

2017年1月13日

これさえあれば、あなたも今日からショコラティエ！



Chocolate Craft Works

わがままレシピ研究所

オリジナルチョコレートが作れる手作り用「チョコレートセット」を

1月13日(金)より専用サイトにて新発売

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、自分の好きなクーベルチュール※¹(高品質な製菓用チョコレート)をブレンドし、オリジナルチョコレートを作ることができるwebサービス「チョコレートクラフトワークス」を1月13日(金)より開始し、同サイトで「チョコレートセット」を新発売いたします。

チョコレートは世界中の多くの人に愛されており、日本でもチョコレート専門店が賑わいをみせ様々なチョコレートが食べられるようになっていきます。更に Bean to Bar※²のようにお店独自のブレンドでチョコレートを提供するお店も増えており、チョコレートの楽しみ方が多様化しています。一方で、量産化モデルでは、研究員が開発した画一的な配合を提供するにとどまってお、個々のお客様の嗜好に応えるには限界があります。「チョコレートクラフトワークス」では、お客様が自分の好きなクーベルチュール19種類の中から5種類を選択しブレンドして、世界に1つだけのオリジナルチョコレートをつくって味わう楽しみと、それを大切な友人や家族とシェアする喜びを分かち合うことができます。



▲チョコレートセットでの完成見本



▲19種類から選べるクーベルチュールの一例

■「チョコレートクラフトワークス」のサービス特長

各品種のクーベルチュール(高品質な製菓用チョコレート)からお客様自らが数種を選び自分でブレンドすることで、世界に1つだけのオリジナルチョコレートを作ることができるキット販売サービス。

① 専用サイト「チョコレートクラフトワークス」(<https://chocolate-craft-works.com>)にアクセス

② 19種類のクーベルチュールの中から5種類をチョイス

③ 手作り用キットの有無をチョイス

初心者におすすめ

《手作り用キットあり》 ※化粧箱付き

同梱物:クーベルチュールチョコレート、成型用6面型、テンパリング用チョコシード、個包装フィルム、作り方リーフレット、

《手作り用キットなし》

同梱物:クーベルチュールチョコレート、作り方リーフレット

④ ご自宅へお届け ~クーベルチュールをブレンドして自分だけのオリジナルチョコレート作りをお楽しみください~

■「チョコレートクラフトワークス」の名称について

クラフトワークス＝工芸品 という意味で、お客様が職人のように自分だけの世界に没頭しチョコレート作りを楽しんで頂きたいという想いで命名しました。

※1 クーベルチュールとは、製菓用やチョコレートの加工などに使うココアバター含有量の多いチョコレート

※2 bean to bar とはショコラティエがカカオの買い付け、焙煎、製造の全てを自社の工場で行うチョコレートの製造工程のこと

■商品概要

商品名	チョコレートセット
内容	19種類のクーベルチュールの中からお自分で選んだ5種類のほか、成型用の6面型、テンパリング用のチョコシード、個包装用フィルムが化粧箱に入って、それだけで贈り物用のチョコレートが作れます。
商品への想い	実際のチョコレート製造は多くの原料と複雑な工程を経る必要があるため、一般の方にはなかなか体験することはできません。しかし、チョコレートの味づくりはコーヒーの世界と同じように奥深く、楽しいものであることを20数年の開発の中で感じてきました。私はこの楽しさをもっと多くの人に知ってもらいたいと思い、このサービスを考案しました。ブレンドすることで自分だけのチョコレートを創る楽しさを感じてください。
参考小売価格	キットあり 2,250円(税別) / 2,430円(税込) キットなし 1,250円(税別) / 1,350円(税込)
リリース日	1月13日(金)
URL	https://chocolate-craft-works.com

■開発者について



山田 兼人(やまだ かねと)

1991年 森永製菓株式会社研究所入社
チョコレートの研究員として約20年従事。

「チョコボール」他多くのチョコレート製品の商品開発に携わる。

2016年～ 海外事業本部

2016年2月から4か月間に渡る「Morinaga Dojo」という、アイデアから事業創造を行う社内コンテストにてチョコレートの研究員時代から温めてきた「チョコレートクラフトワークス」の構想を練りあげ、『最優秀賞』を獲得。この度のサービス開始に至る。