

「フェザンショコラマルシェ 2025」のブランド及び販売商品一覧

① 期間限定販売 4 ブランド

<p>1. アローツリー (各日 130 個限定販売) 販売日:2月1日(土)・2日(日) 会場前にて購入券配布:9:00~ 販売開始:11:00~ ※運行状況により、販売遅延や中止場合がございます。</p>	<p>2. アンジェリーナ (各日 90 セット限定販売) 販売日:2月8日(土)・9日(日) 会場前にて購入券配布:9:00~ 販売開始:11:00~ ※運行状況により、販売遅延や中止場合がございます。</p>
<p>岩手初出店</p>  <p>『ARROW TREE』のメニューに登場するのは、選りすぐりのフルーツ。農家の方々が丹精込めて育てた、その時季一番のフルーツを味わってもらうことが、私たちの何よりの喜び。時代が変わっても”おいしいフルーツ”こそが ARROWTREE』のコンセプトです。</p>	<p>岩手初出店</p>  <p>1903年の創業以来、世界中のファンに愛され続けているパリの老舗サロン・ド・テ「アンジェリーナ」。さくとしたメレンゲにふわっと軽いホイップクリーム、その上に濃厚なマロンペーストの絶妙なハーモニーは1903年以来愛されてきた味です。</p>
<p>3. 川村商店(フェザン限定商品) 商品名:岩手林檎のガトーショコラ 価格:2,500円(税込) 販売日:2月10日(月)~2月14日(金) 販売数:各日50個限定</p>	<p>4.ヘラルボニー 南部せんべい乃 巖手屋 商品名:choco nanbu MAGIC 価格:2,980円(税込) 販売日:1月31日(金)~2月2日(日) 2月8日(土)~9日(日) 販売数:各日100個限定</p>
 <p>盛岡の地にある川村商店では、盛岡の恵み豊かな農作物を使用し、コストパフォーマンスと健康を考えたおやつとしてケーキやスイーツをご提供。地元の素材で作るケーキ・スイーツで、心も体も喜ぶひとときをご提供いたします。</p>	 <p>板チョコにはグリーンカカオ、クラッシュした南部せんべい、2種類のベリー、パッションフルーツなどのフリーズドライをあしらった多様な味わいを追求。缶のデザインは、岩手県北上市出身の作家八重樫季良氏がこれまで未発表だったアート「(無題)」を起用。</p>

※choco nanbu MAGIC

ご予約はコチラ →



② 通期間展開ブランド 2025年1月30日(木)~2025年2月14日(金) 14ブランド

<p>5. 苺のワルツ</p> <p>北東北初出店</p>  <p>苺を使った焼き菓子専門店。ワルツが聴こえてくるような心ときめく可愛らしい苺のスイーツをお届けします。</p>	<p>6. りんごとバター。</p> <p>北東北初出店</p>  <p>一口頬張れば笑顔になる芳醇なりんごとバターの美味しさをぎゅっと閉じ込めた優しい味わいのスイーツをご用意しました。</p>	<p>7. ベルアメール</p>  <p>フランス語で「BEL=美しい」「AMER=苦味」ショコラの特徴である「美しい苦味」を大切に、皆さまに幸せやおどろきをショコラを通してお届けします。</p>	<p>8. ベルアメール京都別邸</p>  <p>伝統と豊かな国際性のある町「京都」から世界へ発信するべく誕生した、ショコラブランド。日本の良き素材・技術・季節を閉じ込めたショコラの数々をお楽しみください。</p>
<p>9. セバスチャン・ブイエ</p>  <p>フランス・リヨンを代表するショコラティエ。フルーツをモチーフにした、見た目も可愛らしい遊び心溢れるショコラ。</p>	<p>10. ねんりん家</p>  <p>「マウントバーム ブラウニー」はチョコレートとうまみを重ねたバームクーヘン。カカオの深いコクとチョコレートの味わいを一層一層丹念に閉じ込め、ずっしり重厚な味わいに仕上げた本格味の商品です。</p>	<p>11. 銀のぶどうのTHE チョコレートサンドALMOND</p>  <p>2つの魅力を、一度に味わう贅沢。カカオの「濃密なコク」をつめこんだメルティショコラを、カカオの「香ばしい深み」を生かしたナッティショコラ生地でサンド。かむほどに、チョコレート感が高まります。</p>	<p>12. 炎のチョコレート ショコラ・ア・ラ・フラム</p>  <p>累計700万個超えの伝説の“ふわとろ”ショコラ。炎でとろとろ焼き蒸して生まれる“ふわととろける濃厚な口どけ”をスプーンですくって体験してください。</p>
<p>13. ショコテリア</p>  <p>日本を代表するショコラティエ 土屋公二監修のショコラブランド</p>	<p>14. メリーチョコレート はじけるキャンディチョコレート。</p>  <p>レトロ喫茶に並ぶ、ドリンクやスイーツをイメージした、パチっとはじけるチョコレート</p>	<p>15. メリーチョコレート キャラメル浪漫</p>  <p>大正令嬢の撫子は、お父さんが巴里で買ってきてくれたキャラメルのとりにこに。</p>	<p>16. デジレー</p>  <p>1903年創業の本場ベルギーチョコレート。ひと粒ずつに熟練ショコラティエによる確かな技術と斬新な発想が息づいています。</p>
<p>17. 銀河堂 1890 Sweets & Bakery</p>  <p>SNSでも話題のドバイチョコレートや、人気の食パン・プリンの限定フレーバーなど贈り物にも自分へのご褒美にもぴったりの商品をご用意いたします。</p>		<p>18. ホテルメトロポリタン盛岡</p>  <p>自然豊かな三陸を旅するように味わえるテロワールショコラなど、ホテルパティシエが手掛けるこの季節だけの味わいをご用意いたします。</p>	

