

NEWS RELEASE

菓子(チョコレート)

2017年5月11日

エクトル・ドミンゲス駐日ドミニカ共和国特命全権大使閣下も太鼓判！ ドミニカ共和国産カカオを使用したダークミルクチョコ



「明治ザ・チョコレート 軽やかな熟成感ビビッドミルク」

5月30日より新発売

株式会社 明治(代表取締役社長:川村 和夫)は、「明治ザ・チョコレート」シリーズより、「明治ザ・チョコレート 軽やかな熟成感ビビッドミルク」を2017年5月30日(火)から全国で発売します。

特長①

**ドミニカ共和国産カカオを中心に使用し、
フルーティーさと力強さをあわせもつ味わい**



特長②

**ミルクを配合し、甘さ控えめの
ダークミルクチョコレート**

「明治ザ・チョコレート 軽やかな熟成感ビビッドミルク」
想定小売価:各 220円~230円(税別)

「明治ザ・チョコレート」シリーズは、厳選したカカオ豆を使用し、加工に至る工程までこだわり抜いた BEAN to BAR チョコレートです。

「明治ザ・チョコレート 軽やかな熟成感ビビッドミルク」は、滋味溢れて重厚ながら、スパイシーで爽やかな酸味を感じるドミニカ共和国産カカオをいかした商品です。また、カカオの香りと重厚なミルクの風味が楽しめ、甘さ控え目で大人向けのダークミルクチョコレートです。

本商品の発売を通じて、チョコレートの新しい価値を提案し、大人の嗜好品としてのチョコレート文化を進化させてまいります。

昨年、限定品でドミニカ共和国産カカオを使用したチョコが大ヒットし、ドミニカ共和国大使館にもご好評をいただいていたました。

今回も、同カカオ豆を使用した当商品の全国発売に先立ち、エクトル・ドミンゲス駐日ドミニカ共和国特命全権大使閣下に召し上がっていただきました。

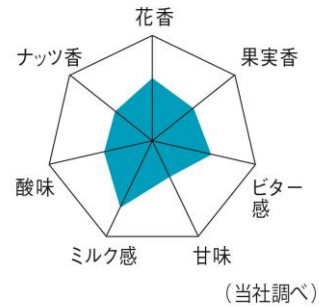
「爽やかな酸味がありながら、重厚な味わいで、ドミニカ共和国産カカオの特長的な香味が愉しめる商品で、非常に上質な味わいです。当商品の発売により、より多くの方にドミニカ共和国産カカオを使用したチョコを食べてもらえることを大変嬉しく思います。当商品を通して、両国の友好関係を深めて相互理解に繋がっていきたいですね。」というコメントをいただきました。



エクトル・ドミンゲス駐日ドミニカ共和国特命全権大使閣下

■商品概要

| | |
|--------------------------|---|
| 商品名 | 明治ザ・チョコレート 軽やかな熟成感ビビッドミルク |
| 価格/内容量 | 想定小売価:220円~230円(税別)/50g |
| 発売日/発売地区 | 2017年5月30日/全国 |
| 特長 | <p>●滋味溢れて重厚ながら、スパイシーで爽やかな酸味を感じるドミニカ共和国産カカオをいかした一品です。</p> <p>●カカオ分 54%</p> |
| 栄養成分表示 (1箱 [50g] 当たり) | エネルギー 301kcal、たんぱく質 5.7g、脂質 21.4g、炭水化物 21.5g、食塩相当量 0.09g |
| ターゲット | 本質にこだわる大人層 |



■厳選したカカオ豆を使用し、加工に至る工程までこだわり抜いたチョコレートつくりのスタイル「BEAN to BAR」によるスペシャルティチョコレート※1

明治はチョコレートを「スペシャルティ」「健康志向」「スタンダード」の3ラインに再編し、「スペシャルティ」を明治のチョコレートの「専門性」、「先進性」を象徴する商品と位置づけました。明治がこだわってきた各産地のカカオ豆の特徴が際立つ商品づくりによって、世界に誇れるチョコレートの Japan Quality を目指して、「明治ザ・チョコレート」を昨年9月に一新、今回新たに1品加わり計7品のラインアップとなりました。

※1:スペシャルティチョコレート

日々の生活にちょっとした彩を提供することを目的とし、カカオの香味が際立った特長的なあじわいで、嗜好度の高いこだわりにこたえるチョコレートと明治は考えています。



華やかな果実味 エレガントビター
 優しく香る サニーミルク
 軽やかな熟成感 ビビッドミルク
 濃密な深みと旨味 ベルベットミルク
 深遠なる旨味 抹茶
 魅惑の旨味 ジャンドゥーヤ
 鮮烈な香り フランボワーズ

■カカオ農家との取り組みにより実現した、こだわりのカカオ豆を使用

明治では、2006年から世界各地のカカオ農家を支援する「メイジ・カカオ・サポート(MCS)」を進めています。社員が世界各地のカカオ産地に赴き、現地農家に発酵法の指導や苗木センターを開設するなどカカオ農家の農法支援だけでなく、井戸や学校備品などカカオ豆の生産地の住民に対する生活支援を行っています。具体的には、収穫量を増やすための栽培方法や病虫害の管理方法などについて学ぶ勉強会を開催したり、栽培に必要な苗木の供給センターをつくったりしています。また、当社独自の発酵法を実践してもらい、高品質のカカオ豆を得られるような取り組みも行っています。

「明治ザ・チョコレート」シリーズは、カカオ豆生産の持続可能性と品質向上に向けた、長年のカカオ農家との取り組みが成果を挙げた結果、実現したチョコレートです。

【カカオ農園風景】



【ドミニカ産カカオ豆収穫風景】



メイジ・カカオ・サポート (MCS) によるカカオ農家支援

ガーナ共和国

トレーサブルカカオ豆を通じた農家支援

井戸や蚊帳の寄贈 苗木センターの開設



ビレッジ・リソース・センター (VRC) の設置



Farmers' Training School 開催 アート・クラスの開催



ドミニカ共和国

明治発酵法の指導



エクアドル共和国

明治発酵法の指導
ファーマー・トレーニング・スクールの開催



ペルー共和国

地域、発酵度指定 (明治規格、指定選別)
ファーマー・トレーニング・スクールの開催



ベネズエラ・ボリバル共和国

明治発酵法の指導、
専用発酵箱の寄贈



ブラジル連邦共和国

明治発酵法の指導



【この件に関するお問い合わせ先】

明治 お客様相談センター TEL:0120-041-082