

2024年3月5日

「カレ・ド・ショコラ」発売 20 周年

20 周年の「2」にちなんで 2 種類の素材や味わいを楽しめる

「カレ・ド・ショコラ <マカダミアナッツ&アーモンド>」

「カレ・ド・ショコラ <パッションフルーツ&ショコラ>」

3月12日（火）より新発売！

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、発売 20 周年を迎え、味わい・香り・口どけにこだわった本格的なチョコレート「カレ・ド・ショコラ」ブランドから、「カレ・ド・ショコラ <マカダミアナッツ&アーモンド>」「カレ・ド・ショコラ <パッションフルーツ&ショコラ>」を 3 月 12 日（火）より新発売いたします。

当社は、1918 年に日本で初めて原料カカオ豆からのチョコレートの一貫製造に成功しました。「カレ・ド・ショコラ」は、日本のチョコレート製造のパイオニアである当社が、原料・製法・形など細部までこだわり抜いたチョコレートで、「目指すのは、いちばんおいしいチョコレート」を目標に掲げています。今回の新商品では、20 周年の「2」にちなんで、2 種類の素材や味わいこだわって作られており、本格的なチョコレートとしてのおいしさやこだわり抜いた贅沢な味わいをお楽しみいただけます。上質で優雅な時間を彩る新商品の発売により、お客様に癒しのひと時をお届けしてまいります。



■ポイント

「カレ・ド・ショコラ <マカダミアナッツ&アーモンド>」

- ・優しい甘さのミルクチョコレートに、マカダミアナッツとアーモンド 2 種類のナッツの香ばしさを味わえる贅沢な味わい。
- ・パッケージはバイカラーで、「2 つ」へのこだわりを表現。

「カレ・ド・ショコラ <パッションフルーツ&ショコラ>」

- ・フルーティーで華やかなパッションフルーツの甘酸っぱさと、カカオ香るビターチョコレートがマリアージュした二層のチョコレート。
- ・パッケージはバイカラーで、「2 つ」へのこだわりを表現。

■ご参考：森永製菓は日本のチョコレート製造のパイオニア

1900 年前半の日本では、チョコレート製品は、輸入した原料チョコレートを加工して製造されており、カカオ豆からの一貫製造には巨額の設備投資と高度な製造技術が必要だったため、当時の西洋菓子メーカーにとって決して簡単なことではありませんでした。創業者の森永太郎は 1915 年の渡米で、米国のチョコレート工業の発展と消費量の多さを目の当たりにし、日本でもチョコレートへの関心が集まり始めていたことから、そしてより多くの方に“おいしいチョコレート”を届けたいという想いから、チョコレート一貫製造への挑戦を決意します。1918 年に芝田町工場に新しくチョコレート一貫製造ライン設備の建設を開始し、その技術指導のために米国からチョコレート製造技師のオスカー・グランランド技師を招きました。そしてついに日本で初めて原料カカオ豆からのチョコレートの一貫製造に成功し、原料用ビターチョコレートとして発売しました。さらに、一般向けの「森永ミルクチョコレート」を発売し、日本でのチョコレートの大量生産が始まったのです。



▲1918 年発売のミルクチョコレート

■2003 年誕生「カレ・ド・ショコラ」 目指すのは、いちばんおいしいチョコレート

2003 年、日本にもコーヒーにチョコレートを添える文化を広めたいとの想いから、「カレ・ド・ショコラ」の開発はスタートしました。大人女性の“ひとり時間”を贅沢なものにするチョコレートを目指し、原料や形、品質など全てにおいて、細部までこだわり抜きました。日本のチョコレート製造のパイオニアである森永製菓が、長年にわたり蓄積した技術とチョコレートへの情熱をそそいだ集大成です。



▲2003 年のカレ・ド・ショコラ

■商品概要

商品名	カレ・ド・ショコラ <マカダミアナッツ&アーモンド>	カレ・ド・ショコラ <パッションフルーツ&ショコラ>
商品画像		
商品特長	マカダミアナッツとアーモンドの 2 種のナッツ香ばしさと、やさしい甘さのミルクチョコレートがマッチした贅沢な味わい。	フルーティーで華やかなパッションフルーツの甘酸っぱさと、後からカカオ香る大人な甘さのビターチョコレートの味わいが広がる上品な味わい。
名称	チョコレート	
内容量	87g (18 枚)	93g (18 枚)
参考希望小売価格	オープン価格	
発売日	2024 年 3 月 12 日 (火)	
発売地区	全国/全ルート	
ターゲット	本格・上質なチョコレートを求める 40~50 代女性	