



GRAND NIKKO  
AWAJI

## PRESS RELEASE

2024年 1月 15日  
グランドニッコー淡路

島の恵みが豊かに香る ショコラとともに味わう至極の時間  
**グランドニッコー淡路の Valentine's Day Gift**

ご予約受付：2024年1月20日（土）より

グランドニッコー淡路（住所：兵庫県淡路市、総支配人：星野 美奈子）は、淡路島産の柑橘やミルクなどの地元食材にこだわったプレミアムコレクション「キャトル」とバレンタインショコラ「ルージュ」の2種類のバレンタインギフトを、2024年2月1日（木）よりパティスリー&ベーカリー「コパータ」にて販売、1月20日（土）より予約受付を開始いたします。



プレミアムコレクション「キャトル」



バレンタインショコラ「ルージュ」

◇ **プレミアムコレクション「キャトル」 (4個入り) ¥3,000**

＜フレーバー＞シトロン、ピスターシュ、フレーズ、淡路島なるとオレンジ

フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」のホワイトチョコレートに、淡路産のレモンピールを加え爽やかな風味に仕上げた「シトロン」、淡路島牛乳を合わせたガナッシュとピスタチオの芳醇な香りがマッチした「ピスターシュ」、淡路産苺のジャムとフリーズドライストロベリーの酸味が引き立つ「フレーズ」、淡路島なるとオレンジピールを混ぜ込んだガナッシュをカカオバターのチョコレートでコーティングした「淡路島なるとオレンジ」の4種類の島の恵みを包み込んだ華やかなショコラギフトです。

◇ **バレンタインショコラ「ルージュ」 (6個入り) ¥3,000**

＜フレーバー＞カシス、ベルガモット、淡路島なるとオレンジ、フレーズ、パレ・ドール、パッション

プレミアムコレクション「キャトル」から『フレーズ』と『淡路島なるとオレンジ』、さっぱりとした味わいの『カシス』、香りが華やかな『ベルガモット』、赤いハートが目を惹く『パッション』など、果実の酸味とチョコレートとのバランスの良さが魅力の色鮮やかな一箱です。

## ベーカリー&パストリーシェフ 市川 泰也 (いちかわ やすなり) コメント

プレミアムコレクション「キャトル」は、数字の4を意味するフランス語で、淡路島の4つの素材の個々の美味しさを活かしたショコラコレクションです。その中でも約300年前に淡路島で発見されてから現在に至るまでほぼ原種のまま残っている希少な柑橘「淡路島なるとオレンジ」は、酸味が濃く華やかな香りと果皮の心地よい苦みが特徴です。ヴァローナのホワイトチョコレートに、じっくりと煮込み酸味を引き出した果皮と果汁を合わせて、生クリームを合わせたフランス・カカオバリーのチョコレートでコーティングを施しました。淡路島なるとオレンジが持つ爽やかな甘み、酸味とほろ苦さのハーモニーをぜひお楽しみください。



- 販売店舗：グランドニッコー淡路 パティスリー&ベーカリー「コパータ」 (2階)
- ご予約受付：2024年1月20日(土)より
- 販売期間：2024年2月1日(木)～2月14日(水)
- お問い合わせ：パティスリー&ベーカリー「コパータ」 TEL:0799-74-1120 (受付時間 10:00～20:00)

※ 掲載料金は消費税が含まれております。

※ 掲載写真はイメージです。

※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合があります。

## 【グランドニッコー淡路の施設概要】



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積：29,200 m<sup>2</sup>

ホテル：地上10階

施設構成：客室数201室、宴会場7室、  
レストラン・ラウンジ4カ所、スパ、フィットネスジム、  
屋外プール、ウェディングチャペルほか

アクセス：公共交通機関 高速バスで

JR 舞子駅から約15分、JR 三ノ宮駅から約45分、

JR 新神戸駅から約60分

大阪方面から車で

神戸淡路鳴門自動車道・淡路ICを下り、

国道28号線を海岸沿いに南へ5分

電話番号：0799-74-1111 (代表)

公式サイト：<https://awaji.grandnikko.com/>