

2015年12月1日

12月12日のDARSの日に  
世界12カ国12種類の希少なカカオを用いたスペシャルな「DARS」を提供する  
大人の女性に向けたショコラブティック  
『DARS Chocolat』Boutique が表参道ヒルズに限定オープン

期間 : 2015年12月12日(土)<DARSの日> ~ 2016年3月29日(火)

場所 : 表参道ヒルズ 表参道 R スタジオ(東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ西館 1F)

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、2015年12月12日(土)から2016年3月29日(火)まで表参道ヒルズ表参道 R スタジオ(東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ西館 1F)に「DARS Chocolat」Boutique(ダース ショコラ ブティック)を期間限定でオープン致します。

12月12日「DARSの日」を記念して、「DARS Chocolat」Boutique をオープン。昨年大好評をいただいた、あの「DARS BRAND SHOP」がさらに進化して帰ってきます。「DARS Chocolat」Boutique では、チョコレート研究家・小椋 三嘉(おぐら みか)氏プロデュースのもと、世界12カ国12種類の希少なカカオと12種の素材のマリアージュを追求したオリジナルレシピを開発。他では味わえない12種類の特別な「DARS」を取り揃えました。トレンドに敏感で感度の高い洗練された女性をイメージターゲットに、“自分へのご褒美”や“友人へのプチギフト”に最適なショコラを提供致します。



▲店舗イメージ

【店舗概要】

ショップ名 : 「DARS Chocolat」Boutique(ダース ショコラ ブティック)

期間 : 2015年12月12日(土)<DARSの日>~2016年3月29日(火)

※2016年2月22日(月)・23日(火)の休館日を除き期間中無休

営業時間 : 11:00~20:00 ※下記の日程を除く期間中全日

11:00~21:00 ※2015年12月12日(土)~27日(日)、2016年2月6日(土)~14日(日)、3月5日(土)~14日(月)

11:00~19:00 ※2015年12月31日(木)

※営業時間を記載頂く際には全日程を記載頂くか、「営業時間が異なる日程がございます。HPをご確認ください」とご記載ください。

場所 : 表参道ヒルズ 表参道 R スタジオ(東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ西館 1F)

※場所を記載いただく際には「表参道ヒルズ 表参道Rスタジオ」とご記載ください。

電話番号 : 03-3470-2712

HP : <http://www.morinaga.jp/dars/boutique>

※リリース内の商品に関する販売時期、アイテム数などは一部変更の可能性がございます。

## 【DARS とは】

1993年に森永製菓株式会社から発売された1ロサイズ(12粒入り)のチョコレート。とろける口どけと濃厚な味わいが日常のハッピーを演出してくれる、森永製菓を代表する人気商品です。

コクのある風味を生かした濃厚な「ダース<ミルク>」、後味すっきり「ダース<ビター>」、クリーミーなミルク感が特徴の「白いダース」の定番商品のほか、期間限定品も展開中です。



## 【DARS の日とは】

1箱に12粒の美味しさが詰まった森永「DARS」。

そんな「DARS」にちなみ、毎年12月12日を「DARSの日」としています。

昨年と同じく今年もこの記念すべき「DARSの日」に「DARS Chocolat」Boutique がオープン致します。

## 【DARS Chocolat】プロデュース



### 【チョコレート研究家・小椋 三嘉】

おぐら・みか ● ショコラ・フランス食文化研究家、エッセイスト。

1987年から1999年までフランス在住。パリ国立第四大学フランス文明講座、パリ国立第三大学言語学研究課程修了。帰国後は執筆や監修や講演をするほか、食に関するイベントのプロデュースも手がける。2015年1-2月にはイタリアを代表するハイジュエリーブランド、ブルガリ主催のチョコレートをテーマにした展覧会「ブルガリ イル・チョコレート回顧展」のキュレーターを務めた。2008年には過去十数年にわたる執筆活動が評価され、フランス観光開発機構・パリ観光会議局の名誉ある「プレス功労賞」を受賞。美食の世界で影響力のあるフランスのショコラ愛好会「クラブ・デ・クロケール・ド・ショコラ」の会員。

著書に『高級ショコラのすべて』(PHP 研究所)、『チョコレートのソムリエになる』(集英社 be 文庫)、『ショコラが大好き!』、『アラン・デュカス進化するシェフの饗宴』(ともに新潮社)、『チョコレートものがたり』、『パリを歩いて—ミカのパリ案内—』(ともに東京創元社)などがある。WEB マガジン [www.chocolatclub.com](http://www.chocolatclub.com) の主宰者でもある。

## イメージターゲットは洗練された「大人の女性」

「DARS Chocolat」Boutique は、上質なものやおしゃれなもの、美味しいものにたくさん触れ、トレンドに敏感で感度の高い大人の女性をターゲットとし、洗練された大人向けの「DARS」の世界観を提供していきます。



## 世界12ヶ国の希少なカカオとこだわりの素材を使用した“ここでしか味わえない”ショコラ



世界12カ国の希少なカカオを12種類のフレーバーに使用。本格的なフランスのデザートイメージしたフレーバーや、和のテイストを盛り込んだフレーバーなど、バラエティに富んだ、12種類のショコラをお楽しみいただけます。

