



贅をきわめたパフェが誕生！

## GODIVA café「桃と小松大麦のチョコレートパフェ～オリジナル九谷焼の器で～」

～2024年7月3日（水）より期間限定販売～

ゴディバ ジャパン株式会社（東京都港区）が運営するGODIVA café（以下、ゴディバカフェ）東京店・飯田橋店・みなとみらい店・日本橋店・大宮店・二子玉川店・越谷レイクタウンmori店・日比谷店にて、2024年7月3日（水）より、石川県小松市と企画した「桃と小松大麦のチョコレートパフェ～オリジナル九谷焼の器で～」を期間限定販売いたします。



### 「桃と小松大麦のチョコレートパフェ～オリジナル九谷焼の器で～」 1,900円

夏が旬の人気のフルーツ、桃を使ったチョコレートパフェ。石川県小松市との企画で小松産の大麦パフと、ゴディバカフェオリジナルの九谷焼の器を使用して提供します。

糖蜜の甘味とサクサク食感の小松産大麦のシリアルがとても良いアクセントになり、始まりから終わりまで食感の変化を楽しめるパフェになっています。このパフェのために、小松市を代表する九谷焼でオリジナルの器を作りました。洗練された形状と、特徴的な配色の花模様の絵付けは、パフェを盛りつけたときに、調和のとれた美しさを生み出します。

特別な器にご用意した、旬の食材を使ったスペシャルメニューとともに、ゴディバカフェでプレミアムな時間をお過ごしてください。



九谷焼・加飾部門 伝統工芸士  
浅蔵 一華（あさくら かずか）さん

1971年小松市の窯元に生誕。金沢美術工芸大学大学院産業デザイン専攻修了後、二代、三代のもと創作活動を開始。二代が確立した「浅蔵カラー」と呼ばれる色彩表現を引継ぎ、2015年には伝統工芸士（九谷焼・加飾部門）に認定される。

#### <お客様のお問い合わせ先>

GODIVA café（ゴディバ ジャパン株式会社）  
<https://www.godiva.co.jp/cafe/>  
店舗概要記載の各店舗に直接お問い合わせください

## 【商品概要】

商品名	「桃と小松大麦のチョコレートパフェ〜オリジナル九谷焼の器で〜」
販売期間	2024年7月3日（水）～ ※期間限定
取扱店	GODIVA café 東京店・飯田橋店・みなとみらい店・日本橋店・大宮店・二子玉川店・越谷イオンレイクタウンmori店・日比谷店
価格 （税込）	1,900円 ※表示価格は消費税10%を含む税込価格です ※テイクアウト不可



### ＜石川県小松市との取り組みについて＞

ゴディバはベルギー発祥のブランドとして、今年姉妹都市提携50周年を迎えるベルギー・ビルボード市と石川県小松市の友好関係を祝い、GODIVA caféにて石川県小松市と一緒に企画した商品を発売いたします。

また、GODIVA caféと石川県小松市との取り組みは、GODIVA caféでの商品発売だけでなく、小松市の料亭・旅館の女将9名からなる「こまつ女将 小珠の和」との企画も実施します。「小珠の和」の料亭・旅館では、GODIVA caféのシェフが監修したゴディバのチョコレートやカカオソースなどを用いたオリジナルデザートがついたコース料理が提供されます。（小珠の和とゴディバ「結び」のHarmony：<https://daiwa-printing.co.jp/kotamanowa-godiva/>）

## ■GODIVA café 概要



2020年11月、「毎日をちょっと良く」をコンセプトに、ゴディバの新業態としてセルフサービス型のカフェを東京駅にオープン。現在、東京駅、飯田橋、みなとみらい、日本橋、大宮、二子玉川、越谷、日比谷、平塚にて9店舗を営業中。ゴディバを代表するフローズドリンク「ショコリキサー」をはじめ、GODIVA caféでしか味わえない多様なチョコレートドリンクやユニークなフードメニュー、チョコレートスイーツが人気。1日を通してあらゆるシーンに利用いただけるカフェです。

URL：<https://www.godiva.co.jp/cafe/>

Instagram：[https://www.instagram.com/godivacafe\\_jp/](https://www.instagram.com/godivacafe_jp/)