

報道関係者各位

 2018年1月11日  
 貝印株式会社  
 No.2018011136

昨年テレビで紹介され大ヒットしたパティシエ辻口博啓と貝印の共同商品化  
 ボンボン・ショコラの新しい楽しみ方を提案するツール  
**『ワイルドカカオ ショコラセパレーター』新色登場**  
 2018年1月11日より一般販売開始

株式会社スーパースイーツ（以下、スーパースイーツ、本社：東京都目黒区自由が丘）と貝印株式会社（以下、貝印、本社：東京都千代田区岩本町）は、昨年テレビで紹介され大ヒットした、ボンボン・ショコラの楽しみ方を提案する、ポータブルなショコラ用カッピングツール『ワイルドカカオ ショコラセパレーター』を今年も販売いたします。昨年はボルドーカラーでのご提供のみでしたが、今年は新色となるイエローカラーの商品化を実現しました。

本商品は、数々のスイーツブランドを国内外で手掛ける世界のトップパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏が考案したもので、2017年12月25日(月)よりスーパースイーツのオンラインストアでのウェブ先行販売を皮切りに、2018年1月11日(木)より辻口氏のショコラトリ・パティスリー、催事などで3000個の限定発売を開始いたします。



昨年より辻口氏が提案した『ワイルドカカオ ショコラセパレーター』は、ショコラをカットすることで、センター部分のガナッシュの層を理解し、香りを感じて、ショコラをより深く味わう、新しいボンボン・ショコラの楽しみ方です。そのためには、中のガナッシュのバランスを崩さず、美しくカットすることが重要であり、既存のナイフでは困難なため、専用のツールを企画、開発に至りました。開発には、刃物総合メーカー貝印のもつ刃付け技術や企画力を結集し、辻口氏と協議を重ね、ショコラのカットに適した刃付けを実現いたしました。

ボンボン・ショコラはセンター部分にガナッシュやプアリンネなどの複数の組み合わせからなるものが多く、表面の繊細なカパーチョコレートとセンターの複雑な構造が織りなす味わいは、世界中のチョコレート愛好家を魅了しています。『ワイルドカカオ ショコラセパレーター』は、ボンボン・ショコラをより深く味わい楽しむ方法を伝え、ショコラを楽しむ文化の醸成・定着につなげたいという、辻口氏の想いを実現するためのツールとして開発された商品です。刃先がスッとショコラに入っていく感覚や、カットされたショコラの断面を目で楽しみ、香りを楽しんでからゆっくりと味わってください。

**【商品概要】**

- 商品名 : ワイルドカカオ ショコラセパレーター
- 価格 : 各3,334円（税込3,600円）
- 発売日 : 2018年1月11日(木)より一般販売開始
- サイズ : 刃渡り3.3cm 収納時の長さ8.5cm
- 色 : エクアドルイエロー（新色）／カカオボルドー
- 販売 : スーパースイーツ ストア <https://super-sweets.stores.jp>  
 ル ショコラ ドゥ アッシュ銀座本店、モンサンクレール、催事ほか
- 商品情報 : <https://www.super-sweets.co.jp/>  
<http://www.kai-group.com/products/special/wccs/>

【商品特長】

・商品特長1 : トップパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏の考える ボンボン・ショコラカットに最適なツール

ボンボン・ショコラは表面のカバーチョコレートとセンター部分のガナッシュのかたさが異なるため、最初の切れ込み時に表面を崩すことなくカットできること、ガナッシュ部分も美しくカットすることを両立できる刃付けが必要となります。刃物メーカーである貝印のオリジナル技術により、ボンボン・ショコラのカットに適した刃付けを実現いたしました。また、より美しい断面でショコラをカットできるよう、真上からカットする機構を採用しました。

・商品特長2 : ポータブルタイプのボンボン・ショコラ用のカッティングツール

国内のショコラブームに伴い、ショコラを食べる機会や場所も多様化しています。

ご自宅だけでなく、カフェやギャザリングパーティのお持たせなどでも、辻口氏が提案するボンボン・ショコラの味わい方ができるよう、持ち運びにも適した形状といたしました。

女性の手にもちようどよいサイズで、カカオをかたどった形状は、手馴染みがよく表面の凹凸により滑りづらい仕様です。また、横からスライドして引き出すタイプにすることで、持ち運びやすいコンパクトサイズとなりました。さらに、ボンボン・ショコラだけでなく、タブレットショコラ（板状チョコレート）のカットにも適しています。

・商品特長3 : 目盛り付きの刃により、断面の美しさを精緻に実感することができる工夫

刃には、1ミリ単位のメモリがついており、ひと口大サイズのボンボン・ショコラが数ミリ単位で複雑な構造になっていることを実感できます。このミリ単位の違いで、口の中に入れたハーモニーが変わることを実感できるため、ショコラの新しい味わい方が可能となります。

<辻口博啓 ショコラセパレーター開発への想い>

ソムリエナイフの出現により、ワイン文化が世の中に浸透していったように、ボンボン・ショコラをより多くの方に楽しんでいただくためには、ショコラにもサーブしたり味わったりするための専用の道具の開発が必要だと感じていました。

僕はこの「ワイルドカカオ ショコラセパレーター」を通して、ボンボン・ショコラを嗜む文化が発展し、さらにボンボン・ショコラを高みに昇華させていくことを心から願っています。だからこそ、その思いを貝印さんに伝え、その気持ちに真摯に寄り添ってもらえたことが、この「ワイルドカカオ ショコラセパレーター」の完成に繋がったのだと思います。

【辻口 博啓（つじぐち ひろのぶ）プロフィール】

オーナーパティシエ、ショコラティエとして、モンサンクレー（東京・自由が丘）をはじめ、コンセプトの異なる13ブランドを展開。2014年には初の海外店舗「モンサンクレー ソウル」をオープン。

クーブ・ド・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会においては、2013年～2017年の5年連続で最高評価を獲得。さらに2015年、国際的なチョコレート大会「インターナショナルチョコレートアワード世界大会」のチョコレート部門で金賞を受賞。

素材にこだわり、スイーツで地域振興を行うほか、砂糖不使用のチョコレートなど健康に配慮した“ロカボスイーツ”の開発に取り組む。

また、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動。

後進育成のための「スーパースイーツ製菓専門学校」「スーパースイーツ調理専門学校」（石川県）の校長を務める。また、スイーツを日本の文化にすべく、一般社団法人日本スイーツ協会を設立し、「スイーツコンシェルジュ検定」を実施する他、お菓子作りを通して人を育てる「スイーツ育」を提唱し、2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」で製菓指導を務める。

石川県観光大使／三重県観光大使／金沢大学非常勤講師／産業能率大学客員教授



【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び商品を展開し、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/>