

## ～生チョコ発祥の店「シルスマリア」～ 新シリーズ『NAMA CHOCO×JAPAN』 日本の素材を濃厚生チョコで味わう4商品が登場！

純米大吟醸「醸し人九平次『別誂』」・芋麹本格芋焼酎「一刻者 赤」の日本のお酒、  
そして辻利兵衛本店「宇治抹茶」・KURI BERRY FARM「紅ほっぺ」の日本食材とのコラボレーション

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社シルスマリア（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：稲毛田正明）では、日本の素材を生チョコレートでご堪能いただける新シリーズとして、日本のお酒を使った「九平次生チョコレート」、「一刻者生チョコレート」、そして日本の食材を使った「宇治抹茶生チョコレート」、「静岡産紅ほっぺの生チョコレート」の計4商品を、2016年12月1日（木）より順次発売いたします。

「シルスマリア」は、1988年に“生チョコレート”をこの世に生み出した生チョコレート発祥のお店です。数種類のベルギー産チョコレートと新鮮なクリームが織りなす生チョコレートは、舌にまとわりつくような滑らかな口どけが好評をいただいています。今回の新シリーズ『NAMA CHOCO×JAPAN』では、日本各地の素材を使った生チョコレート商品4種の発売を決定。2014年9月に発売して以来、多くの方に好評いただいている『竹鶴ピュアモルト 生チョコレート』をはじめとする、日本各地の美味しいお酒を使った商品のノウハウを駆使し、日本のお酒はもちろん、日本の食材そのものに着目した生チョコレート商品の開発に取り組んで参りました。今回の新シリーズでは、日本における生チョコレート発祥ブランドとして、日本の食材の新たな魅力を、生チョコレートとのかけ合わせで発信して参ります。

新商品4商品のうち、2商品は日本のお酒をつかった生チョコレートです。「九平次生チョコレート」は革新的な日本酒を生み出す萬乗醸造の「醸し人九平次 純米大吟醸『別誂』」とのコラボレーションにより、ホワイトチョコのとろける甘みに上質なワインにも匹敵するナチュラルで質の高い酸味が加わった仕上がり。「一刻者生チョコレート」は、“芋100%”にこだわる小牧醸造の芋麹本格芋焼酎「一刻者 赤」を使った大人向けの生チョコレート。赤芋由来の甘み豊かな香りとまろやかで雑味のない芋焼酎と芳醇なミルクチョコレートですっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

さらに老舗茶問屋「辻利兵衛本店」の抹茶を使った「宇治抹茶生チョコレート」は、独特の芳薫とコクのあるまろやかで豊潤な風味を味わえる宇治抹茶とのコラボレーションにより究極の宇治抹茶生チョコレートに仕上がりました。また「静岡産紅ほっぺの生チョコレート」は『KURI BERRY FARM』の紅ほっぺを贅沢にフリーズドライし、パッケージもいちごを全面に使用した、見た目も楽しめる逸品です。

日本各地のこだわり抜いた素材と生チョコレートのコラボレーションによる新たな味わいをご堪能ください。



## 《新シリーズ『NAMA CHOCO×JAPAN』販売概要》

### ■シリーズ概要：

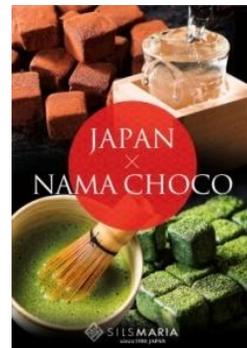
日本の食材そのものに着目した生チョコレート商品シリーズ。日本における生チョコレート発祥ブランドとして、本シリーズを通して、日本の食材の新たな魅力を、生チョコレートとのかけ合わせで発信して参ります。

