

報道関係者各位

2026年6月4日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリー：ホテル

【ノーガホテル 上野 東京】
「ダンデライオン・チョコレート」ポップアップストア開設のお知らせ
— 人気のチョコレートを味わえる、魅惑の3日間 —

本ニュースリリースのポイント

1. ノーガホテル 上野 東京で人気チョコレート専門店「ダンデライオン・チョコレート」のポップアップストアを3日間開設
2. 「ダンデライオン・チョコレート」のチョコレートを使用したレストランオリジナルメニューを8月31日（月）まで販売
3. 地域と共創するホテルブランド「ノーガホテル」の取り組みを紹介

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：平石浩介、以下「当社」）が運営する「ノーガホテル 上野 東京（以下「ノーガホテル上野」）」は、2026年6月19日（金）から3日間限定で、台東区蔵前にある人気チョコレート専門店「ダンデライオン・チョコレート」のポップアップストアを開設いたします。



「ノーガホテル上野」は、ブランドコンセプトである『地域との深いつながりから生まれる素敵な経験』のもと、『CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく』をホテルテーマに掲げ、地域の伝統工芸工房やショップとのコラボレーションを通じて、ホテル内にとどまらずホテル周辺の魅力を発信しています。

このたび、台東区・蔵前に店舗を構えるサンフランシスコ発の Bean to Bar チョコレート専門店「ダンデライオン・チョコレート」のポップアップストアを期間限定で開設いたします。2010年にサンフランシスコで誕生した同ブランドは、2016年に日本一号店を蔵前にオープン。以来、クラフトチョコレートの魅力を発信し続け、多くの支持を集めています。ノーガホテル上野のレストラン「ビストロ・ノーガ」では、ディナーのデザートやアフタヌーンティーなど同店の商品を使用したメニューを提供しており、ご好評をいただいております。

今回のポップアップストアでは、人気のチョコレートやクッキーのほか、トートバッグやタオルなどのオリジナルグッズも販売。また、「ビストロ・ノーガ」でも、「ダンデライオン・チョコレート」のチョコレートを使用したオリジナルフローズドリンクを8月31日(月)まで販売いたします。

「ダンデライオン・チョコレート」ポップアップストア 概要

- ◎開設日時/ 2026年6月19日（金）18:00～21:00
20日（土）12:00～15:00 / 18:00～21:00
21日（日）12:00～15:00
- ◎開設場所/ ノーガホテル 上野 2階（ライブラリーラウンジ）
- ◎販売商品・価格/ ニフトフィー 1,600円
クッキーアソートメント シトロン 3,200円
5grams（5本セット） 1,800円
チョコレートミルクプリン（1個） 880円
オレンジット（12本） 1,900円
ココア・サブレ シトロン 1,200円 ※すべて税込
- ◎問い合わせ/ <https://dandelionchocolate.jp/pages/contact-info>



【クッキーアソートメント夏バージョン】



【5grams】



【ニフトフィー】



【オレンジット】

■オリジナルドリンクの期間限定販売

ホテル内のレストラン「ビストロ・ノーガ」では、「ダンデライオン・チョコレート」のチョコレートを贅沢に使用した、ひんやり滑らかなフローズドリンクを期間限定で販売。ほろ苦さと甘さ、そして芳醇な香りを存分に楽しめる、暑い季節にぴったりな大人のチョコレートドリンクです。

- ◎商品名/ ダンデライオン・チョコレート フローズン
- ◎価格/ 1,000円（税込）
- ◎販売期間/ 2026年8月31日（月）まで
- ◎提供場所/ ビストロ・ノーガ（※提供時間 14:00～18:00）



