

チョコレート好き俳優・志尊淳さんも「驚きです」

4名のスペシャリストがチョコレートを語る

リニューアルした「明治 ザ・チョコレート」シリーズ

新 TV-CM を 9月29日(火)全国で放映開始

～産地で味が異なる4つの新商品を紹介～

株式会社 明治（本社：東京都中央区、代表取締役社長：松田 克也）は、2020年9月29日（火）より「明治 ザ・チョコレート」シリーズをリニューアルし、産地別の4つの新商品の販売を開始します。発売に合わせて、新TV-CMを2020年9月29日（火）より全国にて放映、また同日より出演者のインタビューを収めた60秒WEB動画を公開いたします。

新CMでは、産地にこだわる「明治 ザ・チョコレート」新商品の魅力を、様々な角度から表現するために、チョコレート好き俳優 志尊淳さん、ソムリエ 田崎真也さん、フードエッセイスト 平野紗季子さん、エシカルファッションプランナー 鎌田安里紗さんの4名を起用。異なる4名がどのように商品を切り取り、魅力を感じたのか。それぞれの分野のスペシャリストの視点から語られる言葉にご注目ください。



「ワインでいうぶどう。それがカカオ。だから、産地にこだわりぬきました。」のキャッチコピーが表すように、チョコレートにおいてはカカオの品質がチョコレートの品質に直結します。

今回発売する新商品は4つの異なる産地でとれたカカオを使用。また、カカオが持つ特長を最大限に引き出し、カカオ本来の香りと味わいの違いを楽しんでいただけるよう、カカオ含有量は70%としました。同じカカオ含有量70%でありながら、産地によって全く異なる「ナッティ」「フルーティ」「フローラル」「スパイシー」の4つの香味を感じられます。

NEWS RELEASE**■CM 撮影秘話**

新CMでは、4名の方へのインタビュー形式で撮影を行いました。カジュアルなジャケットスタイルの衣装で撮影に臨んだ志尊さんは、プライベートでチョコレートを食べるときのエピソードも交えながら「明治 ザ・チョコレート」について熱く語ってくれました。撮影中には、新商品の「明治 ザ・チョコレート ベネズエラカカオ70」を味わって「他のもあるんですよね？食べたいです！」と笑顔を見せる場面も。チョコレート好きの一面を見せてくれました。

ソムリエの田崎さん、フードエッセイストの平野さん、エシカルファッションプランナーの鎌田さんも、それぞれのスペシャリストならではの独自の視点から、新商品の魅力をたっぷり語ってくれました。

■新CM 概要

タイトル：新CM 動画

- | | | |
|------------|--------|----------------------|
| ① ザ・チョコレート | カカオ語る篇 | 「驚き」(志尊淳さん) |
| ② ザ・チョコレート | カカオ語る篇 | 「芸術」(田崎真也さん) |
| ③ ザ・チョコレート | カカオ語る篇 | 「新しいスタンダード」(平野紗季子さん) |
| ④ ザ・チョコレート | カカオ語る篇 | 「食べる人も作る人も」(鎌田安里紗さん) |

尺数：15 秒

放映開始日：2020 年 9 月 29 日 (火)

放映エリア：全国

動画 URL：①<https://youtu.be/nUU820XzxTY>②https://youtu.be/5r_6o19K4dM③<https://youtu.be/khiNTxoPSJ0>④<https://youtu.be/nZpDhr8hxRo>

タイトル：インタビューWEB 動画

- ① 「産地でチョコを選ぶ」篇 (志尊淳さん)
- ② 「ソムリエが見た産地別チョコレート」篇 (田崎真也さん)
- ③ 「産地で選ぶって新しいスタンダード」篇 (平野紗季子さん)
- ④ 「生産者と一緒につくるチョコレート」篇 (鎌田安里紗さん)

尺数：60 秒

放映開始日：2020 年 9 月 29 日 (火)

動画 URL：①<https://youtu.be/NH5G8640FSk>②<https://youtu.be/jL4vAdbHZMo>③<https://youtu.be/6Jo3ZHRsfDE>④<https://youtu.be/mfRXTQxJpeI>

NEWS RELEASE

■新CM動画①「ザ・チョコレート カカオ語る篇 「驚き」ストーリーボード



(志尊さん)
チョコレートのこと
全然わかってなかったですね。



(志尊さん)
驚きです



(志尊さん)
チョコをカカオの産地で
選ぶって



(ナレーション)
ワインでいうぶどう。
それがカカオ。
だから、産地に
こだわりぬきました。



(ナレーション)
meiji THE chocolate

NEWS RELEASE

■出演者プロフィール&インタビューコメント

**志尊淳**

生年月日：1995年3月5日

出身地：東京都

映画「劇場版 おっさんずラブ～LOVE or DEAD～」をはじめ、数々の人気作品へ出演。「第11回コンフィデンスアワード・ドラマ賞」にて主演男優賞を受賞するなど、今注目の若手実力派俳優。

——志尊さん流のおうちでのチョコレートの楽しみ方を教えてくださいませんか？

家でお酒を飲む時にチョコレートを一緒に食べたりしていますね。あとは朝ごはんを食べる時間がない時にもチョコレートを食べたりします。チョコレートって噛んで食べたり、口の中で溶かして食べたりいろいろな楽しみ方がありますよね。

——CMの見どころを教えてください。

今までチョコレートを産地で選んだり、カカオで選んだりする機会があまりなかったのですが、今回産地の異なる4種類のチョコレートを食べて比べてみて、全然香りが違うし苦味も違って産地が変わるだけでこんなに変わるんだという発見がありました。チョコレートの世界はもっともっと広いんだと思いました。視野を広くチョコレートというものを捉えると楽しいし、自分の好みも見つかるので皆さんにもぜひ意識してほしいです。

