

洋菓子メーカー モロゾフ

ご好評につき再登場！数量限定「みみずく洋菓子店」 ジェイアール名古屋タカシマヤにてバレンタイン期間限定販売

洋菓子メーカー モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)が運営する「みみずく洋菓子店」は、一日の終わりに、心がやわらぐ特別な「自分時間」を過ごすためのスイーツをお届けする、公式オンラインショップと伊勢丹新宿店で販売しているブランドです。今回、ジェイアール名古屋タカシマヤ「2026 アムール・デュ・ショコラ ~ショコラ大好き！~」にて、バレンタイン期間限定販売を実施します。素材と食感にこだわった贅沢なショコラをはじめとしたスイーツをお楽しみください。

販売場所:ジェイアール名古屋タカシマヤ10階

アムール・デュ・ショコラ メイン会場

販売期間:2026年1月16日(金)~2月14日(土)

※10階メイン会場のみ最終日午後7時閉場

＜商品ラインナップ＞



レーヴ・ドゥ・ショコラ

サブレ、ショコラキャラメリゼ、ジャンデュイヤクリームの3層をミルクの風味豊かなオーバスマイルクチョコレートで包み込んだ、贅沢ショコラ。



10個入 3,888円(本体価格:3,600円) 5個入 1,944円(本体価格:1,800円)



オーバスマイルクとは…

ユネスコ生物圏保存地域で、ストレスなく、リラックスして育った乳牛の「メドウミルク」を使用して作ったスイス製チョコレート。メドウミルクは、100種類以上の生い茂った牧草とハーブ、きれいな水と新鮮な空気の中で育った乳牛から搾取され、希少で高品質として知られています。

Felchlin
SWITZERLAND

Opus milk



カカオニブとキャラメルチップのカリッとした食感が楽しいショコラキャラメリゼと、ナツの風味豊かなジャンデュイヤクリーム、さくさくとした食感のココアサブレを3層に重ね、ミルクの風味豊かなロドーの良いチョコレート「オーバスマイルク」でコーティングしました。

マ・タルト・ファヴォリット

手のひらサイズのご褒美キャラメルタルト。2種の味わいを贅沢に楽しめる詰合せ。
*「マ・タルト・ファヴォリット」はフランス語で「お気に入りのタルト」という意味です。



8個入 3,240円(本体価格:3,000円) 4個入 1,620円(本体価格:1,500円)

フィグ



バターの香りが引き立つタルト生地にいちじくとくるみを練り込んだキャラメルフィリングをのせて焼き上げました。
フィリングの中にごろごろと入ったくるみと、ブチブチとしたいちじくの食感がアクセント。
隠し味にラム酒を使用することで上品な甘さのいちじくと、キャラメルのコクが合わさり濃厚な味わいに。

ジャンジャンブル



バターの香りが引き立つタルト生地にシロップ漬けのしょうがやくるみを練り込んだキャラメルフィリングをのせて焼き上げました。
ほんのりスパイシーなしょうがと、コアントローのさわやかなオレンジの香りが、キャラメルフィリングの甘さをすっきりと引き締めます。
フルーティなラム酒漬けレーズンを加えることで、より奥深い味わいに。

キャラメル・オ・ブール

国産のきび砂糖、淡路島の藻塩を使用し、バターを焦がしながら直火で焼き上げ、カリフォルニアを代表するキャンボスブラザーズファーム製のローストアーモンドを練り込みました。

香ばしい風味と滋味豊かな甘味、カリとしたアーモンドの食感、そしてほんのり感じる藻塩のハーモニーがアクセになるおいしさです。



78g入 1,080円(本体価格:1,000円)

～「みみずく洋菓子店」とは～

毎日をがんばるあなたのためには
素材にこだわって丁寧に作り上げたスイーツと
豊かな時間を過ごすためのヒントをお届けするお店です。

●数量限定「とっておきのスイーツ」を販売

限られた個数しか作れない、こだわりの素材と製法のスイーツを販売します。

●自分時間を充実させるヒントが詰まった「ミニコラム」を掲載

ライフスタイルの提案や、限定スイーツの誕生秘話をお届けします。



公式オンラインショップと伊勢丹新宿店にて限定販売中。※店舗により取扱商品が一部異なります。

＜オンラインショップ＞ URL: <https://shop.morozoff.co.jp/f/mimizuku>

＜伊勢丹新宿店＞ 本館地下1階 カフェエシュクレ/モロゾフ 時間限定:16:00～

オンラインショップQRコード▶



問い合わせ先

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 大谷・荻野

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西五丁目3番地

電話: 078-822-5010