

2023年9月26日

「カレ・ド・ショコラ」発売 20 周年

目指すのは、いちばんおいしいチョコレート 「カレ・ド・ショコラ<カカオ70 オレンジ>」 「カレ・ド・ショコラ<シャインマスカット>」

10月3日（火）より新発売！

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、今年で発売 20 周年を迎え、味わい・香り・口どけにこだわった本格的なチョコレート「カレ・ド・ショコラ」ブランドから、「カレ・ド・ショコラ<カカオ70 オレンジ>」「カレ・ド・ショコラ<シャインマスカット>」を10月3日（火）より新発売いたします。

当社は、1918年に日本で初めて原料カカオ豆からのチョコレートの一貫製造に成功しました。「カレ・ド・ショコラ」は、日本のチョコレート製造のパイオニアである当社が、原料・製法・形など細部までこだわり抜いたチョコレートで、「目指すのは、いちばんおいしいチョコレート」を目標に掲げています。今回の新商品では、「カレ・ド・ショコラ」だからこそ味わえる、本格的なチョコレートとしてのおいしさやこだわり抜いた贅沢な味わいをお楽しみいただけます。上質で優雅な時間を彩る新商品の発売により、お客様に笑顔をお届けしてまいります。



■ポイント

「カレ・ド・ショコラ<カカオ70 オレンジ>」

- ・昨秋も発売し、大好評だったため、さらにおいしくなって再登場！
- ・オレンジピールを増量し、爽やかな果実感を味わえます。
- ・ハイカカオでもおいしい「カレ・ド・ショコラ」ならではの、オレンジとカカオのマリアージュが楽しめます。

「カレ・ド・ショコラ<シャインマスカット>」

- ・芳醇な香りのシャインマスカットとコクのあるホワイトチョコレートのハーモニーが特徴。
- ・優雅にとろけるチョコレートと瑞々しいシャインマスカットのマリアージュが楽しめます。

■ご参考：森永製菓は日本のチョコレート製造のパイオニア

1900 年前半の日本では、チョコレート製品は、輸入した原料チョコレートを加工して製造されており、カカオ豆からの一貫製造には巨額の設備投資と高度な製造技術が必要だったため、当時の西洋菓子メーカーにとって決して簡単なことではありませんでした。創業者の森永太郎は 1915 年の渡米で、米国のチョコレート工業の発展と消費量の多さを目の当たりにし、日本でもチョコレートへの関心が集まり始めていたことから、そしてより多くの方に“おいしいチョコレート”を届けたいという想いから、チョコレート一貫製造への挑戦を決意します。1918 年に芝田町工場に新しくチョコレート一貫製造ライン設備の建設を開始し、その技術指導のために米国からチョコレート製造技師のオスカー・グランランド技師を招きました。そしてついに日本で初めて原料カカオ豆からのチョコレートの一貫製造に成功し、原料用ビターチョコレートとして発売しました。さらに、一般向けの「森永ミルクチョコレート」を発売し、日本でのチョコレートの大量生産が始まったのです。



▲1918 年発売のミルクチョコレート

■商品概要

商品名	カレ・ド・ショコラ<カカオ70 オレンジ>	カレ・ド・ショコラ<シャインマスカット>
商品画像		
商品特長	オレンジピールを増量（※前年比）し、華やかなカカオとのハーモニーが愉しめ、爽やかな果実感の贅沢な味わい。	芳醇な香りのシャインマスカットにココのあるホワイトチョコレートで、本格的な味わい。
名称	チョコレート	
内容量	86g (18 枚)	87g (18 枚)
参考希望小売価格	オープン価格	
発売日	10月3日(火)	
発売地区	全国/全ルート	
ターゲット	本格・上質なチョコレートを求める 40～60 代女性	

商品名	カレ・ド・ショコラ<フレンチミルク>	カレ・ド・ショコラ<カカオ70>
商品画像		
商品特長	ココの深いフランス産のミルクだけを原料にした全粉乳を贅沢に使用。カカオ感から始まり、中盤から後にかけての乳のコクを感じられる味わい。	味わい・香り・口どけにこだわったカカオ分 70%のハイカカオチョコレート。華やかな香りで食べやすく、滑らかな口どけが特長のハイカカオチョコレート。
名称	チョコレート	
内容量	102g (21 枚)	101g (21 枚)
参考希望小売価格	オープン価格	
発売日	既発売	
発売地区	全国・全ルート	
ターゲット	本格・上質なチョコレートを求める 40～60 代女性	

商品名	カレ・ド・ショコラ ＜マダガスカルホワイト＞	カレ・ド・ショコラ＜カカオ88＞	カレ・ド・ショコラ ＜芳醇ピスタチオ＞
商品画像			
商品特長	高品質なバニラの産地として知られるマダガスカル産バニラビーンズを100%使用。キレのある甘さから始まり、コクを感じる味わい深さが特長。	カカオ分88%の本格ハイカカオチョコレート。独自の豆の選定と加工の技術でハイカカオならではの雑味がなく後切れが良い味わい。ハイカカオチョコレートの逸品。	ピスタチオペーストを増量し、さらに濃厚な味わい。ミルキーなホワイトチョコレートと、コクのあるピスタチオが織り成す余韻も優雅なチョコレート。
名称	チョコレート		
内容量	102g (21枚)	86g (18枚)	87g (18枚)
参考希望小売価格	オープン価格		
発売日	既発売		
発売地区	全国・全ルート		
ターゲット	本格・上質なチョコレートを求める40～60代女性		