

NEWS RELEASE

菓子(チョコレート)

2018年12月25日



古代メキシコから着想を得た新製法で作上げた 「明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」

サロン・デュ・ショコラ東京会場にて数量限定発売

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)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「明治ザ・チョコレート」シリーズより、サロン・デュ・ショコラ東京会場にて限定商品「明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」を発売します。

特長①

カカオ本来の香味を最大限に
引き出す明治独自の製法
“リッチアロマ製法”採用

特長②

フローラルな香味が特長の
ペルー産カカオマスを使用、
芳醇な花のような香りを堪能できる



「明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」
価格:1,000 円(税別)、1,080 円(税込)

「明治ザ・チョコレート」シリーズは、厳選したカカオを使用し、加工に至る工程までこだわり抜いて、BEAN to BAR をさらに深化させた、FARM to BAR チョコレートです。「明治ザ・チョコレート」は、カカオ農家との長年の取り組みにより、カカオ本来の香味を表現できるチョコレートを作り上げてきました。

「明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」は、次の新しいステージへの一歩となる、さらに香り高い香味を引き出すことを追求した新商品です。カカオの特徴的な3つの香味(ナッツィ、フルーティ、フローラル)のうちの一つ、フローラル調の香味が特長のペルー産のカカオマスを使用。そのフローラル感を最大限引き立てる、明治独自の製法“リッチアロマ製法”により、一段と香り高い、芳醇な花のような香味を堪能できます。

口に入れると、始まりはジャスミンのような華やかな香りが溢れ、次にナッツのような香ばしさと旨みが広がり、最後には、蜂蜜のような優しい甘さで終わる…ひとつのカカオで3つの香りの変化を愉しめます。

サロン・デュ・ショコラ東京会場での本商品の発売を通じて、チョコレートに関心の高い層に向けてカカオの香味を愉しむというチョコレートの新しい価値を訴求し、大人の嗜好品としてのチョコレート文化を進化させるとともに、チョコレート最需要期であるバレンタイン期間のチョコレート市場の活性化を図ってまいります。

■古代メキシコより着想を得た、香味を最大限に引き出す“リッチアロマ製法”

カカオの持つ本来の香味を最大限に引き出すために、明治独自に確立した“リッチアロマ製法”。実は、古代メキシコの、メタテ(石板)とマノ(石棒)という道具を使ってカカオをすり潰すチョコレート作りからヒントを得ています。



メタテとマノ

カカオ農園まで赴き、栽培方法や発酵方法、時には品種までこだわって選び抜いたカカオの個性的な香味を、どうしたら最大限に引き出すことができるか、研究を重ねてたどり着きました。

ローストや摩砕(すり潰すこと)の方法や条件によって香りの出方が異なることに着目、製造工程でカカオ本来の香味を逃がすことなく、最大限閉じ込めることができました。

この古代メキシコの方法から着想を得て実現した、カカオの持つ香味をぎゅっと閉じ込めたチョコレート。これまでにない、濁りがなく、研ぎ澄まされた香りのインパクトをご堪能いただけます。

■商品概要

商品名	明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク
価格/内容量	1,000 円(税別)、1,080 円(税込)/ 50g(3 枚)
販売期間	2019 年 1 月 22 日～29 日
販売場所	サロン・デュ・ショコラ東京会場(新宿 NS ビルイベントホール)
特長	<ul style="list-style-type: none"> ●古代メキシコにヒントを得た、カカオ本来の香味を最大限に引き出す明治独自の製法“リッチアロマ製法”で作りました。 ●フローラルな香味が特長のペルー産カカオマスを使用、芳醇な花のような香りを堪能できます。 ●口に入れると、始まりはジャスミンのような華やかな香りが溢れ、次にナッツのような香ばしさと旨みが広がり、最後には、蜂蜜のような優しい甘さで終わる…ひとつのカカオで 3 つの香りの変化を愉しめます。 ●カカオ分 70%



■プロユースの製菓用チョコレート「明治ザ・カカオ プロフェッショナルズ」を使用したフローズンデザートをサロン・デュ・ショコラ東京会場で数量限定販売！

雑味を徹底的にそぎ落とし、カカオ本来の味・香りを最大限引き出した製菓用チョコレート「明治ザ・カカオ プロフェッショナルズ」。商品コンセプトは“クリア&エレガント”。豆からのこだわりのものづくりと日本人らしい繊細な感性で作られています。今回このプロユースチョコレートを使用したフローズンデザートをサロン・デュ・ショコラ東京会場で限定販売します。カカオの香りを楽しむ、「フローズンカカオ」という全く新しい提案です。カカオの香りを感じるには、口どけの良い氷が最高の素材。クリアで雑味のないチョコレートだからこそ生きるカカオ本来の味・香りをお愉しみください。



