

# CLUB HARIE

バレンタイン  
コレクション2022  
in ラ コリーナ



1/11 TUE - 2/14 MON

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11日(火)から2月14日(月)までラ コリーナ近江八幡にて『クラブハリエ バレンタインコレクション 2022 in ラ コリーナ』を開催いたします。ラ コリーナ近江八幡フードガレージエリアにあるギフトショップを会場に、昨年大好評いただいたイベントを今年も開催。2階建てバスの中でボンボンショコラを販売するほか、多くの方にお楽しみいただけるようバレンタイン商品をほぼすべて取り揃えます。※店舗限定商品は除く



クラブハリエ バレンタイン ラ コリーナ店舗紹介 ▲



ロンドンバスの車内には  
ボンボンショコラが!

## ギフトショップが今年もバレンタイン一色に!

イベント期間中、ラ コリーナ近江八幡ギフトショップはバレンタインにあわせた特別な空間に大変身。いつもはマカロンが並ぶ「ロンドンバス」の中もチョコレート一色に。クラブハリエ代表山本隆夫、シェフショコラティエ原田誠也の新作ボンボンショコラをはじめ 2022年の新作をすべてお楽しみいただける詰合せも登場いたします。

また、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」や「ハートブラウニー」にくわえラ コリーナ近江八幡限定商品も多数ご用意。どこよりも早くクラブハリエのバレンタインをお楽しみいただけます。



クラブハリエ バレンタイン 特設サイト ▶



# 「ショコラバーム」に9年ぶりの新作登場!



ショコラバーム  
2,160円(税込)

ショコラバームビター  
2,160円(税込)

ショコラバームミルクチョコ  
2,160円(税込)

ショコラバーム苺  
2,376円(税込)

ショコラバーム抹茶  
2,376円(税込)

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。2022年のテーマは「つながるハリエ」。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。



## 和菓子の技術とショコラが会った新食感ショコラが登場! 関西ではラ コリーナ近江八幡のみで販売

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。お干菓子ショコラと錦玉羹ショコラは関西ではラ コリーナ近江八幡でのみ販売いたします。

※各日、数量限定販売

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)

## 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・バ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・ベルコラーデ・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 ランファンス

はちみつ、アブリコット、  
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いました。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ぱいのおとぎ話。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