

2018年1月19日


×


“遊ぶ”、“楽しむ”、“感じる”

『未体験チョコレートスタジオ』



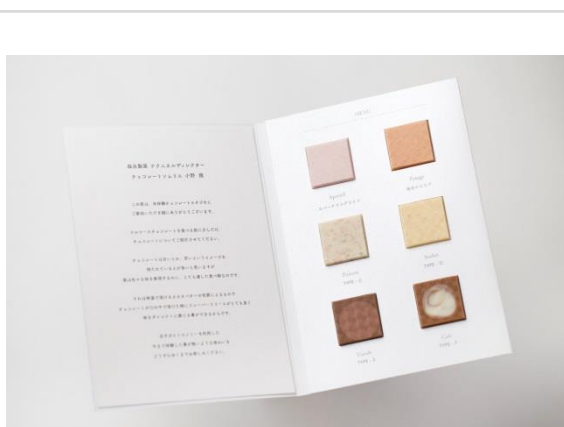
キャンプファイヤーにて2018年1月19日よりクラウドファンディング開始

..第1弾の商品は「フルコースチョコレート」..

森永製菓株式会社（東京都港区芝 代表取締役社長・新井 徹）は、“チョコレートの可能性を広げて新しい体験を伝えることで、チョコレートを楽しむ人口を増やす”をコンセプトに、株式会社バンダイナムコスタジオ（東京都江東区永代 代表取締役社長・中谷 始）とコラボレーションし、プロジェクト“遊ぶ”、“楽しむ”、“感じる”『未体験チョコレートスタジオ』を立ち上げます。2018年1月19日より株式会社 CAMPFIRE（東京都渋谷区渋谷 代表者・家入 一真）のクラウドファンディングにて共同プロジェクトをスタートし、web サイト (<https://camp-fire.jp/projects/view/59708>) にて、当プロジェクトに賛同・支援いただける方を募集します。賛同・支援いただける方には、支援金 3,000 円につき 1 セットの「フルコースチョコレート」を送付いたします。



◆リターン内容



フルコースチョコレート 1セット6枚入り

⇔ 支援金：3,000円につき

※ 原材料に含まれるアレルギー物質（27品目中）
[えび・小麦・乳・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉]を使用しています。アレルギーのある方はご注意ください。

※卵・落花生を含む製品と共通の設備で製造いたします。

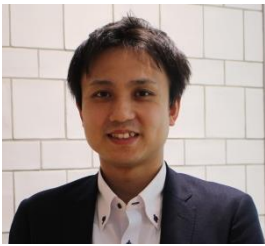
※ 本製品は、アルコールを使用しております。お子様・妊娠中の女性はご注文をご遠慮ください。

◆「フルコースチョコレート」商品概要

1. Aperitif (食前酒)	2. Potage (スープ)
	
<p>フルコースチョコレートの最初を飾る食前酒ということで華やかなロゼを選び、味わいを表現する為に欧州産の白ブドウとオーストラリア産のシラーを原料としたワインをそれぞれ使用しました。また、酸と重曹が口の中で反応することで炭酸を表現しています。</p>	<p>二つ目のチョコレートはPotageです。 濃厚な旨みとコクを楽しめる海老のビスクというスープを選びました。クリーミーなホワイトチョコレートと濃密な味わいのポルトガル産トマトをたっぷり使用したチョコレートに、旨みの強い甘エビのエキスを閉じ込めました。醤油やたまねぎも隠し味に、コク味物質のトリペプチドも加えコク味をさらに引き出しています。旨みとコクの凝縮チョコレートをお楽しみ下さい。</p>
3. Poisson (魚料理)	4. Sorbet (シャーベット)
	
<p>三つ目のチョコレートはPoissonです。 [ここからはご支援頂いた方だけに味をお教えします] ヒント：フレンチらしいトップのクリーミー感を増強するための酵母エキスを入れています。</p>	<p>四つ目のチョコレートはSorbetです。 ヒント：ソルベの「さわやかな香り」と「冷涼感」と「食感」に挑戦しました。</p>
5. Viande (肉料理)	6. Café (カフェ)
	
<p>五つ目のチョコレートはViandeです。 ヒント：コク味物質のトリペプチドも加えコク味とジューシーさを引き出しています。</p>	<p>六つ目のチョコレートはCafeです。 ヒント：カカオオバターを増やして、チョコレートの粘度を低くすることで、口の中で溶けた時に満足感のある飲み物になるように表現してみました。</p>
<p>●最初の2枚についてだけ味を記載しています。他の4枚については、お客様自身で、味を想像し、楽しんでください。</p> <p>●メニューには、開発者の森永製菓チョコレートソムリエの小野のこだわりを動画でみることができるAR技術が搭載されています。</p> <p>●使用している原料の一部はチョコレートとしておいしく召し上がっていただけるように、パウダー化したものを使用しています。御了承ください。</p>	

