

2023年12月19日

今だけの限定「カレ・ド・ショコラ<ラム&キャラメル>」

2024年1月9日（火）新発売！

～ラムとキャラメルの余韻が楽しめる大人のためのチョコレート～

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、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、期間限定の特別な味わいとして「カレ・ド・ショコラ<ラム&キャラメル>」を2024年1月9日（火）より新発売いたします。ホワイトチョコの優しい甘さと香ばしいキャラメルチップ、香り高いラムの風味という3つのマリアージュを楽しめるチョコレートです。また、「カレ・ド・ショコラ」で初めての洋酒フレーバーです。

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。

チョコレート最需要期であるバレンタインに向け、上質で優雅な時間を彩る「カレ・ド・ショコラ<ラム&キャラメル>」を発売することで、チョコレート市場を活性化するとともに、お客様に笑顔をお届けしてまいります。



■商品概要

・ホワイトチョコの優しい甘さに、香ばしいキャラメルチップの食感と香り高いラムの風味を加えた、3つの味わいのマリアージュにこだわったチョコレートです。

・「自分へのご褒美」にぴったりな大人な味わいが楽しめます。

・粉末酒使用 アルコール分 0.5%未満

■ 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。創業者の森永太一郎は 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 年のミルクチョコレート

■ 2003 年誕生「カレ・ド・ショコラ」 目指すのは、いちばんおいしいチョコレート

2003 年、日本にもコーヒーにチョコレートを添える文化を広めたいとの想いから、「カレ・ド・ショコラ」の開発はスタートしました。大人女性の“ひとり時間”を贅沢なものにするチョコレートを目指し、原料や形、品質など全てにおいて、細部までこだわり抜きました。日本のチョコレート製造のパイオニアである森永製菓が、長年にわたり蓄積した技術とチョコレートへの情熱をそそいだ集大成です。



▲ 2013 年のカレ・ド・ショコラ

商品名	カレ・ド・ショコラ<ラム&キャラメル>
名称（種類別）	チョコレート
内容量	87g（18枚）
参考小売価格	オープン価格
発売日	1月9日（火）～無くなり次第終了
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