

空と、チョコラ。

TAKAMATSU AIRPORT VALENTINE MARKET 2021

1.29 Fri — 2.14 Sun

空港駐車場
60分無料

～フランスの名料理人ジュエルロブション氏の料理哲学を踏襲したパティスリー～



ラブティックドゥ
ジョエル・ロブション
ボンボンショコラ6個入り ¥3,240
フランボワーズ、キャラメルマンダリン、ガーナ、ノワール、ベルガモット、
マリーアントワネットの6種は、バランス、口どけ、風味どれもが最高峰。

～フランスの熟練したショコラティエによって生み出されるショコラ
パリジャン・パリジェンヌの心を掴んで離さないショコラをお届け～

Satie フランス製ショコラ専門店
シャポーショコラ [70g入り] ¥1,296
程よい甘さと口溶けが好評のサティー定番のフランス製ショコラ。上質なカカオを
使用し、お口の中でとろけてしまう、まるやかで繊細な味わいが大人気です。



～社会貢献型チョコレート工房！健常者と障がい者のコラボレーションをお届け～



CHOCOLABO
ドライフルーツ・ショコラ棒詰合せ ¥1,836
人気の6種類のフルーツが楽しめるドライフルーツチョコとクランチタイプのショコラ棒ミニ
の詰合せ。ショコラ棒は、ヘーゼルナッツとキャラメリゼしたアーモンドの歯ごたえ抜群のブ
ラック、リンゴとイチゴのドライフルーツとピスタチオが入ったホワイトの2種類です。

～有名ファッションブランドが展開するショコラ
【ファッションを同じくらい食べることが好きな人へ】がコンセプト～

SALON adam et ropé
シャトージュンショコラ (赤・白) 各¥1,080
山梨県勝沼のワイナリーで醸造されたワインとフルーツピューレ、ショコラを合
わせたガナッシュは、上品な甘さとワインの芳醇な香りが漂うリッチテイスト。



～お米専門店がお届けするハイセンスな新感覚チョコレート～

AKOMEYA TOKYO
ロールショコラ【玄米、白樺、ハイカカオ、ハイミルク】
¥1,404
新感覚！玄米入りのくちどけチョコ。厚さ0.5ミリのチョコレート生地をていねいに巻い
た、パリパリの食感とくちどけのハーモニーは絶品。玄米をベースにした、香ばしい味
わいも特徴。



高松空港では、空港をご利用されるお客様及び従業員の安全を最優先とし、定期航空協会及び（一社）全国ビル事業者協会によ
って策定された「航空分野における新型コロナウイルス感染症拡大予防ガイドライン」等をふまえ、感染症対策を行っています。

@高松空港旅客ターミナルビル2階 四国空市場（YOSORA）前 / 8:15～11:30、16:00～19:10

※航空機の運航状況によって営業時間が変更になる可能性があります。詳細は高松空港ウェブサイトでご確認ください。

※掲載商品の金額はすべて税込表記です。

※各商品は数に限りがございます。

お問い合わせ：高松空港株式会社 087-814-3657