

NEWS RELEASE

2018年10月9日

VRや新感覚テイスティングでチョコを五感でリアル体験できる施設

「Hello,Chocolate by meiji」

11月19日オープン

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)は、カカオ、チョコレートについてのさまざまな体験ができる施設「Hello,Chocolate by meiji」を2018年11月19日(月)よりオープン、本日より予約を開始しました。



<イメージ図>



「Hello,Chocolate by meiji」は、VR(バーチャルリアリティ)や新感覚テイスティングでカカオやチョコレートについて五感でリアルに体感できるチョコレート体験型施設です。

本施設では、チョコレートについて気軽に体験できる「Hello,Chocolate TOUR」※と、チョコレートの全てを広く深く、専門的に学ぶことができる「Hello,Chocolate LESSON」※の2つのコンテンツをお楽しみいただけます。

※参加費が必要となります。

「Hello,Chocolate TOUR」は、まるでその場にいるかのような体験ができるVRを使ったカカオ産地ツアーや、映像・音響とともにチョコレートの3つの香味の違いを体感できる新感覚の「ビジュアライズドテイスティング」などを通して、ここだけのチョコレート体験を気軽に愉しんでいただける体験プログラムです。

「Hello,Chocolate TOUR」限定のお土産もご用意しています。

「Hello,Chocolate LESSON」は、カカオ、チョコレートの魅力や奥深さについて、見る、触る、食べる、香りを嗅ぐ…さまざまな体験を通して、愉しみながら学べるプログラムです。講師はチョコレートの開発や研究、マーケティングなどに携わっている明治社員が担当し、生きた情報をお届けします。カカオからチョコレートになるまでをじっくり学べるくできたてチョコレート実演編や、チョコレートをテイスティングするスキルを磨けるくテイスティング編など、さまざまなレッスンをご用意しています。

本施設を通して、チョコレートに関する理解を促進するとともに、味覚をはじめとする五感を活用することでチョコレートのより新しい楽しみ方を提案、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。

■「Hello,Chocolate by meiji」概要

所在地：東京都中央区京橋 2-4-16 明治 京橋ビル1F

J R 東京駅八重洲南口より徒歩 8 分

地下鉄銀座線京橋駅 5 番出口より徒歩 1 分

お問い合わせ先：明治ハローチョコレート事務局

T E L 0120-055-067

平日 9:00～17:00

(土・日・祝日・年末年始・休業日を除く)

WEB サイト：

<https://www.meiji.co.jp/sweets/hello-chocolate/>

紹介動画：<https://youtu.be/wmY9MR30Vbk>



■「Hello,Chocolate TOUR」概要

★VRで明治チョコレートの原料のカカオ豆が作られる農園へ旅ができる。

★カカオ豆からチョコレートになるまでの製造工程の実演が見られる。

★映像、音響とともにチョコレートの香味を楽しむ「ビジュアライズドテイasting」を体験できる。

<p>1 FARM to BEAN解説 カカオ農園での工程を映像で詳しく知ることができます。</p> 	<p>2 VRでFARM to BEAN体験 中南米のカカオ農園に行った気分。明治チョコレートの原料、カカオ豆が作られる農園へVRを使って旅をします。</p> 	<p>3 BEAN to BAR実演 カカオ豆からチョコレートになるまでの製造工程を実演、見て、触って、食べて、匂いを嗅いで、五感でBEAN to BARを感じることができます。</p> 
<p>4 BAR to YOU体験 「ビジュアライズドテイasting」チョコレートの口中での味わいの変化を映像・音響とともに楽しむ新感覚テイastingです。</p> 	<p>5 YOUR LIFE お気に入りのテイストの明治ザ・チョコレートを選んでここだけのスペシャルパッケージでお持ち帰りいただけます。</p> 	

参加費：500円

開催日程：「Hello,Chocolate TOUR」WEBサイトにてご確認ください。

参加方法：事前にご予約をお願いいたします。

予約方法：「Hello,Chocolate TOUR」WEBサイトよりお申し込みください。

<https://www.meiji.co.jp/sweets/hello-chocolate/tour/>

■「Hello,Chocolate LESSON」概要

★講師はチョコレートの開発や研究、マーケティングなどに携わっている明治社員が担当。生きた情報をお届け。

★カカオ、チョコレートの魅力や奥深さについて、見る・触る・食べる・香りを嗅ぐ…さまざまな体験を通して、楽しみながら学べるレッスン。

★もっとチョコレートが好きになるような情報や、楽しみ方のアイデアがたくさん詰まったコンテンツをご用意。

レッスン内容(一部抜粋)

できたてチョコレート実演編

～FARM to BEAN, BEAN to BAR～

カカオの実からチョコレートができるまでの工程をひもといいていきます。

- ・チョコレートの製造実演を見られます。
- ・できたてのチョコレートを試食できます。



テイスティング編

チョコレートをテイスティングするスキルを磨いていきます。産地ごとのカカオ豆の個性に触れ、配合による味わいの変化など、さまざまな角度からチョコレートを食べ比べていきます。



チョコレートドリンク編

大人向けの飲み物「チョコレートドリンク」のつくり方、アレンジの仕方を学び、パリエーション豊かなチョコレートドリンクを愉しめます。



マリアージュ編

チョコレートの魅力をより引き出す組み合わせ(=マリアージュ)について体系的に学び、体感します。ワインやチーズ、日本茶など、その道の

専門家とショコラアドバイザーと一緒に選んだ至福のマリアージュをご紹介します。



Hello,Chocolate LESSON

参加費 : 3000円～(レッスンにより異なる)

開催日程 : 「Hello,Chocolate LESSON」WEBサイトにてご確認ください。

参加方法 : 事前にご予約をお願いいたします。

予約方法 : 「Hello,Chocolate LESSON」WEBサイトよりお申し込みください。

<https://www.meiji.co.jp/sweets/hello-chocolate/lesson/>

特別編(さまざまな企画をご用意)

日本から遠く離れたカカオ産地の文化・食事に触れたり、産地別のチョコスイーツを食べたり、カカオを使った料理を愉しんだり…さまざまな形でカカオを愉しめる企画をご用意します。

例: ●チョコレート博士 古谷野工場長のスペシャルトークライブ 次回 11/27

- meiji THE Chocolate パッケージクラフトワークショップ 次回 11/16



＼Hello,Chocolate by meiji 公式 Facebook 開設しました！／

施設の最新情報だけでなく、チョコレートに関する情報も随時発信していきます。

アカウント名 : Hello,Chocolate by meiji

URL : <https://www.facebook.com/Hello.Chocolate.by.meiji/>

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部

〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900

メールアドレス: meiji.kouhou@meiji.com

※施設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