

世界的なショコラティエが認めた高品質で贅沢な新商品
極薄シェルにより外は"パリッ"、中から"トロッ"と生チョコが溢れ出す

『ガーナ生チョコレート<芳醇ミルク>』

『ガーナ生チョコレート<芳醇カカオ>』

2017年10月10日から冬季限定で新発売

株式会社ロッテ（住所：東京都新宿区）は、ガーナシリーズより冬季限定の口どけを味わえる新商品『ガーナ生チョコレート<芳醇ミルク>』と『ガーナ生チョコレート<芳醇カカオ>』を2017年10月10日（火）より冬季限定で発売します。



■商品特長

1. 同商品は、"ハズレのない絶対的美味しさ""この季節しかない限定感"をコンセプトに、冬季限定の口どけを味わえる工夫がされています。
2. 周りのシェルチョコを極薄にすることで中身の生チョコ量を増やし、外はパリッ、中はトロッとした、大人な贅沢な一品に仕上げました。センターチョコはなめらかな食感と繊細な風味を味わうことができます。
3. 世界で評価されているショコラティエの宮原美樹さんから「本場フランスの生チョコに近い」「くちどけ感が良いバランスのチョコ」とお墨付きを得た高品質で信頼感のある本格派商品となっています。



シェルチョコ

極薄のシェルチョコを実現。上下左右均一に仕上げることで、センターチョコの美味しさを余すことなく味わうことができます。

センターチョコ

芳醇カカオだけでなく、今年は芳醇ミルクも新製法を使用することで旧商品に比べ今までにない柔らかさを実現しました。まるでチルド商品にあるような、なめらかな食感と繊細な風味を味わうことができます。

■商品概要

ガーナ生チョコレート<芳醇ミルク>

生チョコレート品質に仕上げたガーナミルクを一粒ショコラに閉じ込めた繊細で味わい深いおいしさ。ガーナならではのミルク感の効いたコクのある味わいと、生クリームで仕上げた生チョコだから実現できたとろっと、とろける口どけが堪能できます。

ガーナ生チョコレート<芳醇カカオ>

生チョコレート品質に仕上げたガーナブラックを一粒ショコラに閉じ込めた繊細で味わい深いおいしさ。カカオの芳醇な香りと豊かな味わいが口の中で広がり、生チョコならではのとろっと、とろける口どけを堪能。

商品名	ガーナ生チョコレート<芳醇ミルク> ガーナ生チョコレート<芳醇カカオ>
販売価格	オープン価格（想定小売価格248円（税込））
内容量	64g
発売日	2017年10月10日（火）

ショコラティエ宮原美樹さんからの推奨コメント

■本場の生チョコレートに近い技術力に関心。

「シェルが薄いチョコレートは、本場フランスの特徴で、それに近い生チョコレートを楽しめる商品であると言えます。極薄のシェルを作ることは、ショコラティエが手で行う作業でもとても難しい技術です。それを、機械生産で行う技術は本当にすごいと思いました。」

■ガーナらしいなめらかなくちどけに感動！

「<芳醇ミルク>のほうは、やさしいカカオ味の味わいが印象的で、<芳醇カカオ>は、ビターで、さらにカカオ感が楽しめます。くちどけに関しては、油分が多すぎると口の中で急にチョコが溶けてしまったり、アルコール分が強すぎるとその風味が強すぎてしまったりするのですが、それをほとんど感じられなかったことに感動しました。ガーナ本来の“くちどけの良さ”が更に上質感を増してやわらかなくちどけを楽しめます。なめらかなくちどけ感が良いバランスのチョコレートだと思います。」

■高級チョコを楽しむ文化が定着する予感？！

「最近では、高品質のリッチなチョコレートがスーパーやコンビニエンスストアなどで気軽に食べられるようになってきました。それは、様々な種類のチョコレートを楽しむ文化が広まっていることの象徴ですし、チョコレートを日常の中で楽しむ機会が増えてきたことだと思います。私にとってもチョコの新時代を感じられて嬉しいです。」



ショコラティエ 宮原美樹さん

宮原 美樹 (みやはら みき) 氏 プロフィール

1977年、東京都世田谷区生まれ。国学院大学文学部、服部栄養専門学校調理科、バンタン製菓学院パティスリー本科を卒業。チョコレートメーカー大東カカオ(株)にてチョコレート開発本部に入社し、チョコレートの生地及び応用菓子の開発に携わる。2006年、手作りショコラ専門店「ショコラティエ・ミキ」(東京都世田谷区)をオープン。2008年、パリで開催される世界最大級のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」に数少ない日本人ショコラティエとして初出展。2014年 フランスのショコラ専門ガイドブック「LE GUIDE」に、日本を代表するショコラティエとして掲載される。

<『ショコラティエ・ミキ』店舗情報>

【所在地】 〒157-0062 東京都世田谷区南烏山4-9-11 第2アベニューハウス001号

【営業時間】 火・水・木・金曜日：11：00～19：00 土・日曜日：11：00～17：00

【定休日】 月曜日・祝日 (不定休・オンシーズンは営業いたします)

