平成 31年 3月 4日 東京都交通局

麻布十番駅の壁、九段下駅の天井、宝町駅の壁・・・都営地下鉄の壁や天井が食べられる!?

# 都営地下鉄の壁や天井、床をモチーフにしたチョコレート「Toei Détail」

## ショコラティエ パレドオール 三枝俊介氏監修

平成 31 年 3 月 11 日(月)~3 月 17 日(日)の期間限定で、新宿三丁目駅・新宿西口駅・都庁前駅にて販売





東京都交通局は、都営地下鉄の駅ごとに異なる壁や天井、床をモチーフにしたチョコレート「Toei Détail」(トエイ ディテール)をショコラティエ パレドオール 三枝俊介氏の監修により製作いたしました。

「Toei Détail」は、都営大江戸線「麻布十番駅のホームの壁」、都営新宿線「九段下駅の改札階の天井」、都営 浅草線「宝町駅のホームの壁」など、全 12 箇所をチョコレートで再現しました。味は、天然の苺パウダーを用いたフレッシ ュ感溢れる苺味のレッド、良質なカカオバターをベースにした軽くてミルキーな味わいのホワイト、バニラの香りとビター感の残 るチョコ、そしてパッションフルーツが香るトロピカルな味わいのイエローの 4 種類です。 全箇所を楽しめる 12 個で 1 セット とし、オリジナルパッケージで展開いたします。

本商品を監修したショコラティエ パレドオール 三枝俊介さんは、次のようにコメントしています。

「"チョコレートを使って地下鉄を表現する"という、全く噛み合わない予想外のお話を頂いた時、ものすごく面白いものが できるのではないか、と直感しました。別に壁を食べているわけではないけれど、チョコレートの中にライスパフやクッキーなど の異なる食感を加えることによっていろいろな食感を楽しむことができる、視覚でも食感でも楽しめるチョコレートが完成し ました。 L

本商品は、3月11日(月)~17日(日)の期間、都営新宿線「新宿三丁目駅」、都営大江戸線「新宿西口駅」、 「都庁前駅」にて合計 1,500 個限定で販売いたします。

お問い合わせ先

都営交通お客様センター TEL:03-3816-5700(9時~20時 年中無休)





































# ■チョコレートと、モチーフとなった駅の詳細

都営浅草線 馬込駅 ホームの階段







都営三田線 御成門駅 改札階の壁





都営浅草線 宝町駅 ホームの壁





都営三田線 内幸町駅 改札階の床





都営浅草線 浅草駅 ホームの床





都営三田線 神保町駅 ホームの壁





都営新宿線 九段下駅 改札階の天井





都営大江戸線 春日駅 ホームの壁





都営新宿線 小川町駅 改札階の壁





都営大江戸線 新御徒町駅 改札前の壁





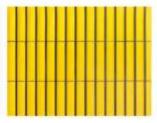
都営新宿線 本八幡駅 改札階の壁





都営大江戸線 麻布十番駅 ホームの壁













































































### ■商品詳細

商品名: Toei Détail (トエイディテール)

販売期間:平成31年3月11日(月)~17日(日)

販売時間:11:00~20:00 ※一日の販売数量が完売した場合、閉店とさせて頂きます。予めご了承ください。

販売場所:都営新宿線 新宿三丁目駅【C1出口前】

都営大江戸線 新宿西口駅【JR 新宿駅方面改札付近】

都営大江戸線 都庁前駅【A3 出口前】



販売個数:1,500 セット 価格: 2,000円(税込) 内容: チョコレート 12 個入

- ・レッド/良質なカカオから搾ったカカオバターに天然の苺パウダーと砂糖を加えて作ったフレッシュ感溢れる苺の チョコレート。ライスパフを加え軽い食べ口に仕上げました。
- ・ホワイト/良質なカカオバターをベースに砂糖と良質な粉乳を加えて作ったホワイトチョコレート。 軽い食感のライスパフを加え軽くてミルキーな味わいに仕上げました。
- ・チョコ/ドミニカ産のカカオ豆を使用し、良質な粉ミルクや砂糖、バニラの香りで仕上げたビター感の残るミルク チョコレート。食感のアクセントにライスパフとクッキーを加えています。
- ・イエロー/良質なカカオから搾ったカカオバターに天然のパッションフルーツのパウダーと砂糖を加えて作った フルーツが香るトロピカルなチョコレート。ライスパフとクッキーを加えて食感を楽しめるように仕上げました。
- ※実際の商品では、駅(チョコのデザイン)と味の組み合わせが写真とは異なることがあります。

## ■三枝氏 プロフィール



#### 三枝俊介氏

パレド オール オーナーシェフ

カカオ豆からチョコレート作りを手掛ける日本を代表するショコラティエ。 ショコラの様々な可能性や素材とのマリアージュ、そして次世代に向けて新 発想のショコラなど、常に新しい試みとアイデアを形にし、ショコラの楽し さを表現し続けています。

#### ■ PROJECT TOEI について

「PROJECT TOEI」は、都営交通の様々な取組を発信するプロジェクトです。東京の進化や日常を支えるための取組 を広く分かりやすく発信することで、都民やお客様をはじめ多くの方に都営交通に対する理解や愛着を深めていただき、よ り安心して快適にご利用いただけるような関係を築いていくことを目指します。

特設 WEB サイト: URL https://project-toei.jp/





































