

2014年1月30日

新潟でしか手に入らない一品を駅ナカで 「越乃寒梅と越乃寒梅梅酒をつかった 生チョコレート&ホワイト生チョコレート」 ～ バレンタインデーに黒と白の生チョコレート食べ比べ!! ～

京急グループの株式会社京急ステーションコマース（本社：東京都港区，社長：佐藤 憲治）は，株式会社ホテルオークラ新潟（本社：新潟県新潟市，代表取締役社長 総支配人：久保 雅人）の限定商品「越乃寒梅と越乃寒梅梅酒をつかった生チョコレート&ホワイト生チョコレート」を2月10日（月）から300個の限定販売いたします。

「越乃寒梅と越乃寒梅梅酒をつかった生チョコレート&ホワイトチョコレート」は，お酒を使った異なる2種類の生チョコレートの食べ比べを楽しんでいただける1箱です。

「越乃寒梅をつかった生チョコレート」は，新潟を代表する石本酒造『越乃寒梅』の清酒を使用し，生チョコ本来のとろけるようなくちどけと，日本酒のほのかな香りを楽しめるチョコレートです。2010年10月に行われた，「第11回新潟市土産品コンクール」で金賞を受賞，新潟のお土産として県内外のお客様からご好評をいただいております。

「越乃寒梅梅酒をつかったホワイト生チョコレート」は，石本酒造の自家製焼酎に新潟市亀田郷「藤五郎梅」，和歌山県産「南高梅」，群馬県産「白加賀梅」の三種類の梅で仕込んだ梅酒を使用しました，すっきりとした後味が楽しめる仕上がりです。

ホテルオークラ新潟のシェフパティシエ手作りの一品を食べ比べできるオリジナル商品で，300個の限定発売です。詳細については別紙のとおりです



左:販売する「越乃寒梅と越乃寒梅梅酒をつかった

生チョコレート&ホワイトチョコレート」

上:京急線駅ナカのセブン-イレブン店舗

別紙

「越乃寒梅と越乃寒梅梅酒をつかった生チョコレート&ホワイト生チョコレート」 販売について

1. 商品名 「越乃寒梅と越乃寒梅梅酒をつかった生チョコレート&ホワイト生チョコレート」
2. 商品概要 生チョコレート各6個（計12個）入り〈要冷蔵〉
3. 販売価格 1,500円（税込）
4. 取扱店舗
京急駅構内セブン-イレブンのうち一部の17店舗にて販売
セブン-イレブン京急ST（以下「ST」）品川上り店，ST品川下り中央店，ST青物横丁店，ST平和島店，ST羽田第1ターミナル店，ST羽田第2ターミナル店，ST羽田空港国際線ターミナル店，ST川崎中央店，ST川崎中央改札前店，ST横浜中央改札店，ST横浜北口改札店，ST上大岡中央店，ST上大岡京急店，ST金沢文庫中央店，ST横須賀中央東口店，ST北久里浜店，ST久里浜店【計17店】
5. 事前予約
2月3日（月）から販売場所店頭にて予約を承ります
※取扱店舗の店舗スタッフにお申し付けください。
6. その他
この製品は清酒が入っていますので，お子さまやアルコールに弱い方，妊娠・授乳期の方，運転時などをご遠慮ください。
7. お客さまのお問い合わせ先
京急ステーションコマース リテール事業部 03-6408-5483（受付 平日 10:00～17:00）

以上