

2018年10月吉日

チョコと素材の組み合わせ

無印良品 チョコレート菓子 新商品発売のお知らせ



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 松崎 暁）は、チョコレートと素材がお互いを引き立てあうチョコレート菓子の新商品を、10月17日（水）に8アイテム、11月28日（水）に1アイテム、全国の無印良品とネットストアで発売します。

■ チョコレートに合う素材を吟味しました。

チョコレートと組み合わせる素材は、食べごたえや満足感のあるものを使い、素材とチョコレートの相性を考えて吟味しました。

無印良品では、「不揃い ホワイトチョコがけいちご」に代表される、チョコレートと素材を組み合わせた菓子が人気ですが、さらに品揃えを充実します。

代表商品は貴腐ワイン漬けたレーズンにビターなチョコレートを組み合わせたワイン漬けたレーズンチョコや、飴がけをしたピーカンナッツにキャラメルチョコレートをかけたキャラメルチョコがけピーカンナッツです。

価格は全て290円に統一し、お買い求めやすくなりました。子どもから大人まで楽しめるラインナップです。

◆商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
ワイン漬けたレーズンチョコ	40g	¥290	貴腐ワイン漬けたレーズンにチョコレートをかけました。風味豊かなワインの香りが特長です。	10/17 (水)
チョコがけクランベリー	40g	¥290	クランベリーにチョコレートをかけました。クランベリーの酸味が特長です。	
抹茶チョコがけくるみ	40g	¥290	くるみに抹茶チョコレートをかけました。ホロ苦い抹茶の風味が特長です。	
ホワイトチョコがけピーカンナッツ	48g	¥290	キャンディングしたピーカンナッツにホワイトチョコレートをかけました。カリッとした食感とまろやかな甘さが特長です。	
キャラメルチョコがけピーカンナッツ	48g	¥290	キャンディングしたピーカンナッツにキャラメルチョコレートをかけました。カリッとした食感と香ばしい風味が特長です。	
ジャンドゥーヤがけピーカンナッツ	48g	¥290	キャンディングしたピーカンナッツにジャンドゥーヤをかけました。カリッとした食感とナッツの風味が特長です。	
ストロベリークランチチョコ	67g	¥290	ストロベリーチョコレートに、いちごとクランチしたコーンフレークを加えました。ザクツとした食感が特長です。	
オレンジピールクランチチョコ	67g	¥290	ビターチョコレートに、オレンジピールとクランチしたコーンフレークを加えました。ザクツとした食感が特長です。	
レモンチョコがけレモンピール	32g	¥290	小さくカットしたレモンピールに、レモンチョコレートをかけました。レモンピールの食感と爽やかな酸味が特長です。	11/28 (水)