

NEWS RELEASE

2020年1月14日

カカオからチョコレートまで体験で学べる サロン・デュ・ショコラ 2020 にブース出展 希少なカカオを使った限定商品も販売

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)は、2020年1月26日(日)より新宿で開催される「サロン・デュ・ショコラ 2020」にカカオとチョコレートの体験型ブースを出展します。今回の「サロン・デュ・ショコラ 2020」のテーマは「出会い」。当社ブースでは、カカオ農園体験やできたてチョコレートの試食などさまざまな体験を通して、カカオやチョコレートについて理解しながら、チョコレートの持つ香味に「出会い」、その違いを愉しんでいただけます。また、希少なメキシコ産ホワイトカカオや華やかな香味を持つペルー産カカオを使用した「明治 ザ・チョコレート」を数量・期間限定で販売いたします。

体験型ブース

① FARM TO BEAN 農園からカカオ豆まで



カカオ農園体験ブース(イメージ)



実際にカカオ豆の
麻袋 30kg を持ち上
げる体験も！
写真はイメージです。

② BEAN TO BAR カカオ豆からチョコレートまで



できたてチョコレート試食ブース(イメージ)

ローストしたカカオ豆から香ばしいカカオの香りが！カカオニブを試食することもできます。



ローストしたカカオをすりつぶして作る「できたてチョコレート」をその場で試食できます。



③ BAR TO YOU カカオ豆からチョコレートまで



食べ比べブース(イメージ)



ナッツィ、フルーティ 2 つの香味の食べ比べや希少なメキシコ産ホワイトカカオのチョコレートも試食提供。香味の違いを実感できます！

限定販売商品

フローラルな香味が特長のペルー産カカオマスを使用。独自のリッチアロマ製法※で閉じ込めた芳醇で花のような香りが特長

※ローストや摩砕(すり潰すこと)の方法にこだわり、製造工程でカカオ本来の香味を逃がすことなく、最大限閉じ込める製法です。



(左)「明治 ザ・チョコレート SENSATION ペルーダーク」

(右)「明治 ザ・チョコレート SENSATION ペルーミルク」

3 枚入り(50g)

価格:1,000 円(税別)、1,080 円(税込)



希少なメキシコ産ホワイトカカオを使用したカカオ分80%のダークチョコレート。苦みや渋みが少なく、すっきりした味わい

「明治 ザ・チョコレートホワイトカカオダーク」

3 枚入り(50g)

価格:1,500 円(税別)、1,620 円(税込)

ナッツィとフルーティ2つの香味を味わえる4種類の「明治 ザ・チョコレート」をオリジナル巾着袋で包んだバレンタイン限定セット

「明治 ザ・チョコレート 4 枚アソート」

4 箱入り(200g)

価格:1,000 円(税別)、1,080 円(税込)



■限定商品販売場所および販売期間

●百貨店など

会場	販売期間
サロン・デュ・ショコラ 東京会場	1月26日(日)~2月2日(日)
ジェイアール名古屋タカシマヤ	1月22日(水)~2月14日(金)
阪急うめだ本店	1月22日(水)~2月14日(金)
銀座三越	1月29日(水)~2月6日(木)
伊勢丹新宿店	2月5日(水)~2月14日(金)
日本橋三越本店	2月5日(水)~2月14日(金)

●通販サイト

会場	販売期間
amazon	1月7日(火)~
LOHACO	1月7日(火)~
楽天	1月7日(火)~

- ・ いずれも数量限定(無くなり次第終了)
- ・ 明治 ザ・チョコレート4枚アソートは
通販サイトでの販売はございません。

「サロン・デュ・ショコラ 2020」へのブース出展や限定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。

【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