

2016年1月18日

## 世界12ヶ国の希少なカカオを用いたスペシャルな「ダース」 「DARS Chocolat」Boutique が博多に初上陸

期間：2016年2月1日(月)～2016年2月14日(日)

場所：「Miss Marine(ミスマリン)」福岡県福岡市中央区大名 1-12-61

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、2016年2月1日～2月14日までの期間限定で、博多天神西通りの「Miss Marine(ミスマリン)」に「DARS Chocolat」Boutique(ダース ショコラ ブティック)をオープンいたします。

「DARS Chocolat」Boutique は東京・表参道で展開している森永チョコレート「ダース」のこの時期だけの期間限定ショップで、クリスマス、バレンタインに向けて、多くのお客様にご好評をいただいています。2年目の今年は、チョコレート研究者・小椋 三嘉(おぐらみか)氏プロデュースのもと、世界12ヶ国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し、他では味わえない特別な「ダース」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。



(写真はイメージです)

### 【店舗概要】

期 間：2016年2月1日(月)～2016年2月14日(日)

場 所：Miss Marine 内(福岡県福岡市中央区大名 1-12-61)

営業時間：10:00～21:00

電話番号：092-753-8984

H P：<http://www.morinaga.co.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。コクのある風味を活かした濃厚な「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 Chocolat」Boutique とは】

2015年12月12日の「ダースの日」に表参道ヒルズにオープン。本年度で2回目を迎える「ダース」の期間限定ショップです。チョコレート研究者・小椋三嘉氏プロデュースのもと、世界12ヶ国12種類の希少なカカオを使用し、フランスのお菓子をイメージした特別なショコラを販売。オープン2日間で約4000人のお客様がご来場されるなど、好評を頂いております。



## 【DARS Chocolat】Boutique プロデュース



### 【チョコレート研究者・小椋 三嘉】

おぐら・みか ● ショコラ・フランス食文化研究者、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・クロクール・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。

## 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



※画像はイメージです。

世界12ヶ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、ショコラをお楽しみ頂けます。今回の博多「Miss Marine」内の特設ブースでは「DARS Chocolat」6種類を販売致します。

## 販売フレーバー ※世界12ヶ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	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
抹茶あずき			メキシコ	こしあん風味のチョコレート。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	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と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
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。シリ入りでサクサクした食感も楽しめます。	12粒 (800円) ※税込	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
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	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