

**カカオの“新しい”楽しみ方 上質なカカオの風味を瞬時に味わう！**

**「明治 コールドカカオ エクアドル／ベネズエラ&ペルー」**

**1月22日から一部百貨店などにて数量限定発売**

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)は、上質なカカオの風味を瞬時に味わえるフローズンデザート、「明治 コールドカカオ エクアドル」と「明治 コールドカカオ ベネズエラ&ペルー」を、2020年1月22日から順次サロン・デュ・ショコラ東京会場や一部百貨店などで数量限定にて発売します。

**特長 カカオの新たな楽しみ方！  
上質なカカオの風味を瞬時に味わう！**



「明治 コールドカカオ エクアドル」「明治 コールドカカオ ベネズエラ&ペルー」(各 95ml)

希望小売価格:各 500 円(税別)

「明治 コールドカカオ」は、上質なカカオをなめらかな舌触りになるように凍らせることで実現した、カカオの新しい楽しみ方を提案するフローズンデザートです。冷たい口どけとともに、カカオのおいしさが広がり、カカオ独特の風味を瞬時に味わえます。

「明治 コールドカカオ エクアドル」は、雑味の極めて少ないエクアドル産のカカオ豆を使用しています。舌の上でなめらかに溶ける瞬間に、花のような華やかな香りと軽やかな酸味をお楽しみいただけます。

「明治 コールドカカオ ベネズエラ&ペルー」は、力強い風味のベネズエラ産カカオと、軽やかな風味のペルー産カカオをブレンドしました。舌の上でなめらかに溶ける瞬間に、濃厚なカカオの味と軽くローストしたような香りをお楽しみいただけます。

本商品は、チョコレートの祭典であるサロン・デュ・ショコラ東京会場や一部百貨店などで限定発売します。チョコレートに関心の高いお客さまやアイスを楽しむ方々を中心に、カカオの純粋なおいしさを氷点下で瞬時に味わうという、カカオの新しい楽しみ方を提案してまいります。

**■水分を含んだ状態で好ましい風味を発揮できるカカオを選定！**

本商品は、当社のカカオ研究の知見を活用して、水分を含んだ状態で好ましい風味を発揮できるカカオを選定し使用しています。水分を多く含ませることで風味を出しやすくしたカカオをなめらかな舌触りになるよう凍らせているので、通常のチョコレートとは異なり、口どけの瞬間に一気に広がるカカオの繊細で純粋な風味をお楽しみいただけます。今までにない食感でカカオを楽しめる新感覚の商品です。

**■販売場所および販売期間**

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

**【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:0120-370-369**