

あべのハルカス近鉄本店「バレンタインショコラコレクション 2026」 ガトーショコラ専門店「クロネコジャック」×辻調のコラボ商品販売! 辻調の学生が新フレーバーのガトーショコラ 6 種類を考案

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、2026年1月17日(土)よりあべのハルカス近鉄本店で開催される「バレンタインショコラコレクション 2026」に参加します。昨年に続いて2度目となる今年は、石川県金沢市のガトーショコラ専門店「クロネコジャック」※とコラボし、本校の学生が考案した6種類のガトーショコラが販売されます。

本企画は辻調理師専門学校で製菓を学ぶ学生が「クロネコジャック」の商品にない新しいフレーバーを考案するというもので、学生たちが考案したフレーバーの中から「クロネコジャック」の若田順也シェフが6種類を選定しました。商品化に際しては若田シェフが来校し、学生たちとディスカッションしながら1人1人に改善点やアドバイスをしてくださいり、学生たちはそれを受け試作を繰り返しながら商品をブラッシュアップさせ、それぞれの感性やこだわりが詰まった6種類のガトーショコラを完成させました。

※ガトーショコラ専門店「クロネコジャック」 <https://kuronecojack.shop-pro.jp/>



あべのハルカス近鉄本店「バレンタインショコラコレクション 2026」

【期間】2026年1月17日(土)~2月14日(土) ※29日間

【場所】あべのハルカス近鉄本店 ウイング館9階「バレンタインショコラコレクション」会場

【商品】クロネコジャック×辻調理師専門学校 学生考案ガトーショコラ 各651円

クロネコジャック×辻調理師専門学校 学生考案ガトーショコラ 6種類

■すんだ Jack (すんだ×柚子)



【考案】田中美愛
枝豆に柚子の爽やかさが加わり、上品で奥ゆかしい一品。

■アプリコット Jack (アプリコット×オレンジ)



【考案】正木心
果実がふわっと香る大人のショコラです。

■チュロス Jack (チュロス)



【考案】イ・ゴンフィ
幼い日の遊園地、甘い記憶をイメージしました。

■アサイー Jack (アサイー×ギリシャヨーグルト)



【考案】津田希乃果
美容意識に寄り添う贅沢ご褒美ショコラです！

■カフェマロン Jack (マロン×カフェ)



【考案】田中陽士
マロンとチョコが口の中で交じり広がるのを楽しんで。

■日本酒 Jack (日本酒×生姜)



【考案】井上澄玲
お酒好きはもちろん健康志向のあなたへの一品！



〈取材に関するお問合せ〉

辻調グループ広報担当: 渡邊、黒田 E-mail: tsujichopress@tsujicho.com