

NEWS RELEASE

菓子(チョコレート)

2018年12月20日



ゆずの香りが弾けるように広がる！ 「明治ザ・チョコレート 弾ける香りゆず」

ゆず産地 高知県とのコラボレーション企画実施

2019年1月8日新発売

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)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 弾ける香りゆず」を2019年1月8日(火)から全国で発売します。

特長①

ゆず果汁パウダーと高知県産のゆず皮を使用

特長②

フルーティ感のあるカカオとゆずの心地よい組み合わせ



「明治ザ・チョコレート 弾ける香りゆず」

想定小売価格:230円~240円(税別)、248円~259円(税込)

「明治ザ・チョコレート」シリーズは、「BEAN to BAR(カカオ豆からチョコレートまでの全工程を一貫して手掛けること)」をさらに深化をさせた「FARM to BAR^{※1}」チョコレートです。

「明治ザ・チョコレート 弾ける香りゆず」は、ドミニカ共和国産カカオを中心に使用した、しっかりとしたフルーティ感のあるチョコレートに、ゆず果汁のパウダーと高知県産のゆず皮を練りこみ、噛んだ瞬間にゆずの香りが弾ける、ゆずの香りと心地よい苦みを楽しめる大人のチョコレートです。また、パッケージも鮮やかな黄色とオレンジを使用し完熟したゆずの果実をイメージしました。


さらに、使用しているゆずの産地である高知県のアンテナショップ「まるごと高知」とのコラボレーション企画も実施します。

本商品の発売やコラボレーション企画を通じて、和の新しい素材とチョコレートの組み合わせといったチョコレートの新しい価値を提案し、チョコレート文化を進化させるとともに、市場拡大に貢献してまいります。

※1 FARM to BARとは

カカオ豆を厳選するだけでなく、カカオ豆を生産する農園へ自ら赴き、高品質なカカオ豆を作り出すところから関わるチョコレートづくりのこと。カカオへの強いこだわりを表しています。栽培方法や発酵方法にこだわるのはもちろんのこと、時には品種を選定し、ゼロからの農園づくりも行っています。

■商品概要

商品名	明治ザ・チョコレート 弾ける香りゆず
価格/内容量	想定小売価:230円~240円(税別)、248円~259円(税込)/50g(3枚)
発売日/発売地区	2019年1月8日/全国
特長	<ul style="list-style-type: none"> ●「明治ザ・チョコレート」に和の素材として代表的なゆずのフレーバーが新登場。 ●フルーティ感のあるカカオと爽やかなゆずの、鮮やかな香りが弾けます。 ●ゆず果汁パウダーと高知県産のゆず皮を練り込みました。 ●カカオ分 67%  <p>(当社調べ)</p>
栄養成分表示 (1箱[50g]当たり)	エネルギー 300kcal、たんぱく質 4.6g、脂質 20.9g、炭水化物 23.4g、食塩相当量 0g
ターゲット	本質にこだわる大人層

■インターナショナル チョコレートアワーズ世界大会 2018 ブロンズ賞受賞

「明治ザ・チョコレート 弾ける香りゆず」が、2018年11月17日(現地時間)、イタリアのフィレンツェで開催された「インターナショナル チョコレートアワーズ世界大会 2018」においてブロンズ賞を受賞しました。これは「インターナショナル チョコレートアワーズアジアパシフィック大会 2018」でのシルバー賞受賞に続くものとなります。

この世界大会は、最も優れた高品質なチョコレートを認定する国際的に権威ある品評会です^{※2}。世界各地の大会で選ばれたチョコレートが、味、香り、舌触り、製法などチョコレートの魅力を競い合いました。今回の受賞は、当社にとって永年培ってきたチョコレートに取り組む姿勢・技術が、国際的に高く評価された結果と考えています。

※2 International Chocolate Awards(インターナショナルチョコレートアワーズ)とは、2012年に、イギリス・アメリカ・イタリアに拠点を置く国際的なパートナーが中心となり、完全に独立した国際的なチョコレートの品評会です。



弾ける香りゆず



ブロンズ賞ロゴ

■ゆずの産地 高知県のアンテナショップ まるごと高知とのコラボレーション企画

「明治ザ・チョコレート 弾ける香りゆず」の発売に合わせ、高知県のアンテナショップ「まるごと高知」と「ゆず」をテーマにしたコラボレーション企画を開催します。

【主なコラボレーション企画】

●ザ・チョコレートと土佐酒の飲み合わせ(マリアージュ)を楽しむセミナー^{※3}開催!

ザ・チョコレートと高知県産の地酒とのマリアージュを体験できるセミナーを「Hello,Chocolate by meiji」にて開催。

開催日時:2019年1月10日(木)19:00~

開催場所など詳細は、「Hello,Chocolate by meiji」のホームページをご覧ください。<https://www.meiji.co.jp/sweets/hello-chocolate/>

※3 セミナー受講には予約と参加費が必要になります。



●まるごと高知店頭企画

(1)まるごと高知 1階「チョコっとコーナー」の設置(設置期間:2019年1月8日～22日まで)

- ・まるごと高知がセレクトした、ゆずとチョコレートの高知県産商品と「明治ザ・チョコレート 弾ける香りゆず」の販売



(実際のコーナーとは異なる画像です)

(2)「TOSA DINING おきやく」にて当社の FARM to BAR チョコレートと高知県産ゆずを使用したスイーツのご提供

販売期間:2019年1月17日(木)～2月17日(日)



まるごと高知へのアクセスなどは、ホームページをご覧ください。

<http://www.marugotokochi.com/index.html>

【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

※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