

～生チョコ発祥の店「シルスマリア」～

日本各地のこだわり素材を使った『NAMA CHOCO×JAPAN』シリーズより
北海道十勝・鹿追チーズ工房「鹿追チェダー」とコラボレーションした
『北海道チーズ生チョコレート』が登場

12月1日（金）より発売開始*

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社シルスマリア（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：稲毛田正明）では、北海道十勝・鹿追チーズ工房の鹿追チェダーと北海道産のチーズパウダーを使用した「北海道チーズ生チョコレート」を、「シルスマリア シアル桜木町店」のオープンにあわせ、2017年12月1日（金）より先行発売いたします。



「シルスマリア」は、1988年に“生チョコレート”をこの世に生み出した生チョコレート発祥のお店です。数種類のベルギー産チョコレートと新鮮なクリームが織りなす生チョコレートは、舌にまとわりつくような滑らかな口どけが好評をいただいています。また2016年より日本各地のこだわり抜いた素材と、生チョコレートをコラボレーションさせた新シリーズ『NAMA CHOCO×JAPAN』の発売を開始し、日本における生チョコレート発祥ブランドとして、日本の食材の新たな魅力を、生チョコレートとのかけ合わせることで発信しております。

そして今年も、この『NAMA CHOCO×JAPAN』の新商品として『北海道チーズ生チョコレート』が新たに登場。本商品は、北海道十勝産の鹿追チーズ工房の鹿追チェダーと、北海道のチーズパウダーを使用した全く新しい生チョコレートです。鹿追チーズ工房では、安定した低温の10℃以下に保たれた熟成庫で、5ヶ月ゆっくりと時間をかけて仕上げられています。ほどよい酸味とコクのあるナッツ風味が特徴の鹿追チェダーに、北海道産のチーズパウダーをあわせました。口いっぱいに広がるホワイトチョコレートの甘さに、生チョコレート特有の口どけ。さらに生チョコレートとチーズという異色の組み合わせによって、深いコクとチーズ特融の酸味がこれまでにない、深い芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

生チョコ発祥のお店「シルスマリア」と、北海道十勝・鹿追チーズ工房の「鹿追チェダー」、北海道産のチーズパウダーがコラボレーションした「チーズ生チョコレート」を、ぜひご堪能ください。

*本店・馬車道店での販売は、12月4日（月）より順次開始いたします。

《「シルスマリア」“北海道チーズ生チョコレート”販売概要》

■発売：2017年12月1日（金）～

■価格：16粒 1,500円（税抜）

■特長：

北海道十勝・鹿追チーズ工場の鹿追チェダーと北海道産のチーズパウダーを使用。チーズの酸味とコク、ホワイトチョコレートの甘さから生まれる口どけの良さをお楽しみいただけます。



《『シルスマリア シアル桜木町店』店舗概要》

■オープン日：2017年12月1日（金）

■住所：神奈川県横浜市中区桜木町1-1

■開店時間：10:00～21:00

■定休日：CIAL 桜木町に準ずる

■店内面積：40.26㎡

■TEL：045-264-4974



<鹿追チーズ工房とは>

十勝平野の北部、大雪山麓に位置する鹿追。

人口よりも牛の数が多いという酪農の町で、大雪山系から湧き出るおいしい水と、澄んだ空気がチーズ作りには絶好のロケーションであるこの地域に構えるチーズ工房です。

鹿追の大地で、生まれ育つ牛から搾られた牛乳を、毎日一定量大切に使い造った鹿追チーズ工場のチーズは、「限りなくナチュラルに」徹した製品です。

<シルスマリア>

生チョコという名で世に出た最初の一粒。

1988年、寒い夜のこと、シルスマリアの厨房で、どこにも無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。ショコラティエが、そのチョコに、生チョコという商品名を付けたことが、のちの生チョコブームへとつながって行きます。由来はその当時、『生パイ』というオリジナル商品が好評で、そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、『生チョコ』と命名しました。生チョコという名で世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にもなっております。ぜひ一度ご賞味ください。

■HP：<https://www.silsmaria.jp/>

■オンラインストア：<http://www.rakuten.co.jp/silsmaria/>

