



贈り物やパーティーシーンにも! 〈ハイチ産カカオ×ピスタチオ×ダブルベリー〉華やかグラデの 12月限定シーズンフレーバー「クリスマス・トロワ」

店舗を持たないBean to Barのチョコレートブランド「CACAOLOGY」 オンラインサイトにて12月限定販売

1970年創業の株式会社新世（所在地：神奈川県横浜市、代表取締役：佐々部 宣宏 以下「当社」）によるチョコレートブランド「CACAOLOGY（カカオロジー）」は、“なめらかで、産地ごとに異なるカカオ豆の味わいが感じられ、飽きずに最後まで美味しく食べられる”カカオスイーツ「カカオクリュ（CACAO CRU）」の限定シーズンフレーバーとして、「クリスマス・トロワ」を12月1日から31日までの期間限定で自社オンラインストアにて発売いたします。

生チョコの濃厚さと、チョコレートプリンのなめらかさが楽しめる、ハイブリッドな全く新しいカカオスイーツ「カカオクリュ」。産地から取り寄せたカカオ豆を自社工場で丁寧に選別・焙煎し、地域ごとに異なるカカオ豆の個性とかけあわせた素材が香り立つ、かけ算が生み出す豊かな風味が口の中でとろけ広がるデザートです。定番フレーバー 4種に加え、毎月1種発売される季節限定のシーズンフレーバーとして、12月はクリスマスの華やかさを表現した「クリスマス・トロワ」を発売いたします。



12月の限定フレーバー

「クリスマス・トロワ」
ハイチ産カカオ×ピスタチオ×ダブルベリー

クリスマスカラーをイメージした、華やかな三色のクリュ。バランスの良いハイチ産カカオを使用したクリュに、豊かな風味のピスタチオムース、イチゴとラズベリーのダブルベリームースを組み合わせました。センターには優しい酸味のフリーズデボワ（森イチゴ）のソース、トップには酸味が強めのダブルベリーソース、そして中にはフリーズデボワとラズベリーの果肉が。個性ある素材を一体感ある絶妙なバランスに仕上げ、最初から最後までまるで味わいが異なる楽しい一品です。パーティーシーンのギフトにもおすすめ。

販売形態 紹介

2021年12月1日より自社オンラインショップにて発売を開始。当商品は、専用ボックスに「カカオクリュ」4個をセットし、冷凍にてお届けいたします。商品メニュー詳細はオンラインサイトをご確認ください。

カカオクリュ 季節限定1種

クリスマス・トロワのみ
4個入 4,500円（税込）



【定期便（12月）】カカオクリュ 4種

バニラ、エキゾチック、スモーク、クリスマス・トロワ各1個入 3,000円（税込）



※送料は別途1,100円（全国一律）

※【定期便】は3か月以上よりお申込み可、以降は途中解約が可能

賞味期限：発送日から冷凍保存で約1ヶ月程度・解凍後は冷蔵庫で3日間程度
保存方法：冷凍保存する場合は-18℃以下・冷蔵保存する場合は6℃以下



「CACAOLOGY」は、カカオの個性を最大限に引き出すため真摯に探究する作り手「カカオロジスト」が、「IMAGINE」をコンセプトに、奥深いBean to Barの世界をさらに飛躍させたいという思いで、新しいカカオ体験を目指すチョコレートブランドです。

販売サイト・SNS

ブランドサイト：<https://cacaology.jp>
オンラインストア：<https://onlinestore.cacaology.jp>
Instagram：@cacaology_japan



LINE公式アカウント
友達登録にてプロジェクトの最新情報をお届けします。

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社新世

神奈川県横浜市港北区大倉山5-40-3-101 担当：石井萌衣 TEL：080-6012-2594 MAIL：pr@y-sinsei.com <https://www.netcoms.co.jp/>

【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL：premiermai@suzu-pr.com 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>