

# 生チョコでとろけるバレンタイン 生チョコ発祥の店『シルスマリア』 コラボレーションスイーツ

～期間限定「居酒屋 NIJYU-MARU」関東の店舗にて～

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：四方田 豊）が運営している『居酒屋 NIJYU-MARU(にじゅうまる)』の東京・神奈川・千葉・埼玉の店舗では、2015年2月13日(金)から2月28日(土)まで（※ただし数量限定のため無くなり次第終了）“生チョコでとろけるバレンタイン”と題して、生チョコ発祥の店である『シルスマリア』とコラボレーションし、生チョコを使ったスイーツを販売いたします。カップルで楽しんでいただくのはもちろんのこと、“逆バレンタイン”として男性から女性へのプレゼントや“友チョコ”として女性の方々に生チョコを楽しんでいただきたいと考えております。



- ・贅沢に生チョコdeチョコフォンデュ
  - ・スノーベリーを使った生チョコde雪どけフォンデュ
- 各599円(税抜)



- ・生チョコ杏仁
  - ・ミルクチョコ/スノーベリー
- 各399円(税抜)



## 【業態情報】

- 業態名：居酒屋 NIJYU-MARU（2003年4月 神奈川県平塚で1号店OPEN）
- 特徴：和・洋・中メニューからアジア料理と、種類豊富なカクテルなど様々なメニューを、リーズナブルな価格でお召し上がりいただけます。
- 店舗数：59店舗(神奈川・東京・千葉・埼玉・静岡・愛知・ベトナム5店舗)

～本件に関するお問い合わせ先～  
株式会社コロワイド東日本 PR販売促進・広報部：来栖、渡邊、高木  
TEL：045-274-5984 Mail：kurusu@colowide.co.jp

## シルスマリア紹介



生チョコという名で世にでた最初の一粒。

1988年、寒い夜のこと、シルスマリアの厨房で、  
どこにも無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。  
ショコラティエが、そのチョコに、生チョコという商品名を付けたことが、  
のちの生チョコブームへとつながって行きます。

もちろん、現在使われている、この『生チョコ』という言葉もその当時、  
シルスマリア で生まれた言葉です。

『生チョコ』と名付けた由来は、その当時、『生パイ』というオリジナル商品が大好評で、  
そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、『生チョコ』と命名しました。  
大切な人の心までとろけさせてしまう、発売当時の人気商品です。