

カカオの生豆から作る“ビントゥーバー・チョコレート”で手づくりするスイーツキットが新登場！

今注目の“手づくりチョコレート”は、豆の焙煎から！

フェリシモの食のブランド『CHOU CLUB[シュークラブ]』は、2015年10月13日より、「カカオ豆からつくるカカオスイーツ6ヵ月コース」のウェブ販売を開始しました。豆にこだわるサードウェーブコーヒーの流行とともに、そうしたシヨップで販売されることもあり注目されるようになった、豆にこだわり、豆からチョコレート作りをする「bean to bar（ビントゥーバー）・チョコレート」。この新しい流れは、世界的な広がりをみせるチョコレート業界のトレンドで、日本でも多くのビントゥーバー・チョコレートのブランドが出てきています。この度新発売した「カカオ豆からつくるカカオスイーツ6ヵ月コース」は、カカオの生豆を焙煎（ロースト）してチョコレート作りを行うほか、そのチョコレートを使った手づくりスイーツを作る「スイーツキット」で、生カカオ豆から作る基本となるビターチョコを使って、毎月1回のお届けで全6種類のスイーツを作ります。（お申し込み締め切り：2015年11月29日）

【NEW】「カカオ豆からつくるカカオスイーツ6ヵ月コース」をウェブで >>> <http://www.feli.jp/s/pr15102302/1/>



■商品のご紹介

【NEW】カカオ豆からつくるカカオスイーツ6ヵ月コース

¥3,070(+8% ¥3,315)送料込み/月

※価格は、商品本体価格¥2,851（税込み）と単品配送料¥464（税込み）の合計金額です。

- ・セット内容/カカオ豆約100gと各月のレシピに応じた食材、レシピ
- ・賞味期限/製造から常温保存で180日(12月のマシュマロは製造から常温で60日)

(原産地：〈カカオ〉インドネシア 製造加工：日本)

詳細とお申し込み >>> <http://www.feli.jp/s/pr15102302/2/> (お申し込み締め切り：2015年11月29日)

- ・デジタルカタログでもご覧いただけます >>> <http://www.feli.jp/s/pr15102302/3/>

・お届けの例と手づくりする6種類のスイーツ

カカオ生豆やスイーツ作りに必要な材料とレシピを毎月お届けします。生豆から作ったビントゥーバー・チョコレートで手づくりするスイーツは6種類。(12月：チョコレートドリンク、1月：生チョコ、2月：アモンドショコラ、3月：ブラウニー、4月：クランチチョコ、5月：カカオアイス)



カカオ生豆約100g、ココアパウダー約50g、砂糖約50g、ギフト用ボックス

●1月の生チョコセット内容です。

(※)ギフトボックスは、1月の生チョコセットのみに付きます。



12月 チョコレートドリンク
カカオから作ると一般のココアより濃厚で、後味さっぱり。肌寒い日や、ほっとひと息つきたいときに。



1月 生チョコ
やわらかい食感と口溶けが特徴。口の中で広がるカカオの香りと味わいを堪能できます。



2月 アモンドショコラ
砂糖がけしたアーモンドをチョコでコーティング。お好みでヘーゼルナッツを使っても。



3月 ブラウニー
しっとり食感のチョコケーキ。刻んだナッツやチョコチップを生地に混ぜるのもおすすめ。



4月 クランチチョコ
シリアルを混ぜたざくざくの食感が楽しいチョコ。カカオの食感も楽しめます。



5月 カカオアイス
カカオから作るカカオアイス。付属のカオニブチョコをトッピングしてどうぞ。

(写真左：お届けの例、写真右：全6回で作るスイーツ)

・生豆焙煎から作る、ビントゥーバー・チョコレート作りの流れ

Let's TRY!

1 カカオ豆を洗う。



2 フライパンで焙煎。



3 皮をむき、豆を砕く。



4 湯煎する。



5 砂糖を入れる。



6 型に入れて冷やす。



POINT
サラサラになってきても、ツヤが出てなめらかになるまでがんばって練り上げます。

1. カカオ豆を洗う。 2. フライパンで焙煎。 3. 皮をむき、豆を砕く。 4. 湯煎し溶かす。 5. 砂糖を入

れる。 6.型に入れて冷やす。

・「カカオ豆からつくるカカオスウィーツ6ヵ月コース」のこだわり

カカオ豆がチョコレートになるまでには、とても長い道のりがあります。カカオ農園でカカオの実を収穫、実から生豆を取り出して発酵や乾燥を経て、やっとチョコレートの原材料となるカカオ豆となります。

チョコレートの原材料の乾燥豆から板状のチョコレートのかたまり“クーベルチュール”が作られます。「〇〇産チョコ使用」とうたわれている多くのチョコレート菓子などは、このクーベルチュールを溶かしてそれを材料に製造され、流通しています。それに対してビントゥーバー・チョコレートは、クーベルチュールよりも前段階のカカオの生豆を焙煎し練り上げるところから作ります。焙煎のしかた、練り上げ方によっても味わいが変わります。もちろん豆の産地によっても味が違います。また、ビントゥーバー・チョコレートとひと口に言っても、その中にもいろいろあります。多くの場合、商社によって仕入れられた発酵済み乾燥カカオ豆を卸業者から買い、豆の焙煎からチョコレート作りを行います。ビントゥーバー・ブランドの中には、もう一步踏み込んで、生豆の栽培や発酵や乾燥から関わって原材料にこだわりチョコレート作りをするようなブランドもあります。「カカオ豆からつくるカカオスウィーツ6ヵ月コース」は、商社が輸入し卸業者から買う豆は用いていません。自社でインドネシアの生産地でカカオの実を農家と一緒に生産することから手がけ、産地であるインドネシアでの発酵や収穫、乾燥などを行うために頻りに現地へ出向いてカカオ栽培と輸入を行っているビントゥーバー・ブランド『Dari-K [ダリケ]』とのコラボで商品化しています。産地での豆の質を上げ、さらに現地で発酵や乾燥を行うなどで現地の雇用を生み、自社でコンテナを仕立てて、品質管理をし、輸入をするにはたいへんな労力がともないます。しかしその手間をおしまないこだわりが、より香ばしくておいしい“bean to bar(ビントゥーバー)”へとつながっています。

■ビントゥーバー・チョコレート作りだけにチャレンジしてみたい方にはこちらがおすすめ！

生のカカオ豆がチョコレートになるまでの感動を味わってみませんか？ ていねいな手順説明付きで、誰でもビントゥーバー・チョコレートづくりが楽しめるキットです。できあがりは、濃厚でいて後味さっぱりな味わい。モールドはかわいいカカオ豆形で、チョコレートができあがったら、ギフトにもぴったり。

【ダイレクト便(フェリシモR)】カカオ豆からつくる Dari K 手づくりチョコレートキット

¥3,430(+8% ¥3,704)送料込み

※価格には、送料が含まれています。

・セット内容/モールド(シリコンの型)、ブックレット(作り方やカカオの説明書)、生カカオ豆約 80g×2袋

(原産国名:インドネシア<生カカオ豆>)

詳細とお申し込み >>> <http://www.feli.jp/s/pr15102302/5/>

(写真左:お届けセットの例、生カカオ豆2袋入りで、付属のモールドで手づくりチョコが2回楽しめます。写真右:モールド)



・チョコレート作りの流れ



■ 『CHOU CLUB[シュークラブ]』

日本全国と世界から、まだ知られてないものや思わず夢中になってしまう味、忘れられない味に出会える『FELISSIMO CHOU CLUB[フェリシモ・シュークラブ]』は、今いちばんのおすすめを特集した「CHOU CLUB Push!」、特別なお取り寄せ&ギフトを取り扱う「special」、笑顔になれる直送便「Marche」、月一回のお届けでお楽しみいただく「Collection」の4つのカテゴリーで、こだわりの食材や食品を生み出されている生産者と食す人の接点を進化させる、おいしさの理由がはっきりしているフードをご提案しています。商品づくりや選定で“6つの約束”を宣言しています。

1. スタッフが足を運び「おいしい!」と感じたものだけをお届けします。
2. イメージやネームバリューにとらわれず、「おいしい理由」を明確にします。
3. 毎日のおうちごはんを豊かにする、驚きのポイントや楽しみ方もご紹介します。
4. 作り手=職人さんのこだわりや思いを、極力そのままにお伝えします。
5. 食品や食材が持つ香り、味わい、食感を、豊かに表現しお届けします。
6. 大切な「食の未来」を、生産者の方々やお客様参加型で、ともに創っていきます。

・ウェブサイト >>> <http://www.feli.jp/s/pr15102302/4/>

■商品のご注文・お問い合わせ

0120-055-820 (通話料無料)

0570-005-820 (通話料お客様負担)

(受付時間：月曜～金曜/午前9時00分～午後5時)

- ※携帯電話など「0120」を利用できない場合は、「0570」で始まる番号をお使いください。
- ※お客様からのお電話は、ご注文の内容を確認・記録するために録音させていただいております。
- ※「0570」通話料は20秒につき10円(税別)がかかります。
- ※PHS・一部のIP電話ではご利用できない場合があります。
- ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
- ※20歳未満の酒類のご注文はお断りさせていただきます。

◆本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部 (吉川・中島・市川)
 TEL. 078-325-5700 FAX. 078-331-1192
 e-mail: press@felissimo.co.jp

株式会社フェリシモ 東京広報 (石井)
 TEL. 03-3402-5230 FAX. 03-3402-5231
 e-mail: tko@felissimo.co.jp

— 会社概要 —

社 名：株式会社フェリシモ
 本 社 所 在 地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町59番地
 代 表 者：代表取締役社長 矢崎和彦
 創 立：1965年5月
 事 業 内 容：自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業