

2019年2月13日

Monaco Japan Week(モナコ・ジャパン・ウィーク) 2019

日本を代表するオフィシャルスイーツとして

「カレ・ド・ショコラ」が選定されました

会期：2019年3月7日(木)～9日(土) / 場所：モナコ公国(モナコ日本庭園)

森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・新井 徹)が発売する「カレ・ド・ショコラ<カカオ88>」が、2019年3月7日(木)から3日間、モナコ国内で催される『Monaco Japan Week2019』の「第4回日モナコ文化交流茶会」(3月9日開催)のオフィシャルスイーツとして選定されました。

モナコ公室・政府関係者をはじめ、国内のVIPが出席する「日モナコ文化交流茶会」は、日本とモナコ国交10周年を記念して2016年に始まり、今年で4回目を迎え、モナコと日本の『今』を伝え合う文化交流の場です。

森永製菓は「日本に美味しい西洋菓子を広める」という創業者 森永太郎の大きな思いから始まり、1918年日本初のカカオ豆から一貫製造による国産ミルクチョコレートを発売しました。

それから100年間、受け継がれた思い、磨き続けたチョコレートの製造技術が詰まった最高品質のチョコレートブランド「カレ・ド・ショコラ」を文化交流の場である「日モナコ文化交流茶会」で伊勢のかぶせ茶との絶妙なマリアージュでモナコの皆様に紹介いたします。



▲「カレ・ド・ショコラ<カカオ88>」

また、今回の「日モナコ文化交流茶会」では、モナコの街路樹に実るオレンジを使ったプレミアムリキュール「L'Orangerie(オランジュリー)」*を使った特別な「カレ・ド・ショコラ<オランジュリー>」もお楽しみいただけます。

*「L'Orangerie(オランジュリー)」:モナコの街路樹に実るオレンジは、苦みが強くほとんどが廃棄されていましたが、丁寧な工程や選び抜かれた調味料を使い、爽やかな風味が特徴のプレミアムリキュール「L'Orangerie(オランジュリー)」に姿を変えました。



▲「L'Orangerie(オランジュリー)」



▲「カレ・ド・ショコラ<オランジュリー>」



地中海の宝石といわれるモナコで開催される「モナコ・ジャパン・ウィーク」で、チョコレート文化の先進であるヨーロッパに向けて、Japan Quality、「カレ・ド・ショコラ」を発信し、日本のチョコレートの価値向上に努めてまいります。

■「カレ・ド・ショコラ<カカオ88>」商品概要

<商品特長>

- ・カカオ分88%の本格ハイカカオチョコレートです。ハイカカオならではのカカオ豆本来の力強い味わいを愉しめます。
- ・森永製菓独自の豆の選定と製造技術でハイカカオチョコレート独特の苦味・渋味をおさえ、すっきりとした後切れがよい品質に仕上げました。

<発売日>既発売

<内容量>86g(18枚)

<発売地区>全国/全ルート

<参考小売価格>330円(税別)/356円(税込)



※カレ・ド・ショコラ：日本で一番おいしいチョコレートを目指して2003年から発売している Carré（フランス語で四角の意）型のチョコレートです。

■ご参考

◇『Monaco Japan Week 2019』概要

会期：2019年3月7日（木）～9日（土）

主催：モナコ・ジャパン・ウィーク実行委員会

後援：内閣府 知的財産戦略推進事務局/JNTO 日本政府観光局/在モナコ日本国大使館

会場：3月9日 モナコ日本庭園において「第4回日モナコ文化交流茶会」

3月7日～8日 マルシェ（モナコ・コンダミーヌ地区）において「Marché du Japon2019」

◇『Monaco Japan Week』とは

2006年に日本とモナコの国交が結ばれましたが、以前より両国の文化交流は盛んであり、1994年にはモナコ国内には欧州随一である日本庭園が造園されています。2016年に友好10周年記念事業として「日モナコ文化交流茶会」がスタート。さらに、2017年より食のイベント「Marché du Japon」も加わり、日本文化を発信するイベントとして『Monaco Japan Week』が毎年開催されています。

