

※数量なくなり次第終了とさせていただきます。

【あのひんやり夏スイーツ第2弾】セブン-イレブン×明治 ×世界的ブランド、アレルギー28品目不使用コラボアイス新発売

神奈川県鎌倉市大船にあるブーランジェリー・パティスリーCALVAは、2026年6月16日(火)より、セブン-イレブン・明治とのコラボ商品を発売。アレルギー28品目不使用（※）アイス。

※特定原材料 8品目と特定原材料に準じるもの20品目
※乳・卵を含む製品と共通の設備で製造しています。



第2弾コラボ商品「デリシヨコラ フランボワーズソース入り」

株式会社CALVA(本社：鎌倉市大船、代表：田中 二朗、以下「CALVA」)監修の「デリシヨコラ」第2弾（※）を、2026年6月16日(火)より発売することをお知らせします。

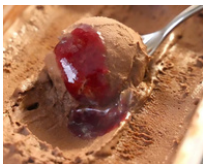
「デリシヨコラ フランボワーズソース入り」パッケージ

※特定原材料 8品目と特定原材料に準じるもの20品目
※乳・卵を含む製品と共通の設備で製造しています。



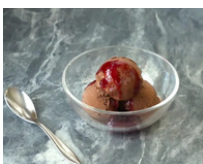
試作と打ち合わせを何度も繰り返して誕生

2. 手軽に購入できる
多くの方が手軽に購入できるよう、セブン-イレブン明治とのコラボでの発売を実現。
よりたくさんの方にお楽しみいただけるよう試行錯誤しました。



アイスクリームのような味わい

3. よりこだわったアイスクリームのような味わい
特徴的なのが、前回からさらに進化した、ふんわりととろけて滑らかでリッチな舌触り。
「デリシヨコラ」は、一般的にしっかりとした食感がイメージされる氷菓に分類されるものの、アイスクリームと間違えるほど滑らかで濃厚になるよう仕上げています。



濃厚なのに重くなく軽やか

4. 濃厚チョコレート×さっぱりフランボワーズ
乳や卵が入らない分、濃厚なショコラ感をダイレクトに楽しめるアイス。このアイスと、さっぱりとした甘酸っぱさのフランボワーズが絶妙です。
また、カカオ豆にもこだわり、ブラジル産のものを選定しました。

■商品詳細

商品名：デリシヨコラ

公式オンラインショップ

販売する商品について



ご好評につき第2弾！「デリシヨコラ フランボワーズソース入り」



前回のコラボ商品「デリシヨコラ」とオリジナルの「デリシヨコ」

■特徴

1年前のコラボ商品がご好評をいただいたため、今回は第2弾として待望の新品を発売。
新作は、CALVAの代表であり、世界大会にてアワードを受賞するシェフでもある田中二朗のこだわりが詰まったチョコレートアイス「デリシヨコラ フランボワーズソース入り」です。
普段、店舗・オンラインショップにて販売する「デリシヨコ」を多くの方にお届けできるようアレンジした「デリシヨコラ」が、今回はさらにパワーアップして新登場します。
1年前のコラボでご好評いただいた「デリシヨコラ」ですが、そこから改良に改良を重ね、より進化した味に。また、フランボワーズソースをトッピングすることで、フランボワーズの香りと甘酸っぱさがマッチした贅沢な一品に仕上げました。主な特徴は以下の4つです。



1. アレルギー28品目不使用（※）
大豆や小麦などはもちろん、アイスには必要不可欠とされている乳・卵までも使わず濃厚な味わいを表現。
人を笑顔にするスイーツを、誰もが楽しめるようにという、SDGsの考えにも則った田中二朗の信念が反映されています。

価格：330円(税抜)

発売日：2026年6月16日(火)～数量なくなり次第終了

販売地域：東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、愛知県、三重県、岐阜県、大阪府の一部地区（※）

※販売エリア内でも店舗により取扱いの無い場合がございます。

■オリジナル商品「デリシヨコ」



ショコラ感の強いデリシヨコ

店舗・オンラインショップでご購入いただける、CALVAオリジナルのデリシヨコ。
CALVAのシェフ田中二朗は、ワールドチョコレートマスターズ2022にて味覚4部門中3部門のアワードを獲得しました。
デリシヨコは、そのうちの1つ、デザート部門のアワードを受賞し、世界に認められた商品です。

共通点	コラボ商品の「デリシヨコラ」と同じくアレルギー28品目を使っていません。（※）
違い	「デリシヨコラ」はより多くの方にお届けすることに重きを置き試行錯誤をした商品ですが、オリジナルの「デリシヨコ」はリッチなショコラ感に焦点を当てています。 また、第2弾「デリシヨコラ」に関しては、フランボワーズソースとチョコレートアイスの組み合わせを、オリジナルの「デリシヨコ」はシンプルにカカオの濃い味わいを、それぞれ楽しんでいただくという違いもあります。

「デリシヨコ」でさらにはっきりとしたショコラ感を味わってみるのも、「デリシヨコラ」と一緒に食べて味わいを食べ比べするのもおすすめ。

※特定原材料 8品目と特定原材料に準じるもの20品目
※乳・卵を含む製品と共通の設備で製造しています。

CALVAについて

■CALVAとは



代表の田中二朗



兄の田中聡

両親が1974年より営んでいた洋菓子店を、息子・田中二朗が引き継ぐ形で、2009年に大船で始まったプーランジェリーパティスリー。代表の田中二朗がチョコレートとケーキ、その兄の田中聡がパンを作り、お客様にお届けしています。そんな兄弟が生み出すのは、海外の伝統を重んじつつ和の要素をかけ合わせたり、季節の食材を大切に組み込んだり、と工夫の詰まった斬新な商品。

■コンセプト

誰もしあわせにする"DELICIOUS"と、アレルギーなどひとりひとりの事情に寄り添う"ELEGANT"を掛け合わせた言葉です。

食を通じて、すべての人を笑顔にすることを最も重要視しています。

■今後の展望

今回のコラボ商品は販売場所が限定されていますが、「食べられるから食べる」ではなく「食べたいから食べる」を叶えるスイーツを、より多くの場所でより多くの方に届けるため準備中。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社CALVA 広報担当：大塚

電話：
0467-45-6260
「プレスリリースを見て」とお伝えください。

公式サイト

企業概要



株式会社
CALVA

【公式HP】 <https://calva.jp/>

【公式オンラインショップ】 <https://calva-shop.jp/>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/calva.official/>

【TEL】 0467-45-6260

【本社住所】 〒247-0056 神奈川県鎌倉市大船1-12-18

株式会社CALVAのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/163250