### ■発売：2016年12月1日より順次発売

※静岡産紅ほっぺの生チョコレートのみ1月下旬～販売予定

### ■店舗：「シルスマリア」平塚本店・馬車道店・MARK IS みなとみらい店

※インターネットでもお買い求めいただけます。

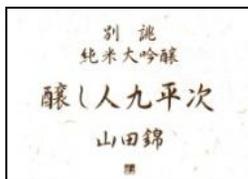


## 《「シルスマリア」“九平次生チョコレート”販売概要》

■特長：ホワイトチョコのとろける甘みに上質なワインにも匹敵する『純米大吟醸 別誂』のナチュラルで質の高い酸味が加わった生チョコレートです。

■発売：2016年12月1日（木）～

■価格：16粒入り 1800円（税抜）



### 【晒し人九平次 純米大吟醸 別誂】

1647年愛知県に創業し蔵を構える萬乗醸造で作られた『醸し人九平次 純米大吟醸 別誂』。醸し人九平次シリーズの、フラッグシップがこの「別誂」。アンデスメロン、洋ナシ、リンゴの皮の香りに、ほのかにライチや木の葉、ヒノキの香りが感じられます。ホワイトチョコの甘みに、ミカンの皮の白い部分の様なほのかな渋みを感じるお酒です。

## 《「シルスマリア」“一刻者生チョコレート”販売概要》

■特長：赤芋由来の甘み豊かな香りとまろやかで雑味のない芋焼酎と芳醇なミルクチョコレートですっきりとした味わいに仕上げました。

■発売：2016年12月1日（木）～

■価格：16粒入り 1500円（税抜）



### 【一刻者「赤」】

小牧醸造のこだわり芋麹本格芋焼酎『一刻者 赤』。原材料のさつまいもには南九州産赤芋を100%使用。良質な芋麹による赤芋由来の豊かな甘みを感じられる香りとまろやかですっきりとした味わいが特長です。

## 《「シルスマリア」 “宇治抹茶生チョコレート” 販売概要》

- 特長：ホワイトチョコレートの甘さに、手摘み碾茶を丹念に石臼で挽き上げた薫り高く旨みが濃厚な御濃茶を贅沢にまぶした生地の中には、ビターな抹茶を練り込みました。食べた後には御濃茶の余韻が愉しめる最高の逸品に仕上がりました。
- 発売：2016年12月1日（木）～
- 価格：10粒×2箱入り 2700円（税抜）



### 【辻利兵衛本店 宇治抹茶】

1860年創業の宇治茶問屋である辻利兵衛本店は、創業者が茶びつを発案し全国に宇治茶を広めた功績を称えられ平等院正門横に銅像を建立されました。

手摘み碾茶（てんちゃ）は丹念に石臼で挽き上げることで薫り高く、ほんのり甘くさわやかな口当たりはお子様から大人までいただける逸品です。

## 《「シルスマリア」 “静岡産紅ほっぺの生チョコレート” 販売概要》

- 特長：『KURI BERRY FARM』の紅ほっぺを贅沢にフリーズドライしました。パッケージもいちごを全面に使用した、見た目から楽しめる逸品です。
- 発売：2017年1月下旬予定
- 価格：20粒入り 未定



### 【KURI BERRY FARM 紅ほっぺ】

甘みと酸味のバランスが良いことで、近年注目が高まっている静岡県の紅ほっぺ。その紅ほっぺを通常よりも時間と手間をかけ、さらにコクと香りが際立ついちごに育てあげた「KURI BERRY FARM」オリジナルブランド「幸せのリング、光るいちご」をふんだんに使用しました。

### <先行販売ご案内>

開催店舗：仙台三越 地下1階

販売期間：11月16日（水）～ 11月20日（日）

販売概要：『NAMA CHOCO×JAPAN』シリーズのうち、九平次生チョコレート・一刻者生チョコレート・宇治抹茶生チョコレートの先行販売他、既存商品の販売を予定。

### <シルスマリア>

生チョコという名で世に出た最初の一粒。

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。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。生チョコという名で世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にもなっております。ぜひ一度ご賞味ください。

■ オンラインストア：<http://www.rakuten.co.jp/silsmaria/>