

## NEWS RELEASE

菓子(チョコレート)

2017年9月13日

**当社初！ペルー産カカオ豆の特長をいかした  
紅茶のような華やかな香り**

**「明治ザ・チョコレート 可憐に香るブリリアントミルク」**

**10月3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 可憐に香るブリリアントミルク」を2017年10月3日(火)から全国で発売します。

### 特長①

**華やかでフローラルな香りの特長を持つ  
ペルー産カカオを中心に使用**

### 特長②

**甘さ控えめで、カカオとミルクの味が濃い  
ダークミルクチョコレート**



**「明治ザ・チョコレート 可憐に香るブリリアントミルク」  
想定小売価:220円~230円(税別)、237円~248円(税込)**

「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 ブリリアントミルク」は、ペルー産のカカオ豆を中心に使用しています。

現地ペルーにて、地域・発酵状態の指定や、状態のよくないカカオ豆を取り除き、品質の良い豆だけを選別する指定選別法を導入、実施しています。このような取り組みを行うことで、華やかでフローラルな香りを持つ味わいのカカオ豆を得ることができました。

紅茶のような華やかな香りと、コク深いミルクとカカオの風味が引き立つ、甘さ控えめのダークミルクチョコレートです。カカオ由来のフローラルな香りが気持ちを晴れやかにしてくれます。

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。

■商品概要

商品名	明治ザ・チョコレート 可憐に香るプリリアントミルク
価格/内容量	想定小売価:220円~230円(税別)、237円~248円(税込)/50g
発売日/発売地区	2017年10月3日/全国
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ペルー産のカカオ豆を中心に使用しています。</li> <li>●地域・発酵状態の指定、指定選別法を導入、実施することで、華やかでフローラルな香りを持つ味わいのカカオ豆を得ることができました。</li> <li>●紅茶のような華やかな香りと、コク深いミルクとカカオの風味が引き立つ、甘さ控えめのダークミルクチョコレートです。</li> <li>●カカオ分 55%</li> </ul> <p style="text-align: right;">(当社調べ)</p>
栄養成分表示 (1箱 [50g] 当たり)	エネルギー 303kcal、たんぱく質 5.6g、脂質 22.0g、炭水化物 20.6g、食塩相当量 0.09g
ターゲット	本質にこだわる大人層

■「明治ザ・チョコレート」シリーズ 数々の世界的なコンクールで受賞！

iTQi、ICA、AOC、Great Taste Award などの国際コンクールにて、世界が認める品質評価を獲得しています！



2017年国際コンクール	華やかな果実味 エレガントビター	可憐に香る プリリアントミルク	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	鮮烈な香り フランボワーズ
iTQi	★★	★★	★★	★★	★★★★	★★	★★
ICA		Bronze賞		Silver賞			
AOC			Bronze賞	Bronze賞	Bronze賞		
Great Taste Award			★				



iTOI 優秀味覚賞<ベルギー>

毎年ベルギーで開催される、食品・飲料品の品評会です。世界の一流シェフ、ソムリエの厳しい審査で知られています。



インターナショナル・チョコレート・アワード<アメリカ>

高品質なチョコレートを認定する国際品評会。有名ショコラティエも多数参加し、注目を集めています。



アカデミーオブチョコレート<イギリス>

チョコレートを食べることが人生の大きな喜びのひとつであるという信念のもとに、英国を代表する5人のチョコレート専門家によって2005年に設立されました。チョコレート専門家によって審査が行われ、日本のチョコレートメーカーが受賞するのは狭き門とされています。

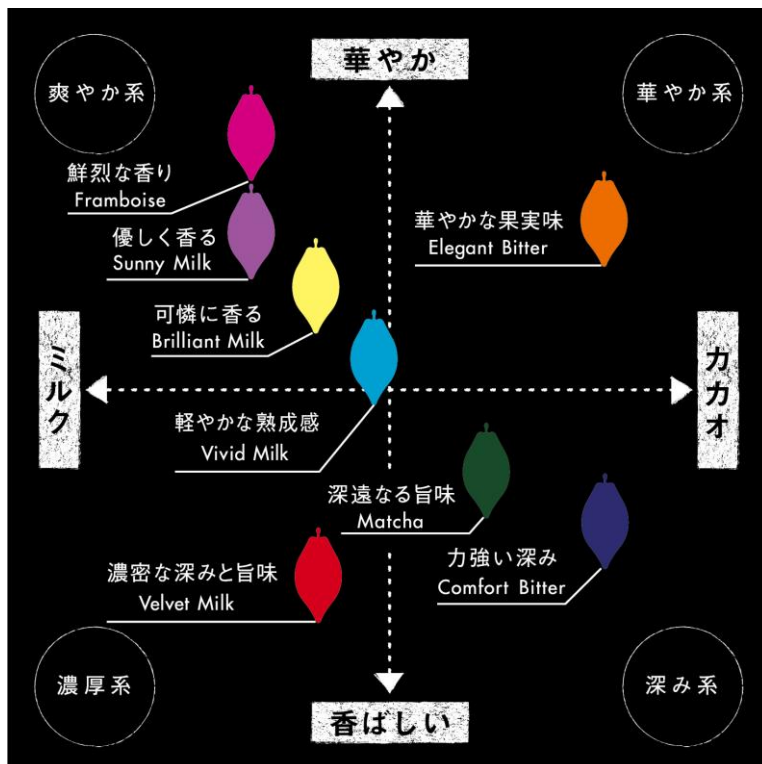


グレートテイストアワード<イギリス>

イギリスで創設された「The Guild of Fine Food」が主催する食品の国際大会です。

■「明治ザ・チョコレート」シリーズのテイスティングマップが完成  
産地や製法で異なる風味を五感で味わい、ぜひお楽しみください！

「明治ザ・チョコレート」テイスティングマップ



## ■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。当社従業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らせています。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】



【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部  
 〒104-0031 東京都中央区京橋 2-4-16 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900  
 メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com

※製品写真をご希望の際は、お手数ですが上記宛先にご連絡ください。

【紙面掲載用のお問い合わせ先】 明治 お客様相談センター TEL:0120-041-082