



国内外で活躍するアーティスト Rooo Lou 氏とのコラボレーション
「Chiyo Choco ～2023 edition～」

2023年1月1日(日・祝)より販売開始



Chiyo Choco ～2023 edition～



Rooo Lou 氏デザインのショコラ

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)は、ポップな人物画で世界から注目を集めるアーティスト Rooo Lou 氏とコラボレーションした「Chiyo Choco ～2023 edition～」を2023年1月1日(日・祝)よりB1F ペストリーショップ スイーツ&デリおよびパレスホテル東京オンラインショップにて販売いたします。

本商品はペストリーショップ スイーツ&デリのシグニチャーアイテムである「千代ちよこ」の特別版で、2019年より毎年さまざまなアーティストとコラボレーションした限定商品として展開しています。パレスホテル東京の開業以来、日本のみならず海外のお客様からも人気を博している「千代ちよこ」は、江戸千代紙や着物の模様など日本の伝統美を取り入れた厚さ約2mmのショコラです。アーティストとコラボレーションした特別版も幅広い年代にご好評をいただいています。2023年はつぶらな瞳とシンプルな線で人物を表現する Rooo Lou 氏とコラボレーションし、パレスホテル東京を象徴するさまざまなシーンをショコラに描きます。海外からのお客様、皇居外苑をランニングのお客様、お出迎えするドアマン、日本料理 和田倉のスタッフ、レストランのソムリエ、そしてホテルの目の前に広がるお濠を泳ぐ白鳥を描写する、遊び心あるデザインの6枚のショコラ。一枚ずつテーマや味わいにこだわった贅沢な商品です。

パレスホテル東京をカラフルなイラストで表現するショコラは、めくるごとにワクワクするアルバムのようなパッケージに収められています。シンプルながらも配色などの工夫を凝らしたイラストとともに、バラエティ豊かなフレーバーをお楽しみください。

<アーティスト Rooo Lou 氏コメント>

パレスホテル東京のお客様、働くスタッフ、お濠の白鳥をイメージしたイラストを描きました。6枚のショコラで1つの作品として制作を行い、ホテルの利用シーンや、ホテルスタッフの心情などを表現しています。配色についても各絵柄で共通の色を使用することにより、お客様とスタッフとの繋がりを少しでも感じられるようにデザインいたしました。



PALACE HOTEL TOKYO

●商品概要



◆Chiyo Choco ～2023 edition～

販売場所 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
パレスホテル東京オンラインショップ

販売期間 : 2023年1月1日(日・祝)～

料金 : 3,800円(消費税込)

内容量 : 6枚(約9×9cm 厚さ約2mm)

お問い合わせ : 03-3211-5315

【内容】

◆Feeling jet-lagged

(写真 上段左)

海外から到着したばかりでジェット・ラグ(時差ぼけ)を感じているお客様をイメージ。

フローラルかつフルーティーな香りのエクアドル産カカオを使用。ほろ苦さとなめらかな舌触りが特徴です。

カカオの含有量: 70%

◆Heartfelt sincerity

(写真 下段左)

着物を身にまとった日本料理「和田倉」のスタッフをモチーフに、真心のおもてなしを提供する姿を表現しました。

香ばしいビスケットや塩キャラメルのような味わいが特徴のブロンドチョコレートです。

カカオの含有量: 35%

◆The door is always open

(写真 上段中央)

ホテルの入口でお客様をお迎えするドアマンを描き、“お客様はいつでも大歓迎です”というタイトルに。

中南米産カカオを使用したバランスのよいミルクチョコレートで、濃厚なミルク感とナッツの香りが堪らない一品。

カカオの含有量: 40%

◆Workout!

(写真 下段中央)

女性がかぶる帽子には販売年である2023を添えて。ご滞在中にホテル周辺をランニングするお客様の様子を描きました。

苺の香りと甘味の余韻が続く苺ミルクチョコレートです。

カカオの含有量: 33%

◆Friendly neighbor

(写真 上段右)

優雅にお濠を泳ぐ白鳥をイラストと親しみを込めたタイトルで表現しました。

控えめな甘さとすっきりとした後味が、上品さを際立たせるホワイトチョコレートです。

カカオの含有量: 34%

◆It's wine o'clock

(写真 下段右)

ソムリエを描いたショコラには、遊び心満載の“ワインの時間です”というタイトルを。

カカオ本来の上質な甘味が引き立つ、絶妙なバランスのブラックチョコレートは大人な味わいです。

カカオの含有量: 56%

●Roo Lou

1988年生まれ、大阪府出身。デザイナーとして活動後、表現の手法をイラストレーションへ移行。以降アパレルブランドや広告へのアートワーク提供を行う。近年は作品制作を主とし、国内外で精力的に作品発表を行っている。Instagram: @rooo_lou

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>
最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当: 石川、塩原、小関

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5255 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 岡山、荒川、石原
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp