



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2026 年 9 月 15 日

つかの間の休息も、優雅なひとときにする「カレ・ド・ショコラ」から新フレーバー

「カレ・ド・ショコラ <ドゥーブルナッツ>」

「カレ・ド・ショコラ <フィアンティーヌ>」

9 月 29 日（火）より新発売

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO・森 信也）は、味わい・香り・くち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 <ドゥーブルナッツ>」と「カレ・ド・ショコラ <フィアンティーヌ>」を 9 月 29 日（火）より新発売いたします。「カレ・ド・ショコラ <ドゥーブルナッツ>」は、マカダミアナッツとアーモンドの 2 種のナッツの香ばしさと、やさしい甘さのミルクチョコレートがマッチした贅沢な味わいです。「カレ・ド・ショコラ <フィアンティーヌ>」は、口どけの良いミルクチョコレートにほんのり香ばしいフィアンティーヌを合わせ、繊細にほどける軽やかなサクサク食感に仕立てました。

当社は、1918 年に日本で初めて原料である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す。家事や仕事などの合間に一息つきたい時のご褒美にぴったりの「ご自愛ショコラ」です。

上質で優雅なひととき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。



カレ・ド・ショコラ <ドゥーブルナッツ>



カレ・ド・ショコラ <フィアンティーヌ>

■ご参考：2003 年誕生「カレ・ド・ショコラ」

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。



▲2003 年のカレ・ド・ショコラ

■商品特長

商品名	カレ・ド・ショコラ ＜ドゥーブルナッツ＞	カレ・ド・ショコラ ＜フィアンティーヌ＞
商品特長	マカダミアナッツとアーモンドの 2 種のナッツの香ばしさと、やさしい甘さのミルクチョコレートがマッチした贅沢な味わいです。	口どけの良いミルクチョコレートにほんのり香ばしいフィアンティーヌを合わせ、繊細にほどける軽やかなサクサク食感に仕立てました。
名称	チョコレート	
内容量	18 枚	
参考希望 小売価格	オープン価格	
発売日	9 月 29 日（火）	
発売地区	全国/全ルート	
ターゲット	家事や仕事がひと段落した時、ほっとひと息ついて自分の時間を持ちたい人	