

味覚・感性・歓喜の世界を楽しむ
世界的に有名なパティシエ、ピエール・エルメとのコラボ商品
“チョコレート尽くし”を意味する人気スイーツがアイスクリームに！

「キャラマン ショコラ 新発売」

2017年2月28日(火)より全国発売



赤城乳業株式会社(本社:埼玉県深谷市、社長:井上創太)は、「キャラマン ショコラ」を2017年2月28日(火)から全国発売いたします。

この商品は、仕事帰りや疲れた自分へのご褒美に、贅沢なひとときを演出するピエール・エルメの人気スイーツ、「キャラマン ショコラ」をイメージしたアイスクリームです。

華やかでビターな味わいのチョコレートチップを混ぜ込んだチョコレートアイスクリームの中に、ビターチョコレートソースを入れて、さらにビターなチョコレートコーティングで包んだ、濃厚でビターなチョコレートを味わえるアイスバーです。チョコレート尽くしの贅沢な味わいをお楽しみください。

赤城乳業は「あそびましょ。AKAGI」の企業メッセージをお客様に伝えるため、もっと手軽に楽しんでもらえる新しいアイスクリームの提案をしていきます。

■商品名 キャレマン ショコラ

“チョコレート尽くし”を意味するピエール・エルメの人気スイーツ「キャラマン ショコラ」をイメージして開発した、濃厚でビターなチョコレートアイスバーです。

希望小売価格	: 220円(税抜)
種類別	: アイスクリーム
容量	: 85ml
発売日	: 2017年2月28日(火)
発売エリア	: 全国

■12月にCVS先行発売だった「イスパハン」も、キャラマン ショコラ発売同時に全国のスーパーマーケットでも販売が開始されます。



【 Pierre Hermé (ピエール・エルメ) 】

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを授賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍している。そして2016年、《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を授賞した。