【ダンデライオン・チョコレート フローズン】

「ダンデライオン・チョコレート」について

サンフランシスコ発祥のチョコレートブランド。シングルオリジンのカカオ豆の買い付けから、選別、ロースティング（焙煎）、摩砕、テンパリング、成形、包装まで、すべて自分たちの手で行い、こだわりが詰まったチョコレートを製造・販売。余計なものは一切加えず、ファクトリーで職人が一つひとつ丁寧に作り上げています。驚くほどなめらかな口どけとともに、カカオ本来の豊かなフレーバーが広がるチョコレート。唯一無二の味わいが楽しめます。

【所在地】 東京都台東区蔵前4丁目14-6

【公式サイト】 <https://dandelionchocolate.jp/>



【ダンデライオン・チョコレート ファクトリー&カフェ蔵前】

「ご参考」 これまでのノーガホテル上野での地元施設や人気店などとのコラボレーション実績例

ノーガホテル上野では、開業以来、地域の伝統工芸の工房や施設とコラボした、特別イベントを実施しています。

- 【エシカル・スピリッツ】 エシカル・スピリッツとのコラボによる地球に優しいエシカルジンの誕生
[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000930.000025694.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000930.000025694.html)
- 【東京国立博物館×NOHGA コラボレーション企画】 桜・アート・食を楽しむプレミアム文化体験～お茶席付～
<https://www.nohgahotel.com/ueno/experience/detail/003056.html>
- 【伝統工芸と食のコラボレーション企画】 五感で愉しむ江戸のものづくり体験 ～「東京銀器」日伸貴金属～
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000757.000025694.html>

「NOHGA HOTEL UENO TOKYO」について

ノーガホテル 上野 東京は、「CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく」をテーマに、地域の伝統工芸工房やショップとのコラボレーションを通じて、訪れるお客様にその土地ならではの文化や技術を体験していただけるよう、さまざまな取り組みを行っています。また、地元の工芸品やコラボ商品の館内での活用や販売で、地域経済の活性化にも貢献しています。さらに、特別なホテル内での展示会やイベントを通じて、地域の新しい魅力を発信するなど、宿泊のみならず、訪れる人々に忘れられない体験を提供することを目指しています。

【正式名称】 ノーガホテル 上野 東京

【総支配人】 掛川 智弥

【開業日】 2018年11月1日

【所在地】 東京都台東区東上野2丁目21-10

【TEL】 03-5816-0211（代表）

【総客室数】 127室

【施設】 レストラン「ビストロ・ノーガ」

【公式サイト】 <https://nohgahotel.com/ueno>



NOHGA HOTEL
UENO TOKYO

「NOHGA HOTEL」について

NOHGA HOTEL (<https://www.nohgahotel.com/>) は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドです。 その地域でしか体験できないことを提供し、旅する人々の心に深く残る瞬間をお届けします。地域が大切に育んできた文化や歴史に敬意を払い、その価値をさらに高める取り組みをしながら、あしたにつながる街づくりを常にイメージして、新たな価値を生み出し続けていきます。

「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ (<https://www.nomura-hotels.co.jp/>) は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の2つのブランドを運営しています。

「NOHGA HOTEL」 (<https://www.nohgahotel.com/>) は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドで、上野・秋葉原・京都清水の3施設を展開。

「庭のホテル 東京」 (<https://www.hotelniwa.jp/>) は、1935年創業の日本旅館をルーツに持ち、「こころに、庭を。」をコンセプトに自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供。

NOHGA
HOTEL



「開業情報」

ノーガホテルの4施設目となる「ノーガホテル新宿御苑 東京」が、2027年夏に、新宿駅より徒歩圏の新宿御苑近接地に開業いたします。 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000834.000025694.html>

「採用情報」

野村不動産ホテルズでは、2027年夏に開業予定の「ノーガホテル 新宿御苑 東京（仮称）」をはじめとする事業拡大に伴い、“ここにしかない体験”を共につくり、ゲストにお届けする人材を募集しています。

詳細は、当社採用サイトをご覧ください。

<https://www.nomura-hotels.co.jp/recruit/>

【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課（担当/赤羽）

TEL : 03-6809-3510