③ 第一弾 2025年1月30日(木)~2025年2月6日(木) 8ブランド

<p>19. BAKE CHEESE TART</p> <p>岩手初出店</p>   <p>2度焼きにより“サクッ”とした歯応えのクッキー生地と、オリジナルブレンドのクリームチーズを使った“フワッ”とした口どけのムースが特徴。クリーミーな味わいと爽やかな酸味、ほのかな塩味が口いっぱい広がります。</p>	<p>20. Top's</p>   <p>トップスは1964年東京の赤坂、旧TBS会館内にオープンしました。アメリカンスタイルのレストラン「Top's」にはじまり、チョコレートケーキはそのレストランのデザート用として誕生しました。お客様のご愛好により今年60周年。</p>	
<p>21.函館洋菓子スナッフルス</p>  <p>長年愛されている『チーズオムレット』とともに、バレンタインにぴったりな『蒸し焼きショコラ』のほか、アールグレイを使った『紅茶の生チョコ』をお楽しみください。</p>	<p>22. ジェイズチョコレート</p>  <p>ショコラティエ自らセレクトした「日本の美味しい素材をシンプルに味わってもらいたい」そんな思いをショコラに込めてお届けします。</p>	<p>23.メリーチョコレートねこみゃみれ</p>  <p>猫の仕草やパーツをモチーフにきゅんっとする猫の世界観を表現。</p>
<p>24. キットカット</p>  <p>バレンタインシーズンにしか出会えない”くま”の形をしたキットカット。ギフトにぴったりな可愛いハート缶の他にシェアして楽しめる袋タイプやばらまきギフトにおすすめの大容量タイプの全部で3種類の商品をご用意しております。</p>	<p>25. Galler</p>  <p>1994年ベルギー王室御用達ブランドに認定。伝統的なベルギーのレシピを守りながら、進化し続け、新しいレシピだけではなくパッケージデザインにもこだわり、革新的なチョコレートを提供し続けています。</p>	<p>26.新宿高野</p>  <p>明治18年(1885年)、「高野商店」として創業。フルーツ専門店のフルーツチョコレートはメロン・ストロベリー・ブルーベリー・マンゴー・バナナ・レモンの6種類の味が楽しめる新宿高野のロングセラー商品です。</p>

④ 第二弾 2025年2月7日(金)～2025年2月14日(金) 出店7ブランド

<p>27.caica</p> <p>岩手初出店</p>  <p>BAKE 初！テスト販売での反響からブランド化を実現！2024年2月にローンチしたBAKE 最新ブランド「caica」から、3層のフロランタン「フロランショコラサンド」と3種のナッツのブラウニー「ショコラブラウンケーキ」が登場。</p>	<p>28. ケンズカフェ東京</p> <p>岩手初出店</p>  <p>数々の賞を受賞し、日本一に選ばれている東京・新宿御苑の大人気スイーツ「特撰ガトーショコラ」はグルテンフリーで多数のタレントやメディアに取り上げられた逸品です。</p>	<p>29.クリオロ</p>  <p>「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」にも選出された《チョコレートの達人》サントスシェフが織りなす、極上の口どけと繊細な味わいのショコラ。今年は”余韻まで味わい尽くしたい8種の新作ショコラ”が登場します</p>	
<p>30. プラリバル</p>  <p>プラリバルが目指すもの、それは最高品質のチョコレートをお届けすることです。より良いものを味わっていただくため、チョコレートに使用するフィリングは全て素材にこだわり、ベルギーの専用アトリエで日々作られています。</p>	<p>31.メリーチョコレート 奏-KANADE-</p>  <p>国産素材の銘柄や産地にこだわり作り上げたチョコレートブランド。</p>	<p>32.PRESS BUTTER SAND</p>  <p>より良い材料を使い、しっかり手間をかけて、これからのお菓子を追求し続ける私たちからの新しい美味しさのギフト。それが PRESS BUTTER SAND です。</p>	<p>33.CACAO CAT</p>  <p>とろけるほどなめらか。究極のなめらかさと素材にこだわり抜いた、Made in Hokkaido のプレミアムチョコレート。それが CACAO CAT-カカオキャット-。幸せな口どけと本物のカカオの味をあなたに。世界に。</p>

※写真はイメージも含まれております。 ※掲載商品が品切れの場合はご了承ください。

※予告なしに掲載商品が変更・終了となる場合がございます。予めご了承ください。

※新幹線の運行状況により、販売遅延または中止となる場合がございます。予めご了承ください。

【ホテルで愉しむアフタヌーンティー】

ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING1階ティーラウンジ クローバーでは、パティシエメイドの多彩なショコラスイーツが味わえる2月限定のアフタヌーンティーをご提供いたします。吹き抜けの明るく開放的な空間で、ホテルならではの優雅なひとときをお過ごしください。

NEW WING 1階 ティーラウンジ「クローバー」

【商品名】アフタヌーンティー -FÊTE CHOCOLAT チョコレートパーティー-

【提供期間】2月1日(土)～2月28日(金)

