

### **NEWS RELEASE**

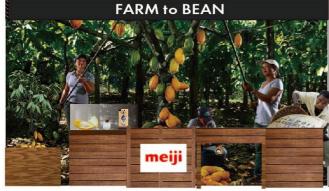
2020年1月14日



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





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。

カカオ農園体験ブース(イメージ)

## 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)





ナッティ、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)

ナッティとフルーティ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