

「明治ザ・チョコレート」初のひと粒デザートショコラ

「明治ザ・チョコレート SENSATION

2019 Limited Assortment」

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、厳選したカカオ豆の調達から、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「明治ザ・チョコレート SENSATION 2019 Limited Assortment」を数量限定発売します。

特長①

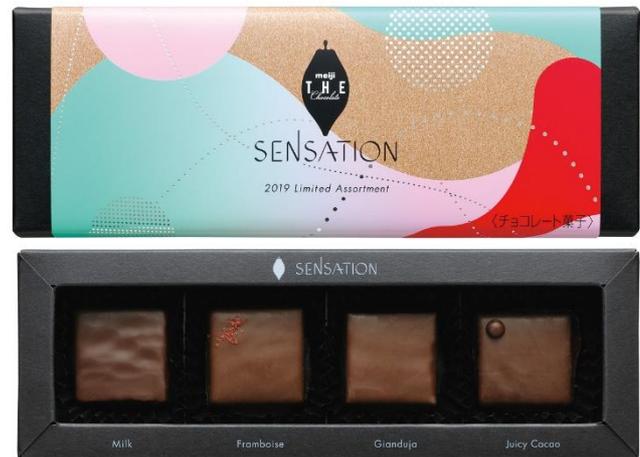
カカオ本来の香味を最大限に引き出す
明治独自の“リッチアロマ製法”の
チョコレートと4種の素材の組み合わせ

特長②

滑らかな舌触りに仕立てた中の層は、
柔らかさとくちどけの良さを愉しめる

特長③

明治初！カカオジュースを練り込んだ
チョコレートを味わえる(4種のうちの1種)



「明治ザ・チョコレート SENSATION 2019 Limited Assortment」

価格:1,500円(税別)、1,620円(税込)

「明治ザ・チョコレート」シリーズは、厳選したカカオ豆の調達から、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」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 2019 Limited Assortment」は、明治独自の“リッチアロマ製法”で一段と香り高いカカオの香味を引き出したチョコレートと、4種の素材を組み合わせ、「明治ザ・チョコレート」シリーズ初のひと粒デザートショコラです。滑らかな舌触りでくちどけの良さを愉しめる中の層は、生クリーム入りで上品な甘さがとろける<ミルク>、ラズベリージュースを練り込み、果実感が弾ける<フランボワーズ>、ヘーゼルナッツペースト入りで香ばしく深みのある<ジャンドゥーヤ>、明治で初めてカカオのジュースを練り込んだ、澄みわたる酸味が味わえる<ジューシーカカオ>の4種類。フローラルな香味が特長のペルー産のカカオマスを使用し、芳醇な花のような香味を“リッチアロマ製法”で最大限引き出したチョコレートで包み込み、個性豊かな4粒に仕立てました。

皆さまにお届けするべく、研究開発や製法検討を重ね、サロン・デュ・ショコラ東京会場の会期に間に合わせる事ができ、追加発売の運びとなりました。

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やさまざまな素材との組み合わせ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 2019 Limited Assortment
価格/内容量	1,500 円(税別)、1,620 円(税込)/ 4 粒
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"> ●明治独自の“リッチアロマ製法”で一段と香り高いカカオの香味を引き出したチョコレートと、4 種の素材を組み合わせた、「明治ザ・チョコレート」シリーズ初のひと粒デザートショコラです。 ●滑らかな舌触りでくちどけの良さを愉しめる中の層は、4 種類 <ul style="list-style-type: none"> ・生クリーム入りで上品な甘さがとろける<ミルク> ・ラズベリージュースを練り込み、果実感が弾ける<フランボワーズ> ・ヘーゼルナッツペースト入りで香ばしく深みのある<ジャンドゥーヤ> ・明治で初めてカカオのジュースを練り込んだ、澄みわたる酸味が味わえる<ジューシーカカオ> ●フローラルな香味が特長のペルー産のカカオマスを使用し、芳醇な花のような香味を“リッチアロマ製法”で最大限引き出したチョコレートで中の層を包み込み、個性豊かな 4 粒に仕立てました。

■“リッチアロマ製法”で最大限引き出した香味を堪能できる

「明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」も サロン・デュ・ショコラ東京会場にて数量限定発売

「明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」は、カカオの特徴的な 3 つの香味(ナツティ、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出すために“リッチアロマ製法”を採用し、タブレット型のチョコレートに仕立てました。従来よりも一段と香り高い、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、蜂蜜のような優しく甘い香りで終わる…ひとつのカカオで 3 つの香りの変化を愉しめます。



「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)

内容量：50g(3 枚)

■「カカオ本来の香味を濃密な味わいとして届けたい」開発担当者の想い**開発担当者:菓子商品開発部 佐久間 悠介**

私は長い間研究所でカカオの研究を行ってきました。数々のカカオの品質を研究する中、非常におもしろいカカオと出会いました。それがペルー産のカカオです。香りは華やかで品があり、味はコク深く程よい渋みも伴う。まるで紅茶のような、複雑でエレガントな味わいでした。「このカカオを使って世界一のチョコレートを作りたい！」そう考え、無数の試作を繰り返した結果、カカオの香りを最大限引き出す製法を生み出すことに成功しました。それが“リッチアロマ製法”です。



“リッチアロマ製法”でできたチョコレートはカカオ本来の香りが、これまでにないくらい強く引き出されています。その香りをチョコレートにギュッと封じ込めているので、口に入れた瞬間、花が咲くようにパッと広がります。

そんなリッチアロマ製法で作ったペルー産カカオのチョコレートをストレートに感じていただけるのが「明治ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」です。さらにこのチョコレートと4つの素材(生クリーム、フランボワーズ、ヘーゼルナッツ、カカオジュース)のマリアージュを愉しんでいただけるのが「明治ザ・チョコレート SENSATION 2019 Limited Assortment」です。

明治のチョコレート作りはカカオから始まり、皆さまのお口に届くまで全ての工程でこだわり、これからも新しい味わいの可能性を探し続けます。いってみれば BEAN to BAR ならぬ CACAO to YOU。2019 年はその新しい始まりの一步です。是非、私たちの一步を皆さまと一緒に、そんな想いで作ったチョコレートです。

【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**