

2024年12月17日

アジア初！「コールドエクストラクション」製法によって カカオ豆を焙煎せずに作った、とろける宝石のようなチョコレート 新チョコレートブランド「Tunmel（トゥンメル）」 12月18日（水）よりオンラインにて予約販売開始

江崎グリコ株式会社は、スイスの Oro de Cacao 社が持つ国際特許技術※「Cold Extraction™（コールドエクストラクション）」製法を採用した新チョコレートブランド「Tunmel（トゥンメル）」を発売します。2024年12月18日（水）より、阪急百貨店・三越伊勢丹の各オンラインストアにて予約販売を開始し、2025年1月以降は順次、阪急うめだ本店と伊勢丹新宿店にて、期間限定の POP UP SHOP を出店します。なお、「Tunmel」はアジアで初めて「コールドエクストラクション」製法を採用したチョコレートブランドとなります。

「Tunmel」は、古代マヤから着想を得た独自製法「コールドエクストラクション」によって作られた、とろける宝石のようなチョコレートです。厳選されたカカオ豆を焙煎せずに、低温でカカオ由来のアロマやポリフェノール等の原料を抽出し、余計なものを加えずに混合することで、カカオ豆本来の個性や魅力を引き出しました。ブランドの名前は、マヤ文明において、暦の単位でもあり貴重な石を意味する言葉でもあった「Tun（トゥン）」と、ゆっくりと口の中でとろける様子を表す「Melt（メルト）」から名付けています。

今回発売するのは、それぞれの産地のカカオの個性が楽しめる「Tunmel ペルー81%」「Tunmel ドミニカ82%」「Tunmel ガーナ83%」と、一箱で3種を楽しめる「Tunmel カカオセレクション（アソートボックス）」の4商品です。2024年12月18日（水）より阪急百貨店オンラインストア HANKYU FOOD、三越伊勢丹オンラインストア、MOO:D MARK by ISETAN にてオンライン予約販売を開始します。また、2025年1月15日（水）～19日（日）に阪急うめだ本店にて、2025年2月8日（土）～14日（金）には伊勢丹新宿店にて、期間限定で POP UP SHOP を初出店します。

※日本を含む複数国で特許が成立している技術のこと。日本における特許番号 JP6655178B



ブランドサイト：<https://jp.glico.com/tunmel/>

新チョコレートブランド「Tunmel」のこだわり

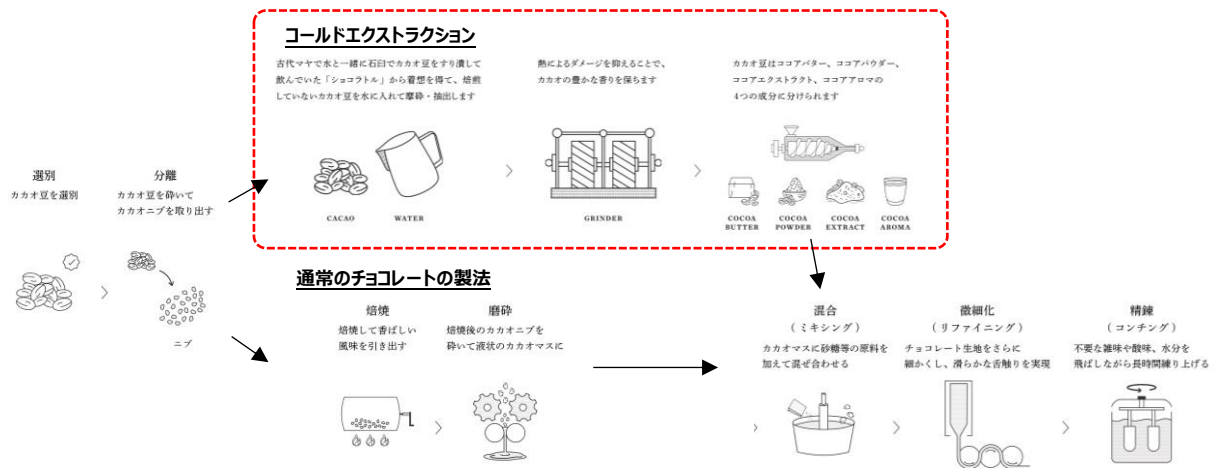
■ Tunmel のこだわり①：厳選されたカカオ豆を使用

持続可能な原料にこだわり、厳選された産地から輸入したカカオ豆のみを使用しています。



■ Tunmel のこだわり②：「コールドエクストラクション」製法で引き出すカカオ豆本来の豊かな香り

「コールドエクストラクション」とは、古代マヤで水と一緒に石臼でカカオ豆をすり潰して飲んでいた「シヨコトル」から着想を得て、焙煎していないカカオ豆を水に入れて磨砕・抽出します。熱によるダメージを抑えることで、カカオの豊かな香りを保ちます。カカオ豆はココアバター、ココアパウダー、ココアエクストラクト、ココアアロマの4つの成分に分けられます。



■ Tunmel のこだわり③：シンプルな原料

カカオ豆を焙煎せず、「コールドエクストラクション」製法によって苦味と酸味を抑え、カカオ由来の風味を豊かに引き出しているため、砂糖の使用量は必要最低限にしています。原料はカカオニブ、砂糖の2つのみを使用し、添加物は一切使わずに少ない素材でカカオの純粹な美味しさを追求しました。

■ Tunmel のこだわり④：計算された一粒の形状

それぞれのカカオの個性を、美味しく、美しく愉しめるよう、一寸（約3cm）を元にした一粒の形状に設計しました。

・ペルー81%の特長：

ペルー産カカオの華やかな香りを引き立てるための、薄いキャレ形状。薄く仕上げたキャレ形のチョコレートは、舌に触れる面積が広く、最適なひとくちサイズで、風味立ちの早さと口どけを愉しめる設計です。

・ドミニカ82%の特長：

ドミニカ産カカオの重厚かつほのかにフルーティーな風味を味わうための、1:√3の白金比に基づいた直方体の形状。繊細な風味立ちと、程よい食べ応えの両立を実現する設計です。

・ガーナ83%の特長：

ガーナ産カカオの重厚な風味をじっくり味わうための、宝石を最も美しく輝かせるブリリアントカットを基調とした形状。見た目の美しさと、舌に触れる面積を広くとることで、風味が長く続く設計です。



■開発者コメント

グローバルブランド事業部 Pocky マーケティンググループ 兼 新規チョコレート商品企画/開発プロジェクト プロジェクトマネージャー
槌田 智子

Glico は、国民の体位向上に貢献したいという思いから、牡蠣の煮汁に多く含まれるグリコーゲンが入った栄養菓子「グリコ」を発売したことからはじまりました。同じようにおいしく、身体に良いと言われるカカオを主役に、風味の個性や成分を活かして、新たなカカオの魅力との出会いをお届けすることで「チョコレート文化をアジアに広めたい」という思いで「Tunmel」というブランドを作りました。カカオ豆と砂糖というシンプルな設計だからこそ、製法だけでなくチョコレートの形状やサイズにもこだわっています。ハイカカオが好きな方はもちろん、苦味や酸味が苦手な方にも楽しんでいただけたらうれしいです。

■販売方法

【オンライン販売】

・阪急百貨店オンラインストア HANKYU FOOD

URL : https://web.hh-online.jp/hankyu-food/shop/index.html?shoptype=1&cid=fds_tunmel

予約受付・販売期間：2024年12月18日（水）10:00～2025年2月28日（金）23:59

※予約販売分について、商品のお届けは1月15日（水）以降を予定しております。

・三越伊勢丹オンラインストア

URL : <https://www.mistore.jp/shopping/productlist?brand=011538&stock=instock&srule=views>

予約受付・販売期間：2024年12月18日（水）10:00頃～2025年2月6日（木）18:00

※商品のお届けは2月11日（火・祝）～2月14日（金）を予定しております。

・MOO:D MARK by ISETAN (ムードマーク バイ イセタン)

URL : <https://isetan.mistore.jp/moodmark/journal0123/012330/>

予約受付・販売期間：2024年12月18日（水）10:00頃～2025年2月6日（木）18:00

※商品のお届けは1月15日（水）～2月14日（金）を予定しております。

【POP UP SHOP（実店舗）販売】

・阪急うめだ本店 地下1階 ツリーテラス

販売期間：2025年1月15日（水）～19日（日）




・伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション バレンタインステーションシヨコラ


販売期間：2025年2月8日（土）～14日（金）

★最新の情報についてはブランドサイト・公式 Instagram をご確認ください。

ブランドサイト	https://jp.glico.com/tunmel/
公式Instagram	https://www.instagram.com/tunmel_official/ (@tunmel_official)

■商品概要

商品名	Tunmel ペルー81%	Tunmel ドミニカ 82%	Tunmel ガーナ 83%
パッケージ			
内容量	28g (8個)	27g (6個)	27g (6個)
価格	2,052 円 (税込)		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・ペルー産カカオの華やかな香りを引き立てるための、薄いキャラ形状。 ・薄く仕上げたキャラ形のチョコレートは、舌に触れる面積が広く、最適なひとくちサイズで、風味立ちの早さと口どけを愉しめる設計です。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ドミニカ産カカオの重厚かつほのかにフルーティーな風味を味わうための、1:√3の白金比に基づいた直方体の形状。 ・繊細な風味立ちと、程よい食べ応えの両立を実現する設計です。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ガーナ産カカオの重厚な風味をじっくり味わうための、宝石を最も美しく輝かせるブリリアントカットを基調とした形状。 ・見た目の美しさと、舌に触れる面積を広くとることで、風味が長く続く設計です。
発売日	2025年1月15日(水) ※2024年12月18日(水)から予約受付開始		

商品名	Tunmel カカオセレクション
パッケージ	
内容量	50g (ペルー81%、ドミニカ82%、ガーナ83% 各4個)
価格	4,104 円 (税込)
商品特長	・「Tunmel」3種(ペルー81%、ドミニカ82%、ガーナ83%)が楽しめるアソートボックスです。
発売日	2025年1月15日(水) ※2024年12月18日(水)から予約受付開始

■Oro de Cacao 社について

国際的に有名なミュージシャンで、スイスのバンド「YELLOW」のメンバーである Dieter Meier (ディーター・メイヤー) 氏が2015年にチューリッヒ応用科学大学で開発された Cold Extraction の技術を使い、スイスのチューリッヒで創業したチョコレート会社。International Chocolate Salon 「Best Milk Chocolate 金賞」受賞。(公式サイト: <https://www.orodecacao.com/>)