てる構成に仕立ててあります。セイボリーの一品、「鴨のスモーク ストロベリーとアボカド ダークチョコレートソース」には、ヴァローナの代表的なダーク・チョコレートで今年発売 40 周年を迎える『グアナラ 70%』を使用。深みのあるビターな味わいが、鴨の旨味やストロベリーの酸味と調和し、セイボリーならではの洗練されたマリージュを生み出します。

スコーンは、しっとりとした「プレーンスコーン」と、カカオの力強い香りが楽しめる「チョコレートチップとカカオのスコーン」の2種。ヴァローナの芳醇なカカオを閉じ込めたスコーンは、苺ジャム、豆乳ホイップ、花みつ、爽やかなレモン餡と合わせて、お好みのペアリングでお楽しみいただけます。

### 【アフタヌーンティー内容】

<b>スイーツ：</b>	
ストロベリーとラズベリーのタルトショコラ （ヴァローナ／アルパコ、カライブ、アダマンズ／ストロベリー、フランボワーズ・ピュレ使用）	
ミルクチョコレートトライフル （ヴァローナ／インスピレーション・フレーズ、ジヴァラ・ラクテ、カライブ、アダマンズ／ストロベリー・ピュレ使用）	
ストロベリーヴァシュラン （ヴァローナ／オパリス、パール・クラッカン・インスピレーション・フランボワーズ、SOSA／アルプミナ使用）	
カシスチョコレートムース （ヴァローナ／マンジャリ、グリュエ・ド・カカオ、アダマンズ／カシス・ピュレ使用）	
ブラリネパイ コーヒーシャンティ （ヴァローナ／ブラリネ・フリュイテ・クラッカン、ノホイ／アラピカ・コーヒーペースト使用）	
ヴィーガンチョコレートクリーム ローズとベリーのジュレ （ヴァローナ／アマティカ、SOSA／フラックスファイバー、ノホイ／ローズウォーター、アダマンズ／フランボワーズ・ピュレ使用）	
<b>セイボリー：</b>	
鴨のスモーク ストロベリーとアボカド ダークチョコレートソース （ヴァローナ／グアナナ使用）	
サーモンと帆立貝の炙り あおさ海苔のジュレ	
百合根とカラスミのタルト	
ピスタチオと南瓜のサブレ キャビア添え	

**スコーン**：チョコレートチップとカカオのスコーン（ヴァローナ／グリュエ・ド・カカオ、ドロップショコラ・ブラック使用）、プレーンスコーンの２種  
コンディメント：苺ジャム、糞みつ、豆乳ホイップ、レモン餡



**お飲み物**：ティー、コーヒー各種

\*ヴァローナ使用クリエイションのみ、写真を掲載。フェア状のヴァローナチョコレートはイメージです。  
\*スイーツ３品については、断面を見せるため、撮影用に特別にカットいただいています。

期間：2025年12月26日（金）～2月14日（土）

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 ベストリーシェフ】

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、野口独自の感性が光る繊細で美しいデザートを提供しています。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しています。

### 【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ベリ・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㎡のウェルネス&スパ施設を有しており、ジャン＝ミシェル・ギャ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「アダマンス（フルーツピュレ）」「ソーサ（機能素材）」「ノホイ（バニラ）」「パリアーニ（ナッツ）」「リバブリカ 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](mailto: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](mailto:pressejapon@valrhona-selection.com)