

ホテルニューグランド  
心ほどける至福のくちどけ  
**生チョコレート**

S.Weil by HOTEL NEW GRAND / S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/総支配人 木曾博文)では、2026 年 2 月 2 日(月)～3 月 31 日(火)までの期間、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 本店と横浜高島屋店にて、「生チョコレート」を販売します。本商品は、ベルギー産ミルクチョコレートと北海道産の新鮮な生クリームを使用した、口あたりなめらかな食感とシルクのような舌触りが魅力の一品です。一口食べるとまるでクリームのようにとろけていき、濃厚なチョコレートの美味しさが口いっぱい広がるとともに、優雅な余韻に浸ることができる贅沢な味わいをお楽しみいただくことができます。やや大粒なサイズ感は一粒で満足度が高く、お酒を使用していないため安心してお召し上がりいただけます。風味豊かなチョコレートと生クリームが溶け合う至福の美味しさは、大切な方への贈り物やご自分へのご褒美として、いつもの毎日をちょっとだけ特別にする休息のお供にいかがでしょうか。



販売期間 2026 年 2 月 2 日(月)～3 月 31 日(火)

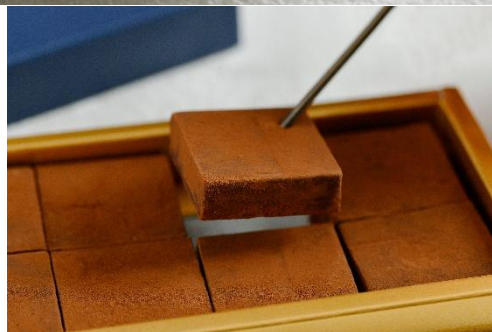
価 格 生チョコレート ￥2,160(税込)

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND

045-681-1841(代表)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

045-534-3970(直通)



<おすすめ商品> マロングラッセ (15 個入り) ¥5,400(税込)



ヨーロッパでは“最愛の人に永遠の愛を誓う贈り物”として大切にされている「マロングラッセ」は、特別な日にぴったりなお菓子です。本場イタリアより仕入れた栗にゆっくり時間をかけて蜂蜜を含ませ、ラムとブランデーを独自に配合して丁寧に香り豊かに仕上げました。栗そのものの風味を活かした芳醇な香りと深みのある味わい、そして、艶やかで美しい見た目としっとりとした食感が魅力です。ゴールドの包み紙をまとい、ニューグランドブルーのボックスに並ぶ高級感あるパッケージは、大切な方への贈り物にもおすすめです。

## S.Weil by HOTEL NEW GRAND

1927 年、横浜に開業した「ホテルニューグランド」の初代総料理長サリー・ワイル。

日本に西洋料理の自由と革新をもたらし、明るくモダンなフレンチ・スタイルの料理で、あまたの美食家から愛されました。そんな“やわらかな正統派”として、氏の功績と技を受け継ぎながら、今の時代によりそう食とライフスタイルを提案するホテルショップです。クラシカルな洋食を自宅でのしめる冷凍食品やレトルト商品、パンや焼き菓子のほか、S.Weil ブランドとして、モカルーロやオリジナルコーヒー、ブリオッシュなど様々に取り揃えています。

なお、ブランド名は、サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」を受け継いでいます。



### ■S.Weil by HOTEL NEW GRAND

営業時間: 10:00~19:00

場所: グランドメゾン山下公園 1 階(横浜市中区山下町 31 番地 7)

[https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/)



### ■S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

営業時間: 10:00~21:00

場所: 横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

[https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil takashimaya/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil takashimaya/)



#### 本件に関するお問い合わせ

株式会社ホテルニューグランド

営業企画部

横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地

E-mail: [yokoyama@hotel-newgrand.co.jp](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)

[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto:m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp)

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください