



生チョコの濃厚さと、チョコレートプリンのなめらかさ 産地と素材にこだわる全く新しいカカオスイーツ「カカオクリュ」

**Bean to Barのチョコレートブランド「CACAOLOGY (カカオロジー)」より
12/1オンラインストアで発売開始・10/14より「プルミエメ」で先行提供!**

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」）は、新たに立ち上げた製菓事業部によるチョコレートブランド「CACAOLOGY (カカオロジー)」より、“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)」を2021年12月1日より自社オンラインストアにて発売。先行して10月14日より、PRと連携するカフェ「プルミエメ」（東京都渋谷区）にて鉄板トーストと合わせたメニューを期間限定で提供いたします。

「CACAOLOGY」は、ブランド代表 佐々部一宏が2010年に滞在していたアメリカで体験した、カカオの産地ごとにチョコレートを楽しむ自由なスタイルへの驚きと新鮮なイメージをきっかけとし、「日本発で、世界で認められる新しいBean to Barのお菓子作り」を目指して誕生いたしました。第一弾商品である「カカオクリュ」は、産地から取り寄せたカカオ豆を自社工房で丁寧に選別・焙煎して作りあげる、カカオの個性と香り・素材がマリアージュした濃厚カカオスイーツです。なめらかプリンブランドの開発など経験豊富なシェフ・パティシエの宮根とタッグを組み、「なめらかプリンとBean to Barチョコレートのハイブリッドである、世界一のチョコレートプリンをつくる」べく、試行錯誤を重ねました。カカオ作りに真摯な生産者とチョコレートを愛する消費者の双方を大切にする「TEAM CACAO」（株式会社立花商店）を調達パートナーに迎え、株式会社エイトブランディングデザインの西澤明洋氏がブランディングデザインを伴走。12月1日からの一般発売開始に先がけて、商品の特徴や楽しみ方、販売形態についてご案内いたします。

CACAOLOGY

「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。

熱帯雨林の奥深くや、サバンナ付近など、赤道周辺に集まるカカオの産地。気候や地質、人々の暮らしが土地ごとに異なるように、カカオも、こうした産地ごとの多様性を受けて育まれる農作物です。カカオ豆の選定から成型まで、チョコレートづくりの全工程を同じ工房で手掛けるBean to Barチョコレートは、これら風土の違いが織りなす、多面的な個性をカカオから感じることができます。一方で、カカオそのものを味わうためにシンプルな形に削ぎ落とす方法が王道でした。

「CACAOLOGY」は、カカオをロジカルに捉えて人の想像力と技術で表現することを本質とします。Bean to Barの先を目指した研究を重ね、想像力と技術でカカオの個性と魅力を表現するため、約1年の期間を経てチョコレートスイーツ「カカオクリュ」を開発しました。異なるカカオ豆の個性とそれかけあわせた素材が香り立つ、豊かな風味が口の中ですとろけ広がる全く新しいデザートです。



※Bean to Bar … カカオ豆の選別・焙煎・摩砕・調合・成形という全ての工程を同じ工房で手掛け、オリジナルな味わいのチョコレートを製造するスタイル。Beanはカカオ豆、Barはチョコレートバーを意味する。

FLAVOR

カカオクリュ 商品紹介

2021年12月1日より一般発売

定番4種

産地ごとの個性豊かな4種のカカオと、香り立つ4種の副素材のマリアージュをお楽しみいただけます。

#00 バニラ

マダガスカル産カカオ×バニラビーンズ

フルーティーで芳しいマダガスカル産カカオと高級バニラビーンズの上質な甘い香り。

#01 ロースト

ガーナ産カカオ×コーヒー豆

ナッツのような香ばしいガーナ産カカオと生豆から丁寧に焙煎したコーヒー豆の芳醇な香り。

#02 エキゾチック

ペリリーズ産カカオ×トンカ豆

甘みと酸味のあるペリリーズ産カカオと杏仁豆腐のような甘いトンカ豆の香り。

#03 スモーク

トリニダードトバゴ産カカオ×燻製桜チップ

香りがクセになるトリニダードトバゴ産カカオと燻製した桜チップのスモーキーな香り。



シーズナル3種

その季節にしか味わえない、限定のフレーバー。定番のカカオクリュとは構造から異なり、材料・味わい・食感などフレーバーごとに違いが楽しめます。詳細は改めてリリースいたします。

12月：クリスマス・トロワ

1月：フォレ・ノワール ※定期便限定

2月：プルミエール・ベネズエラ

販売形態

2021年12月1日より自社オンラインショップにて一般発売を開始。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。右記の組み合わせ内容にてご注文を承ります。お得な定期便もご用意いたしました。



・カカオクリュ 定番4種

バニラ、ロースト、エキゾチック、スモーク各1個入 4,000円（税込）

・カカオクリュ 定番1種

お好みの定番フレーバーのみ4個入 4,000円（税込）

・カカオクリュ 限定1種

当月のシーズンフレーバーのみ4個入 4,500円（税込）

・【定期便】カカオクリュ 4種

バニラ、シーズナル各1個入・ロースト、エキゾチック、スモークより2個入 3,000円（税込）

※送料は別途1100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

【内容量】1個90ml

【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
※風味や食感が著しく落ちるため、
解凍後の再冷凍はご遠慮ください

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：https://www.instagram.com/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。



応援購入サイト「マクアケ」にて
2021年10月12日（火）より先行予約販売を開始！
<https://www.makuake.com/project/cacaology/>

HOW TO EAT

おすすめのお召し上がり方

- 冷凍**：冷凍庫から出して常温で5分程
最高級チョコレートアイスとして、
濃厚リッチな味わいが楽しめます。
- 半解凍**：冷凍庫から冷蔵庫に移し、30分程
よく冷えたカカオクリュに。
食感となめらかさが絶妙なバランスです。
- 完全解凍**：冷凍庫から冷蔵庫に移し、2~3時間
とろとしたカカオクリュに。
3層構造の食感の違いが最も楽しめます。
- 微加熱**：半解凍の後、容器から取り出して
レンジ500Wで10~15秒程度加熱
ムースのようにとろけ、軽い食感に。
最も香りが引き立つ食べ方です。

※ガラス容器は非耐熱性のため、カカオクリュは必ず
容器から出して加熱してください。



ARRANGE

深く楽しむアレンジ

トッピング

おすすめは「塩」です。適量トッピングすること
で、「塩の風味」と「甘じょっぱさ」が加わり、
味の変化を楽しめます。

ディップ

カカオクリュを冷蔵解凍し、適量を器に移して
混ぜ合わせます。パンに塗ったり、クラッカー
をディップすれば簡単・リッチなおードブルや
デザートに。

ドリンク

冬は、解凍したカカオクリュをホットミルクで
溶かしてパリジェンヌに人気のショコラショー
に。夏は、半解凍したカカオクリュと牛乳、氷
をミキサーにかけて、ショコラスムージーに。

DESIGN

おいしさの設計図

上層

カカオニブ

チョコレートの原料で、カカ
オ豆を焙煎後、そのまま砕い
たもの。クリュと同じ産地の
カカオ豆からできています。

チョコプレート

暑さ約2mmのチョコ。カカオの
深みと、パリッとした食感が
アクセントに。こちらにもク
リュと同じ産地のカカオ豆を
使用しています。



中層

カカオソース

甘さをおさえた大人のカカ
オソース。カカオクリュ全
体を優しく包み、一体感を
高めます。季節によってブレ
ンドも変えていきます。

下層

クリュ

カカオ豆から時間をかけて
丁寧につくり上げた、濃厚
でなめらかな新食感。カカ
オの個性と香りの副素材の
マリアージュが楽しめます。



「プルミエメ」コラボレーションメニュー

「ちょっとよそゆきの朝ごはん」をコンセプトとしたカフェ「プルミエメ」にて先行提供いたします。高級食パン専門店「考えた人すごいわ」の食パンを贅沢に厚くカットして鉄板でじっくりトーストし、「カカオクリュ」のパニラと旨味の強い大粒の塩を添えます。カカオクリュはそのまま食べたり、トーストにディップしたり。温度帯の変化による様々なカカオの美味しさをお楽しみいただけるメニューです。

《カカオロジー》Bean to Bar チョコレートタルティーン

価格：1,500円(税込)【1日限定10食】

販売期間：2021年10月14日~11月30日

提供場所：プルミエメ(東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F)

カカオロジストメンバー

カカオロジー 代表 佐々部 一宏

2010年アメリカ留学中に、当時日本では知られていなかった、カカオからチョコレートを作って味わう Bean to Bar のスタイルと出会い魅了される。その経験をきっかけに代表としてCACAOLOGYをスタート。神奈川県 横浜市出身。

シェフ・パティシエ 宮根聖征

服部栄養専門学校卒業後、複数のホテルやミシュラン1つ星レストラン等での経験を経て、「なめらかプリン」が有名な「パステル」の商品開発責任者を約20年間担当。大手コンビニや食品メーカーとのコラボ商品を多数監修。



TEAM CACAO 立花商店 ※調達パートナー

TEAM CACAOは創業70年のカカオ専門商社・株式会社立花商店が世界中から高品質のカカオを選び抜きお届けする、ファインカカオ取扱専門ブランドです。栽培が盛んな中南米・アフリカ・アジアの各生産者の農業に対する知識と情熱、カカオの品質・ユニークさ・社会的意義を考慮した安心・安全かつ個性豊かな約20種を厳選。日本国内のUTZやフェアトレード認証カカオの推進、奥地にある産地のサポートや品質のフィードバック、希少品種保全活動の支援を行っています。 <http://team-cacao.com/>



8 EIGHT BRANDING DESIGN

ブランド監修 株式会社エイトブランディングデザイン / 代表 西澤明洋氏

「ブランディングデザインで日本を元気にする」というコンセプトのもと、企業のブランド開発、商品開発、店舗開発など幅広いジャンルでのデザイン活動を行っている。「フォーカスRPCD®」という独自のデザイン開発手法により、リサーチからブランニング、コンセプト開発まで含めた、一貫性のあるブランディングデザインを数多く手がける。グッドデザイン賞をはじめ、国内外100以上の賞を受賞。 <https://www.8brandingdesign.com>

【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/>