**田崎真也**

生年月日：1958年3月21日

出身地：東京都

1977年、19歳で渡仏。1980年に帰国し、その後は『第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール』優勝、『第8回世界最優秀ソムリエコンクール』で日本人初優勝など、数々の賞を受賞。その後、国際ソムリエ協会会長、日本ソムリエ協会会長を務める。

——チョコレートを産地で選ぶことで、どんな新たなチョコレートの楽しみ方ができると思いますか？

ワインを産地で選ぶときは何に合わせるのか、どんなシーンにふさわしいかというように考えていきます。チョコレートも同じように何と食べるから、またどんなシーンで味わうからこれにしようと考えます。そのバリエーションを多く知っておくと様々なシーンにあてはめることができ、楽しいと思います。

——チョコレートの味や香りを楽しむ方法を教えてください。

ワインのテイastingとは違って鼻に近づけたりはせず、口に含んでチョコレートが溶け出すときに段階的にでてくる様々な香りを意識して食べます。味わいだけでなくその香りを意識するとより楽しむことができると思いますよ。

NEWS RELEASE

**平野紗季子**

生年月日：1991年1月10日

出身地：福岡県

1991年福岡県生まれ。小学生から食日記をつけ続け、大学生時代に日常の食にまつわる発見と感動を綴ったブログが話題になり文筆活動をスタート。雑誌等で多数連載を持つほか、イベントの企画運営・商品開発など、食を中心とした活動は多岐にわたる。著書に『生まれた時からアルデンテ』（平凡社）。最新作に『私は散歩とごはんが好き(犬かよ)。』（マガジンハウス）著書に『生まれた時からアルデンテ』（平凡社）がある。

——産地でチョコレートを選ぶことにどんな期待がありますか？

普通は甘いとか苦いとかフレーバーで選ぶことが多いと思うんですけど、産地で選ぶとなるとカカオそのものにフォーカスがいくのが魅力的ですね。今後スタンダードになっていけばいいなと思います。

——今まで様々なチョコレートに出会った平野さんがおすすめする、「明治 ザ・チョコレート」の食べ方やシチュエーションがあれば教えてください。

このチョコレートは集中して味わいたいという感覚になるので、ひとりで文章を書いているときの息抜きで食べると味に没入できるのでおすすめです。

**鎌田安里紗**

生年月日：1992年7月21日

出身地：徳島県

衣服の生産から廃棄の過程で、自然環境や社会への影響を意識する“エシカルファッション”に関する情報発信を積極的に行い、ファッションブランドとのコラボレーションでの製品企画、衣服の生産地を訪ねるスタディ・ツアーの企画などを行っている。著書に『enjoy the little things』（宝島社）がある。

——「明治 ザ・チョコレート」は、購入者だけでなく生産者のことも大切にしたいチョコレートですが、生産者と一体となってモノづくりに励むことでどのようなメリットがあると思いますか？

まず、生産者と長期的な関係を築いているというのに驚きました。素材をただ買うだけでなく、関係性を大事にすることで、生産者もより良いモノを作りたいという気持ちになり工夫が生まれ、より良いモノづくりのきっかけになるんじゃないかなと思います。

——「明治 ザ・チョコレート」に期待することを教えてください。

産地にこだわったチョコレートを身近なスーパーやコンビニで買うことができるというのはすごく画期的だと思います。消費者としてモノを買うときは背景まで思いを向けづらいですが、産地にフォーカスされたチョコレートを買うことでチョコレートはカカオからできているんだと考え、農園に思いを馳せるきっかけになると思うので、モノづくりの裏側とか生産背景を楽しむきっかけになったらいいなと思います。

NEWS RELEASE

■「明治 ザ・チョコレート」シリーズについて

「明治 ザ・チョコレート」は、カカオの産地から厳選を重ね、カカオ豆からチョコレートに至るまでのさまざまな工程にこだわった BEAN to BAR のチョコレートです。



「明治 ザ・チョコレート
ベネズエラカカオ70」



「明治 ザ・チョコレート
ブラジルカカオ70」



「明治 ザ・チョコレート
ペルーカカオ70」

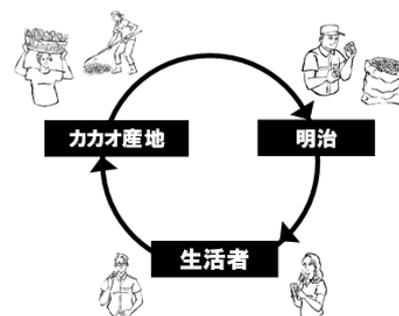


「明治 ザ・チョコレート
ドミニカ共和国カカオ70」

参考小売価格:各 220 円(税別)／内容量:各 50g

■「明治 ザ・チョコレート」のサステナブルな取り組み

当社の研究員が直接カカオ産地に足を運び、カカオ農家の支援、協働の発酵研究、適切価格で継続購入することによる現地との絆づくりを実施しています。そのカカオをカカオマスに使用してつくりあげたチョコレートを、日本中のお客さまに身近な場所で、手頃な価格でお届けしています。生活者もカカオ産地の方々も、みんなが幸せになれる良質な循環を創出する取り組みを行っています。



■「明治 ザ・チョコレート」公式アカウント

「明治 ザ・チョコレート」では、様々な SNS で情報発信をしています。

公式 Twitter : @meiji_the_choco

公式 Instagram : @meiji_the_choco

【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

明治 ザ・チョコレート PR 事務局(株式会社プラチナム内)

担当:佐藤、福田 TEL:03-5572-7351 MAIL:thechocolate-pr@vectorinc.co.jp