ナッティ



「明治ザ・カカオ プロフェッショナルズ シェイブショコラ」
フローラルブルーケ



スパイシーフルーツ

価格:各 556 円(税別)、601 円(税込)

■毎年人気の限定品「メキシコホワイトカカオ」も登場！今年は通販サイトでも販売

昨年のサロン・デュ・ショコラ東京会場や一部百貨店で人気を博した限定商品「明治ザ・チョコレート メキシコホワイトカカオ」が、皆さまの好評を受け、チョコレート最需要期となるバレンタイン期間に装いも新たに限定発売します。

「メキシコホワイトカカオダーク」は、世界的にも非常に希少といわれているメキシコ産の“ホワイトカカオ”を使用し、苦味や渋みが少なく、クリーミーな旨味やコクが口いっぱい広がる味わいに仕上げました。

「メキシコホワイトカカオミルク」は、「メキシコホワイトカカオダーク」にミルクを合わせ、より芳醇でコク深い味わいを実現しました。

今回は、サロン・デュ・ショコラ東京会場と一部百貨店に加え、通販サイトでも販売します。



「明治ザ・チョコレート メキシコホワイトカカオダーク」

「明治ザ・チョコレート メキシコホワイトカカオミルク」

参考小売価格:各 1,500 円(税別)、1,620 円(税込) 内容量:50g(3 枚)

【販売期間および販売場所】

●百貨店など

販売場所	販売期間
サロン・デュ・ショコラ東京会場	1月22日～1月29日
阪急うめだ本店	1月23日～2月14日
ジェイアール名古屋タカシマヤ	1月23日～2月14日
仙台三越	1月31日～2月14日
伊勢丹新宿店	2月2日～2月14日
広島三越	1月29日～2月14日
日本橋三越本店	1月30日～2月14日
名古屋三越栄店	1月30日～2月14日
丸井今井札幌本店	1月30日～2月14日
岩田屋本店	1月30日～2月14日

●通販サイト

サイト名	販売期間
アマゾン	1月8日～
ロハコ	数量限定
Rakuten Direct	(無くなり次第終了)

■「明治ザ・チョコレート」のバレンタイン期間限定ケースも登場！

「明治ザ・チョコレート」のバレンタイン期間限定ケースを5箱用・10箱用の2種類ご用意しました。ハートをモチーフにした、百貨店数量限定でのご用意となります。贈り物、自分用にもうれしいバレンタイン限定のギフト仕様です。



販売場所	販売期間
サロン・デュ・ショコラ東京会場	1月22日～1月29日
阪急うめだ本店	1月23日～2月14日
ジェイアール名古屋タカシマヤ	1月23日～2月14日
仙台三越	1月31日～2月14日
伊勢丹新宿店	2月2日～2月14日
広島三越	1月29日～2月14日
日本橋三越本店	1月30日～2月14日
名古屋三越栄店	1月30日～2月14日
丸井今井札幌本店	1月30日～2月14日
岩田屋本店	1月30日～2月14日

■「明治ザ・チョコレート」の4つの味わいを愉しめる
 「明治ザ・チョコレートセレクションギフト BOX」も通販サイトで発売

「明治ザ・チョコレート」の定番のうち人気の4つの味わい(「コンフォートビター」、「エレガントビター」、「サニーミルク」、「ベルベットミルク」)をひとくちサイズにして個別包装し、10枚ずつ詰め合わせた「明治ザ・チョコレートセレクションギフト BOX」を、通販サイトで発売します。

パッケージは、贈り物、自分用にもうれしいバレンタイン期間限定のギフト仕様に仕上げました。

【販売サイト】アマゾン、ロハコ、Rakuten Direct

【発売日】1月8日 数量限定(無くなり次第終了)



「明治ザ・チョコレートセレクションギフト BOX」
 参考小売価格:各 1,667 円(税別)、1,800 円(税込)

■「Northwest Chocolate Festival」において
 「明治ザ・チョコレート」が複数の賞を受賞!

2018年の「Northwest Chocolate Festival」において、「明治ザ・チョコレート」シリーズ全品がパッケージデザイン部門で金賞を受賞しました!

さらに、ミルクチョコレート部門で「明治ザチョコレート ベルベットミルク」がシルバー賞を、「明治ザ・チョコレート ブリリアントミルク」がブロンズ賞を受賞しました。

◆Northwest Chocolate Festival:全米最大の Bean to Bar チョコレートの祭典。



【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:0120-041-092