◆プロジェクト経緯

今やチョコレートは子どものお菓子ではなく、大人が健康を意識して食べたり、こだわりの国・地域で作られたカカオ豆から一貫製造したチョコレートを販売する街のチョコレート専門店（Bean to bar）に行列ができたりと、チョコレートを趣味として身近に楽しむ人が増えてきています。こうした中、チョコレートのおいしさだけではなく、楽しさを加えた新しい世界を創るためにはバンダイナムコスタジオのエンターテインメント業界で培った斬新な発想と、楽しみに対するあくなき情熱が必要と考え、「おいしく、たのしく、すこやかに」という食品業界だけの楽しみ方に、バンダイナムコのエンターテインメント業界の楽しさを取り入れたコラボレーションを行い、チョコレートそのもの（製品）を超えたエンターテインメント性の高いチョコレートの世界を創っていきたいという思いで“遊ぶ”“楽しむ”“感じる”『未体験チョコレートスタジオ』を立ち上げました。



▲森永製菓(株) 新領域創造事業部
渡辺啓太



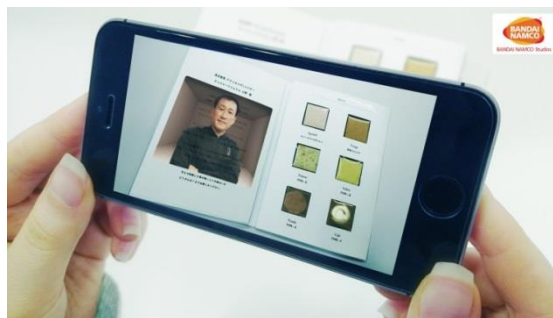
▲(株)バンダイナムコスタジオ
経営企画部 経営企画課 新規 IP タスクフォース
権島 脩

◆プロジェクト概要

プロジェクト『未体験チョコレートスタジオ』では、森永製菓とバンダイナムコスタジオの知見、技術を駆使して、段階的に常識を打ち破るべく様々な挑戦を行っていきます。

今回の第一弾では、森永製菓は“味覚”、バンダイナムコスタジオは“技術”の常識に挑戦します。森永製菓の“味覚”挑戦では、チョコレートは甘い、チョコレートはカカオ分の高い辛い食べ物という固定概念を覆すべく、レストランのコース料理を食べる感覚で、前菜・スープ・メインなど6種類のテイストを高級レストランのレシピさながらの風味を実現します。またバンダイナムコスタジオの“技術”挑戦では、「フルコースチョコレート」のパッケージに特殊なAR技術を搭載し、メニューをスマホでかざすと、「フルコースチョコレート」の開発者である森永製菓チョコレートソムリエの小野のこだわりを動画で見ることができます。

なお、当プロジェクトは株式会社キャンプファイヤーのクラウドファンディングにて、プロジェクトに賛同いただける方を募集し、支援いただきます。支援いただいた方には第一弾の挑戦で企画された「フルコースチョコレート」をご提供いたします。



▲実際、手元に届く商品イメージ。
メニュー部分（右）にスマホをかざすと、メニューの奥でチョコレートソムリエの小野が語り出す。
（お届けの際、内容が変更する可能性があります。）

◆今後の展開について

第2弾は、感覚への挑戦を予定しています。森永製菓の驚きのある仕立てと、バンダイナムコスタジオの技術で、チョコレートは形あるもの、味覚だけで味わうものという常識を打ち破ることに挑戦します。(4月募集開始予定)

更に第3弾も、物だけの価値ではなく、エンターテインメントを追究した体験を提供していきます。(募集開始時期未定)

◆なぜクラウドファンディングなのか

共創の中で両社のアイデアや試作を出し合う際に、企業で販売する段階にはまだ至っていない初期的なアイデアや、通常流通だとコストが掛かりすぎる製品等、新鮮なアイデアが多く出てきました。しかし、前例や実例が無い状態では、すぐに事業化させることは困難です。そこで、コンセプトや商品に興味を持って下さる方々とコミュニケーションを取りながら、一緒に「チョコレート」の世界を創り上げるマーケットテストや実験ができる場として、クラウドファンディングを選択しました。

◇株式会社 CAMPFIRE とは

群衆 (crowd) から資金集め (funding) ができる、
日本最大のクラウドファンディング・プラットフォームです。

<https://camp-fire.jp>