## 足を踏み入れると思わず心浮き立つ店舗デザイン



店内は、大人の女性向けのスタイリッシュなデザイン。「DARS Chocolat」Boutiqueの世界観をカラフルなパッケージで表現しています。

## ◆ 「DARS Chocolat」 Boutique 商品ラインアップ

### 1. 「DARS Chocolat」

「DARS Chocolat」 Boutique では、世界 12 カ国の希少なカカオを使用し、フランスのデザートイメージしたフレーバーや、和のテイストを盛り込んだフレーバーなど本格的なショコラを 12 種類ご用意致しました。

※世界 12 カ国のカカオはそれぞれブレンドして使用しております。

フレーバー	画像(菓子)	画像(パッケージ)	カカオ原産国	商品特長	内容・価格	販売開始	販売終了(予定)
抹茶あずき			メキシコ	こしあん風味のチョコレートに、抹茶を練り込んだホワイトチョコレートで包んだ和のダース。ほろにがい抹茶風味の後に、こしあんの上品な甘みが広がります。	12粒 (800円) ※税込	12月12日(土)～	2016年1月9日(土) ※予定
ヨーグルト&ベリー			ブラジル	ブラジル産カカオをアクセントにしたホワイトチョコレートに、ヨーグルトの酸味と3種のベリーをミックス。シリアル入りでサクサクした食感も楽しめます。	12粒 (800円) ※税込	12月12日(土)～	2016年1月9日(土) ※予定
トマト&バジル			マダガスカル	爽やかなバジル風味のビターチョコレートに、トマトの風味のホワイトチョコレートを重ねた2層タイプ。トマト、バジル、チョコレートの三重奏をお楽しみください。	12粒 (800円) ※税込	12月12日(土)～	2016年1月9日(土) ※予定
タルトタタン			サントメ・プリンシペ	「タルトタタン」とは、リンゴを使ったフランスの焼き菓子のこと。ミルクチョコレートと、リンゴの果肉や芳醇な香りがまざりあうスイートな味わいです。	12粒 (800円) ※税込	12月12日(土)～	2016年2月13日(土) ※予定
パッションフルーツ			ガーナ	パッションフルーツとチョコレートは相性バツグン。パッションフルーツのどろっとしたソースを、キャラメル風味のミルクチョコレートで包み込みました。	12粒 (800円) ※税込	12月12日(土)～	2016年2月13日(土) ※予定
エスプレッソ			タンザニア	タンザニア産カカオのフルーティな酸味と独特の苦みは、濃厚なエスプレッソと黄金のマッチング。ビターファンにもエスプレッソファンにも愛されるフレーバーです。	12粒 (800円) ※税込	12月12日(土)～	2016年2月13日(土) ※予定
パンデビス			インドネシア	フランス語で“香辛料を使ったパン”という意味の「パンデビス」。シナモンや生姜、アニスシードなどの香辛料を使い、コクのあるミルクチョコレートで仕上げました。	12粒 (800円) ※税込	1月9日(土)～	2016年3月29日(火) ※予定
ゆず&ミルク			エクアドル	ゆず風味のミルクチョコレートの上に、ゆず風味のホワイトチョコレートを重ねた2層タイプ。ゆずとミルクの爽やかなハーモニーをお楽しみください。	12粒 (800円) ※税込	1月9日(土)～	2016年3月29日(火) ※予定
ブランマンジェ			ベネズエラ	アーモンドミルクを固めたデザート「ブランマンジェ」。フレッシュアーモンド風味のホワイトチョコレートとアプリコットソースがお口の中でまざりあいます。	12粒 (800円) ※税込	2月13日(土)～	2016年3月29日(火) ※予定
ベルエレーヌ			ドミニカ共和国	洋なしのコンポートにチョコレートをかけたデザート「ベルエレーヌ」。洋なしのソースを、華やかにカカオが香るビターチョコレートで包み込みました。	12粒 (800円) ※税込	2月13日(土)～	2016年3月29日(火) ※予定
マンディアン			ババアニューギニア	「マンディアン」とは、ドライフルーツとナッツをのせたチョコレートのこと。ミルクチョコレートにオレンジピールやピスタチオなどをまぜた具だくさんのダースです。	12粒 (1200円) ※税込	1月9日(土)～	2016年3月29日(火) ※予定
ホワイトカカオ			ペルー	通常のカカオと異なり、カカオ豆が白い「ホワイトカカオ」。近年注目を集める南米産の希少なカカオを100%使用した贅沢なダースです。	12粒 (1500円) ※税込	2月13日(土)～	2016年3月29日(火) ※予定

## 2. 「DARS」を使用した焼き菓子3種



- 商品名： DARS マドレーヌ (3個セット)
- 販売価格： 800円 (税込)
- フレーバー： ダース<ミルク>、白いダース、ダース<ビター>



- 商品名： DARS フィナンシェ (3個セット)
- 販売価格： 800円 (税込)
- フレーバー： ダース<ミルク>、白いダース、ダース<ビター>



- 商品名： DARS サブレ 白いダース/ダース<ビター>
- 販売価格： 800円 (税込)