



ジャン＝ポール・エヴァン × 日比谷花壇 コラボレーション  
 ショコラを組み込んでデザインした、新感覚のバレンタインデーフラワーギフト

「Chocolat en Bouquet (ショコラ アン ブーケ)」

2月10日(水)から2月14日(日)までの限定販売

株式会社日比谷花壇(本社:東京都港区、代表取締役社長:宮島浩彰)は、フランス・ショコラの名店「ジャン＝ポール・エヴァン」とのコラボレーションにより、花束やフラワーアレンジメントの中に、ショコラを組み込んでデザインした、「Chocolat en Bouquet (ショコラ アン ブーケ)」を含む5種類のバレンタインデーフラワーギフトを企画し、ヒビヤカダン 日比谷公園店(東京都千代田区)の店頭で、2月10日(水)から2月14日(日)の間、限定販売します。

自然からの贈り物とも言える美しい花々と、こだわりのカカオをふんだんに使ったショコラが一体化した、ジャン＝ポール・エヴァンと日比谷花壇のコラボレーションならではの、新感覚のバレンタインギフトです。今回、販売するのは、ショコラボックス入りのスペシャルブーケ「Chocolat en Bouquet (ショコラ アン ブーケ)」1種類と、ドライフラワーやエアプランツを大胆に使い、ショコラボックスを包み込むようなデザインで、アーティスティックに仕上げた「土」「空気」「火」「水」を表す4種類のフラワーアレンジメントの、計5種類です。

「Terre à Terre (テール ア テール)～愛や友情という何より大事な気持ちを、この機会に私たちの大切な人たちに伝えましょう～」というジャン＝ポール・エヴァン氏のメッセージ、そして「癒しや恵みを与えてくれる自然を、大切な人と一緒に考えよう」という日比谷花壇からのメッセージを一つにしたのが、今回企画販売する5種類のバレンタインデーフラワーギフトです。ジャン＝ポール・エヴァンと日比谷花壇が、初めてコラボレーションすることにより生み出したこれらのギフトは、男性から女性へ、また女性から男性へ、また女性から女性へのプレゼントとして、もちろん自分へのご褒美としても最適です。

ショコラを組み込んでデザインしたこれらのフラワーギフトは、ヒビヤカダン 日比谷公園店 専属のデザイナーの1人 ティモ・ポルテがデザインしています。

販売期間: 2月10日(水)～14日(日)

販売店舗: ヒビヤカダン 日比谷公園店

住所: 東京都千代田区日比谷公園 1-1 \*日比谷駅 A14 出口すぐ  
 電話番号: 0120-390870  
 営業時間: 9:00～19:00 (土日祝日～18:00)  
 URL: <http://www.hibiyakadan.com/hibiyakouenten>

商品詳細:

- \*1のショコラ アン ブーケ以外は、店頭持ち帰り専用商品です。
- \*\* 限定商品につき、売り切れる場合があります。

1.「Chocolat en Bouquet (ショコラ アン ブーケ)」 ¥6,300〔税込〕

赤やピンクのバラやカーネーションに、アイビー等のグリーンをあしらった、ジャン＝ポール・エヴァンの「アマンド アールグレイ」を組み込んでデザインしたバレンタインデー特製花束。男性から女性への愛情の告白に、また日頃の感謝を込めて、贈っていただきたい花束です。

- \* 店頭持ち帰りの他、配送も承ります。



## 2.「LA TERRE(ラ・テール) ~土~」 ¥4,410〔税込〕

ランの根(ドライ素材)を使い、土から生える植物の生命力を表すアレンジメント。

\* ブーシェ シュセット 1 個入



## 3.「L' AIR(レール) ~空気~」 ¥5,775〔税込〕

ショコラボックスをワイヤー編み込み、空気中の水分を吸って生きるエアプランツをポイントにあしらったアレンジメント。

\* バロリュックス ショコラ 4 個入

(ルージュクール、キス、カライブ、アムール)



## 4.「L' EAU(ロー) ~水~」 ¥4,410〔税込〕

水を表すブルーカラーのドライフラワーをワイヤーとともに直線的に使い、水の流れを表現したアレンジメント。

\* タブレット 2 枚入り (ノワール&レ)



## 5.「LE FEU(ル・フウ) ~火~」 ¥4,725〔税込〕

タカノツメやケイトウを炎に見立てショコラボックスを包む炎を表現したアレンジメント。

\* バロリュックス ショコラ 2 個入

(キス、アムール)



なお、バロリュックス ショコラ 2 個入り 及び 4 個入りについては、単品での販売も行います。

### ◆ショコラティエ「ジャン＝ポール・エヴァン」について

黒真珠にもたとえられるフランス・ショコラの名店。卓越したセンスと洗練された感覚で作り出されるジャン＝ポール・エヴァンのショコラは、フランス本国から空輸されるこだわりの逸品ばかりです。極上のカカオ、砂糖とバター…。これらが凝縮され、調和した本物だけに許された、まさに洗練された味わいです。

### ◆株式会社日比谷花壇について

1872 年創業、1950 年に東京・日比谷公園店の出店後、株式会社日比谷花壇を設立。現在、全国に約 180 店舗を展開。設立 60 周年を迎え、日比谷公園店を 2009 年 11 月にリニューアルオープン。フラワーディスプレイ、フラワーギフトの企画・制作・販売、装花を伴うイベントのプロデュース等を行い、花とみどり溢れるライフスタイルを提案しています。今後もさまざまな日常の生活のシーンの中に、花とみどりのある生活文化を創造していきます。