



コピーライター
近藤 マリコ

コピーライター、プランナー、コラムニスト。工芸・着物・伝統芸能、職人の世界観、現代アートや芸術全般、日仏文化比較、紀行文などのテーマを主に手掛ける。やっとかめ文化祭ディレクター。



一目置かれる名古屋の手土産セレクション



企業訪問をする際に、気の利いた手土産を持っていけたら、相手に喜んでいただけるだけでなく、そのセンスの良さに好感度アップという効果もついできます。シーンに応じて使えるさまざまな名古屋の手土産を紹介します。

vol.5 ショコラトリータカス

晩秋に、アートとショコラのハーモニーを。

このほかにも…



焼き菓子アソート 10個入り 2,450円(税込)

マドレーヌやフィナンシェといった焼き菓子は、なぜか胸の奥がキュンとなります。バター・小麦粉・卵を使って焼き上げられた香ばしさに、ノスタルジーを感じるからでしょうか。日持ちするので手土産にはぴったりです。



ペペ 1個 350円(税込)

ペペとは、フランス語で“おじいちゃん”のこと。西尾産抹茶を使ったショコラは、高須氏が子供のころ、おじいちゃんに点ててもらった抹茶をイメージして作られたもの。氏の出身地である西尾市への郷愁が込められています。

ショコラトリータカス

中区丸の内3-19-14
052-973-0999
営業時間：10:00~20:00
定休日：月曜日



高須しよくらあと
9個入り：1,300円(税込)

アートを愛でる人々のために、街のあちこちでイベントが開催される季節。名古屋は実はアート天国とも言われ、名古屋城の本丸御殿復元に代表されるように伝統芸術を守り遺すだけでなく、現代アートを取り扱うギャラリーが点在していることでも知られています。栄からほど近い場所の、アトスペースを持つショコラトリートをご存知でしょうか。壁面には市内のギャラリーが選定したアートの作品が飾られ、訪れる人をアートへと誘ってくれます。

世界最大のショコラの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で見事金賞を受賞したオーナーの高須聡さん。「フランスやベルギーに行くと、必ずショコラに日本らしさを求められる。和素材を使う以外に、パッケージでも日本らしさが表現できないか」と考えていたそうです。そんな時に出会ったのが日本画家の山口佳祐さん。歌舞伎の登場人物がショコラを食べている姿が描かれたアートのスティックな包み紙が出来上がりました。味わいは、杜仲茶とミルクチョコレートを使った斬新なもので、そのバランスの良さはまさにアートの域。デザイン関係の職場やアート好きの方への手土産には、話題性たっぷりでしょう。