

報道関係者各位

2017年10月26日  
貝印株式会社  
No. 2017102626

## 世界最大規模のチョコレートの祭典「サロン・ドゥ・ショコラ・パリ」でデビュー 貝印とパティシエ柴田武氏がショコラナイフを共同開発

2017年10月28日～11月1日 フランス・パリにて開催

貝印株式会社は、2017年10月28日～11月1日 にフランスのパリで開催される世界最大規模のチョコレートの祭典「サロン・ドゥ・ショコラ・パリ」に出店するパティシエ柴田武氏と「ショコラナイフ」を共同開発しました。ショコラナイフは、チョコレートの断面を楽しむためのナイフです。本イベントで柴田シェフが発表するチョコレートは、和食材を使用し日本をイメージしているため、ナイフも日本刀をモチーフにし、チョコレートとともに日本の文化を海外へ伝えていくデザインとなっています。

\* 当ナイフは柴田シェフがサロン・ドゥ・ショコラのプレゼンテーションで使用する為に製作したもので、一般のお客様向けの販売予定はございません。



### ■ ショコラナイフの特徴



サヤは本イベントの「サムライ ショコラ」をテーマにした柴田シェフのブースカラーの赤色と合わせ、柄にシェ・シバタのゴールドカラーのロゴが入っています。ゴールドカラーは、来場者にチョコレートをお召し上がり頂く際のプレートの色に合わせています。

海外の方、男性の方が柄を握りこんだ際に、刃の部分まで指がかかってしまうため、刃体の根元2.5cmはあえて刃付けをしていない仕様に仕上げ、柄の質感、紐の色・材質・太さは何度もディスカッションを行い、柴田シェフのこだわりを実現しました。

サロン・ドゥ・ショコラの柴田シェフのブースでは、来場者の方に着席式のカウンターでゴールドのプレートに乗ったチョコを、このショコラナイフでご自分でカットして断面を楽しみながらお召し上がり頂くという演出がされます。

## ■世界最大級のチョコレートの祭典サロン・ドウ・ショコラ パリ

世界最大規模のチョコレートの祭典として知られる、パリ発祥のサロン・ドウ・ショコラ（SALOM DU CHOCOLAT）は世界五大陸のチョコレートが味わうことができ、トップショコラティエ、パティシエがブースを展開します。毎年10月下旬、約5日間パリのEXPO Porte de Versailles（ポルト ドゥ ヴェルサイユ）見本市会場にて開催されており、ショコラの試食、販売、ショコラのファッションショー、チョコレートレクチャー、講演、チョコレート世界大会などが会場にて繰り広げられ、2017年は10月28日から11月1日の期間で開催されます。

## ■シエ・シバタ オーナーシェフ 柴田武氏 プロフィール

1995年 シエ・シバタをオープン。現在国内に4店舗、海外10店舗を展開中。毎年、ヴァレンタインシーズンでは日本一の売り上げを誇るジェイアール名古屋高島屋のイベント会場にて、世界各国から集まる160を超えるブランドと共に展覧。地元出身のパティシエとして、世界の名だたるショコラティエやパティシエを押さえ、毎年6位までに入る人気ブランドでもある。また東京新宿の高島屋などにも展開。

岐阜県多治見市観光大使、西尾市抹茶大使、フランスチョコレートメーカーCémoiチョコレート大使、専門学校講師、テレビ出演、企業のプロデュースなど各方面でも活躍するオーナーシェフ。

## 柴田武氏が世界トップクラスのシェアを持つフランス チョコレートメーカー「Cémoi（セモア）」とコラボし、「SAMURAI CHOCOLAT（サムライ ショコラ）」をテーマとしたブースで、パリに出陣！

世界トップクラスのシェアを持つフランス チョコレートメーカー「Cémoi（セモア）」は、2016年にアメリカ、アジアオセアニア、ヨーロッパから各1名、計3名のアンバサダー（チョコレート大使）を選出。アジアオセアニア代表としてパティシエ柴田武が就任。セモア社の使用するカカオ豆や加工工場のあるコートジボワールにて、就任式典も執り行われ、デモンストレーター、プロモーターとして活躍の場を広げています。2017サロン・ドウ・ショコラ パリでは、コートジボワールのショコラなどを使用し、シエ・シバタとセモアがチョコレートの魅力を存分にPRします。



幼い時、日本の武道に携わり愛国心の強い柴田武は現在、海外店舗でも日本独特の素材、文化などをスイーツや店などで表現。今回は日本人パティシエがフランスのショコラを独自にプロモートし、バーテンダーの経験も持つ柴田からの発想で焼酎、大吟醸などを使用したオリジナルジャパニーズカクテルとシエ・シバタの和素材とコートジボワールのショコラなどで創るボンボンショコラとの組み合わせをサムライとショコラをイメージしたブースにて披露します。またフランスのチョコレート企業と日本人がジョイントしたブースはサロン・ドウ・ショコラ パリでは初の試みとなります。

### 【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とする、カミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用刃物など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社 東京都千代田区岩本町3-9-5  
代表取締役社長 遠藤宏治  
<http://www.kai-group.com/>