



2025 年 11 月 27 日
株式会社パレスホテル

旅や日常からのインスピレーションを描くアーティスト ants 氏とのコラボレーション
「Chiyo Choco ～2026 edition～」

2026 年 1 月 1 日 (木・祝)より販売開始



Chiyo Choco ～2026 edition～



ants 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、旅や日常のインスピレーションをもとに作品を手掛けるアーティスト ants 氏とコラボレートした「Chiyo Choco ～2026 edition～」を、2026 年 1 月 1 日(木・祝)より 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および、新宿や日本橋に展開するパレスホテル東京スイーツブティックにて販売いたします。

日本の伝統的な文化を知っていただきたいという想いのもと、江戸千代紙などの模様をモチーフに、日本の美しさをショコラで表現した「千代ちよこ」。その 2026 年限定の特別版「Chiyo Choco ～2026 edition～」では、大阪を拠点に幅広く活躍するアーティスト ants 氏とコラボレートいたします。パレスホテル東京がお届けするおもてなしの心からインスピレーションを受けたデザインに加え、心踊る日本の美しい四季の様子を、桜や花火などの風物詩とともにショコラに描きました。それぞれのデザインに込められた想いや、ショコラの味わいをご堪能いただける贅沢な逸品です。

色彩豊かなデザインの 8 枚のショコラ。取り出す時に高揚感を覚える、スタイリッシュなパッケージに入れてご用意いたしました。ants 氏とパレスホテル東京がコラボレートした特別なショコラをお楽しみください。

<アーティスト ants 氏コメント>

日本には四季があり、それぞれの季節にしかない楽しみがあります。季節を待ちわびるワクワクした気持ちを表現しました。また、白鳥や茶器、ホテルスタッフのユニフォームなど、パレスホテル東京が大切にしている心配りを感じていただけるようショコラに描きました。

ants 氏 プロフィール

高校時代にスペインで過ごしたことをきっかけにデザインに興味を持つ。同志社大学を卒業後、空間デザイン、アパレル、広告制作会社に勤務し、2019 年からイラスト制作をスタート。大阪を拠点に、イベントキービジュアルや書籍、挿絵、ノベルティグッズなど幅広い分野で活躍している。



PALACE HOTEL TOKYO

●商品概要



◆Chiyo Choco ～2026 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
パレスホテル東京スイーツブティック
(伊勢丹新宿店／日本橋三越本店)

販売期間 : 2026 年 1 月 1 日 (木・祝)～

料金 : 4,500 円 (消費税込)

内容量 : 8 枚 (約 9×9cm 厚さ約 2mm)

箱サイズ : 約 13.4×14×5.3cm

お問い合わせ : 03-3211-5315

URL : <https://www.palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/chiyo-choco-2026-edition/>

【内容】

◆MIZUHIKI

(写真 上段左)

冬といえばお正月。新しい一年の始まりを願い、縁起のよい水引のモチーフを描きました。

まろやかなミルク感と繊細な口どけが調和したホワイトチョコレートです。

カカオの含有量: 36%

◆HANABI

(写真 下段左)

夏の風物詩である花火。打ち上げられる瞬間の胸の高鳴りを表現しました。

レーズンのようなほんのりとした甘さと、カカオの深みが相性抜群のブラックチョコレートです。

カカオの含有量: 65%

◆2026

(写真 上段左二番目)

ひらがな、カタカナ、漢字と、日本の文字のそれぞれの魅力を一枚のチョコレートに盛り込みました。

ベネズエラ産のカカオの奥深い香りや、ほろ苦さと爽やかな酸味のバランスがとれた大人な味わいです。

カカオの含有量: 70%

◆SWAN

(写真 下段左二番目)

白鳥がお濠を泳いだ後の水面と、ホテルの宴会場に飾られるアートのイメージをかけ合わせた一枚。

ヘーゼルナッツの芳醇な香りが特徴の、口あたりまろやかなミルクチョコレートです。

カカオの含有量: 35%

◆UNIFORM

(写真 上段右二番目)

真心を込めておもてなしをお届けするパレスホテル東京の心遣いを感じていただけるよう、スタッフのユニフォームに想いを込めました。

香ばしいビスケットやキャラメルのような味わいのブロンドチョコレートと、フランスの最高級塩「フルール ド セル」の繊細な塩味のマリージュをご堪能ください。

カカオの含有量: 36%

◆OMOTENASHI

(写真 下段右二番目)

ホテルのロビーや客室のお花、ケーキやパフェなどパレスホテル東京のこだわりが詰まったアイテムの数々を描きました。

ドミニカ共和国産のミルクチョコレートを使用し、力強くも繊細なカカオの風味に仕上げました。

カカオの含有量: 46%

◆KOUYOU

(写真 上段右)

赤く色づいた葉が、踊るように舞う様子を描いた一枚。

天然由来のバッションフルーツが醸し出す華やかな香りが、余韻として口いっぱいに広がります。

カカオの含有量: 32%

◆SAKURA

(写真 下段右)

様々なかたちの春らしい桜とともに、新しい季節をお祝いする気持ちを込めて。

天然由来のフランボワーズの甘酸っぱさが詰まった、春を感じるチョコレートです。

カカオの含有量: 35%

＜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Instagram ([パレスホテル東京/オンラインショップ](#)) 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: 田浦、菊池、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 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: 伊藤、野澤、岡山

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp