



報道関係各位

## 横浜発チョコ専門店バニラビーンズ24年バレンタイン商品新作も登場

世界希少カカオ豆使用の生チョコサンド新作『カカオトラベラー2024』登場。

“あざとく”ハートをプレゼントできるパズル型チョコ『パズルショコラ・ハート』、一番人気商品『ショーコラ&パリトロ』からシリーズ初バレンタイン限定パッケージも

2024年1月4日(木)～Webで先行販売、2024年1月18日(木)～「2024 アムール・デュ・ショコラ」に出店



横浜発のチョコレートブランドVANILLABEANS（バニラビーンズ）を運営するチョコレートデザイン株式会社（代表取締役：大槻昌弘、本社所在地：横浜市）は、2024年1月4日(木)より2024年バレンタイン限定商品の販売を公式Webサイトにて開始します。店頭販売は、2024年1月25日(木)より開始します。

今年のイチオシ商品は、世界で0.3%しか採れない希少な有機カカオ豆を使用した今季新作の生チョコサンドが味わえる『カカオトラベラー2024』、シリーズ初バレンタイン限定パッケージを施した一番人気商品『ショーコラ&パリトロ』、そしてパズル感覚でハートをくり抜けるパズル型チョコレート『パズルショコラ・ハート』です。

オンラインショップ URL：<https://www.vanillabeans.yokohama/>

### 口コミで人気を集めた横浜発チョコ専門店「バニラビーンズ」の24年バレンタイン商品とポイント

\* バニラビーンズ看板商品 生チョコサンドの新作『カカオトラベラー2024』登場。新作『タンザニア』とサステナブルで超希少なカカオ豆を採用したショーコラが楽しめる。

①今季新作『タンザニア』：タンザニア産の世界で0.3%しか採れない希少な有機カカオ豆を使用。

②サステナブルな『エクアドル』：SDGsの達成手段としても注目されている、世界農業遺産認定の農業方法「アマゾニアン・チャクラ」で栽培された、世界で2%の希少品種「アリバカカオ」を採用。

\* バニラビーンズ一番人気商品『ショーコラ&パリトロ』からシリーズ初バレンタイン限定パッケージ登場

\* あざとかわいい演出ができるパズル型チョコ『パズルショコラ・ハート』登場。パッケージごとプレゼントせずティータイムを共にし、パートナーや好きな人の前でハートをくり抜いて可愛く食べるのがおすすめ！

\* 自分への“ご褒美チョコ”にもぴったりの期間限定販売の高級チョコレート『タブレット6枚セット バレンタイン限定アソート』と、『ボンボンショコラ』『トリュフショコラ』も発売

# バニラビーンズ看板商品『ショーコラ』が味わえる新作『カカオトラベラー2024』

濃厚な生チョコレートをサクサクのバタークッキーでサンドした『ショーコラ』。2000年のブランド立ち上がり当時より、チョコレートとクッキーを組み合わせる、日本人の馴染みやすいギフト菓子を考案したいとの思いで2003年に生まれ、今まで長く愛されてきました。

お陰様で、数々の受賞歴も多い看板商品です。そんな、『ショーコラ』をカカオ産地別で食べ比べできる個性豊かなフレーバー4種のアソートをバラエティに限定販売します。

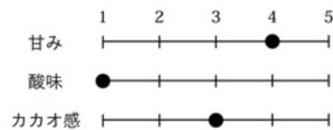
商品名：『カカオトラベラー2024』（ショーコラ4個入）  
 価格：1,858円(税込)

『カカオトラベラー2024』内容



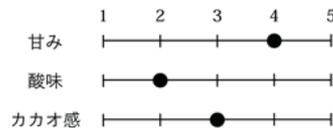
## ショーコラ『マダガスカルミルク』

マダガスカル産のカカオ豆から仕立てたチョコをミルクチョコレートのガナッシュに。ミルクの優しい甘さの中にすっきりとしたカカオの味わいが広がります。



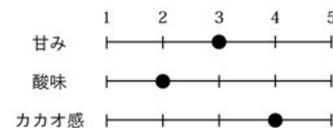
## ショーコラ『タンザニア』（今季新作）

タンザニア産のフルーティな有機カカオ豆を焙煎して作った濃厚生チョコレートを、クッキーでサンドしました。まろやかな甘みと柔らかな酸味が口の中で広がります。



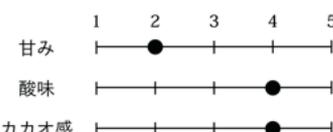
## ショーコラ『ベネズエラ』

南米北部の海岸に面する、ベネズエラ産のカカオ豆だけを使用した生チョコレートサンド。カカオの華やかな香りが広がり、食べ進めていくとウィスキーのような豊かな甘みを感じられます。



## ショーコラ『エクアドル』 ※チャクラ認証のカカオ豆使用商品

SDGsの達成手段としても注目されている、世界農業遺産認定の農業方法「アマゾニアン・チャクラ」で栽培された、世界で2%しか採れないエクアドル産の希少品種のカカオ豆「アリバカカオ」を使用。エクアドル産の自家焙煎チョコレートを口溶けまろやかなガナッシュにしました。焙煎したカカオの香ばしさが鼻に抜け、フルーティーな味わいが広がります。ほろ苦いココアクッキーとも相性抜群です。



※チャクラ認証とは・・・



「チャクラ（農園）」はエクアドルアマゾンのキチュア族の言葉で、**伝統的な森林農法（アグロフォレストリー）**を意味します。

チャクラの中には、カカオのような収入源となる作物だけでなく、バニラ、バナナ等100種類もの農作物が植えられ家族を支えています。農薬や化学肥料は使用しません。先住民家族農家にとって、カカオの単一栽培と比べるとチャクラはカカオの収穫量が少なく手間がかかりますが、土壌を汚染せず、収入源を多様化できる利点があります。チャクラは23年に国連食糧農業機関（FAO）が定める**世界農業遺産**にも指定されました。

「チャクラ認証」は、チャクラ農法で育った作物とその作物を使った商品に付与され、「持続可能な生産」「生物多様性」「気候変動緩和の貢献」などの国際的に重要な課題（SDGs）の解決策として注目されています。

## 当社一番人気商品『ショーコラ&パリトロ』からシリーズ初バレンタイン限定パッケージ登場

生チョコレートクッキーサンドの『ショーコラ』と、3層のチョコレートが織りなす濃厚な味わいの『パリトロ』の2種類が入った、人気のアソートセットです。バレンタイン時期に合わせて、華やかなハート柄のパッケージが登場。



商品名：『ショーコラ&パリトロ4個入 /8個入』

※バレンタイン限定包装紙 ※オンラインショップ限定

価格：4個入1,642円(税込) 8個入3,283円(税込)

内容：ショーコラ『マイルドカカオ』1個、『リッチミルク』1個、パリトロ『スイート』2個 ※8個入は記載の倍数

販売：楽天、公式サイト、Yahoo!ショップ、auPAYマーケット、Amazon  
※Amazonは1/15 10:00～



商品名：『バレンタイン プチギフトバッグ』

※オンライン限定

価格：821円(税込)

内容：ショーコラ『リッチミルク』1個、パリトロ『スイート』1個

販売：楽天、公式サイト、Yahoo!ショップ、auPAYマーケット、Amazon  
※Amazonは2/1 14:00～



## 周りとは差をつける“あざとかわいい”演出も！ハート型にくり抜ける『パズルショコラ・ハート』

バレンタイン期間限定商品の『パズルショコラ・ハート』を今年も販売します。食感の異なる2層のビターチョコレートでコーティングした濃厚スイーツ。ミルクチョコレートのやさしい味わいとフィアンティーヌやヘーゼルナッツのサクサク食感が楽しめます。

またパズルのようにハート型にくり抜くことができるため、パートナーや好きな人とのティータイムに、ハート型にくり抜き、可愛く食べるのがおすすめ。

プレゼントとして渡すだけでなく、あえて一緒にバレンタインチョコを食べることで、ちよっぴり“あざとかわいい”演出することもできるショコラです。



商品名：『パズルショコラ・ハート』 ※数量限定

価格：¥1,944(税込)

販売：楽天、公式サイト、Yahoo!ショッピング、Amazon、みなとみらい本店、川崎店、ロースタリー、ベイサイド ※Amazonは2/1 14:00～



## 自分への“ご褒美チョコ”にもぴったりの期間限定販売の高級感のあるチョコレート『タブレット6枚セット バレンタイン限定アソート』、『ボンボンショコラ』、『トリュフショコラ』も発売

今年も期間限定販売の高級チョコレート『タブレット6枚セット バレンタイン限定アソート』のほか、高級感がありながらお手頃価格で食べられる『ボンボンショコラ』『トリュフショコラ』を期間限定で発売します。

『タブレット6枚セット バレンタイン限定アソート』はカカオ豆の焙煎から手がけたシングルビーンのチョコレートを6種楽しめる商品です。カラフルなパッケージや産地によって異なるカカオの豊かな風味を楽しめます。店舗でお土産としても人気のある『タブレットショコラ』をバレンタイン限定のアソートで販売します。

『ボンボンショコラ』は、2023年11月に新作として登場したばかりの商品です。バレンタインやホワイトデーシーズンに期間限定で再登場します。本商品は海外から取り寄せた焙煎機を使用し、“ロースト(焙煎)”に特化した自信作です。カカオ豆のローストだけでなく、使用する素材「アーモンド」「ヘーゼルナッツ」「ごま」も自社でローストし、それぞれに適したチョコレートを何通りもの組み合わせから厳選しました。

『トリュフショコラ・グランマルニエ』は、カカオ55%のビターチョコレートに“オレンジリキュールの最高峰”と呼ばれるフランス産の銘柄「グラン・マルニエ」を使用しました。(アルコール分4.5%)

仕上げにココアパウダーをまぶし、オレンジの苦味とビターチョコレートの心地よい口溶けをお楽しみいただけます。

『トリュフショコラ・コアントロー』はミルクチョコレートに、オレンジの苦味を抑えた甘みのある銘柄「コアントロー」を使用しました。パウダーシュガーをまぶし、オレンジの香りが広がる味わいに仕上げています。(アルコール分4.1%)



## 『タブレット6枚セット バレンタイン限定アソート』 『ボンボンショコラ』 『トリュフショコラ』 商品概要



商品名：『タブレットショコラ 6枚セット バレンタイン限定アソート』

※オンライン限定(楽天、公式サイトのみ)

価格：4,590円(税込)

内容：タブレットショコラ『フラワーシャワー』1枚 『ルビー』1枚 『ガーナホワイト』1枚 『バレンタインブレンド』1枚 『エクアドル70』1枚 『キャラメル』1枚



商品名『ボンボンショコラ3個入 /6個入』※数量限定

価格：3個入 1,296円(税込) 6個入 2,592円(税込)

3個入内容...『ノワゼット』 『アマンド』 『セザムブラン』

6個入内容...『ノワゼット』 『アマンド』 『セザムブラン』 『コロンビア』 『ドミニカ』 『エクアドル』

販売：楽天、公式サイト、みなとみらい本店、川崎店、ロースタリー、ベイサイド



※1/25(木)～各店舗で2種のイートインも可能に。(以降通年販売を予定)

価格：単品770円(税込) ドリンクセット1,100円(税込)

内容：『セザムブラン』 『アマンド』 +コーヒーまたは紅茶



商品名：『トリュフショコラ・グランマルニエ』

※アルコール分4.5%

商品名：『トリュフショコラ・コアントロー』

※アルコール分4.1%

価格：1,728円(税込)

販売：楽天、公式サイト、Yahoo!ショッピング、Amazon、みなとみらい本店、ロースタリー ※Amazonは2/1 14:00～



## 期間限定催事店舗 | 「2024 アムール・デュ・ショコラ」に2024年1月18日（木）より登場

今年は、2024年1月18日(木)より開催する「2024 アムール・デュ・ショコラ」での出店を皮切りに、各地の催事店舗に出店します。

### <主な出店店舗>

- ・JR名古屋タカシマヤ 10階催会場「2024 アムール・デュ・ショコラ」 1/18(木)～2/14(水)
- ・阪急百貨店うめだ本店 9階催場「バレンタインチョコレート博覧会」 1/20(土)～2/14(水) ※催事限定商品あり
- ・阪神百貨店梅田本店 8階催場「2024年バレンタインスタジアム」 1/24(水)～2/14(水)
- ・小田急百貨店新宿店 7階=イベントスペース「ショコラ×ショコラ」 1/24(水)～2/14(水)
- ・小田急百貨店町田店 5階=催事場「ショコラ×ショコラ」 1/31(水)～2/14(水)

### <オンラインショップ>

- バニラビーンズ公式オンラインショップ : <https://www.vanillabeans.yokohama/>
- 楽天市場店 : <https://www.rakuten.ne.jp/gold/vanilla/>
- Yahoo!ショッピング : <https://shopping.geocities.jp/vanillabeansyokohama/>
- Amazon : <https://amzn.to/38ltNfH>
- au PAY マーケット : <https://wowma.jp/user/49488863>

## バニラビーンズのSDGsに関する取り組み



2007年からフェアトレードチョコレートの導入を開始し、チョコレート菓子を製造する事業者ライセンスとして「国際フェアトレード認証」を取得。ガーナに小中一貫校を建設するプロジェクトや農園事業の支援など売上金を活動費用にあて、原産国へのサポートも行っています。今後もフェアトレードチョコレートの累計使用量をさらに増やしていくことに加え、地元横浜を中心とした持続可能な取組に興味関心のある学校・学生さんへの講話など地域社会貢献も継続してまいります。

また、2022年にはチョコレート生産によって年間でおおよそ12トン排出されるカカオ豆の外皮、「カカオハスク」をアップサイクルした商品『カカオハスクの森のタンブラー』を開発し、現在店頭にて販売しております。

私たちはこのような活動を通じて、食べる人、作る人、そして原産国の人々、チョコレートに関わる全ての人を笑顔にできるような「持続可能なチョコレート」を作り続け、持続可能な社会の実現を目指します。

## 2024バレンタイン商品について | 担当者の想い

VANILLABEANSは、2023年10月から新しいブランドメッセージ「チョコレートで、つながろう。」を掲げており、これまで以上に、お客様、カカオ原産国の生産者の方々、そして横浜という街、さまざまな「繋がり」を大切にしていきたいと考えています。

ブランドメッセージを新設して初となるバレンタインは、“原点回帰”の意味も含めて当店の看板商品である、生チョコサンド『ショーコラ』やプチショーコラケーキ『パリトロ』を、バレンタインだけの特別感を感じていただけるよう期間限定パッケージを初めて採用、さらにショーコラ20周年を記念した「ショーコラ・ファンブック」も作成するなど20年以上ご愛顧いただいているオンラインショップのお客様のご要望にもお応えするような工夫を施しました。

また、店頭でも販売を行うショーコラ『カカオトラベラー』は、「世界を旅するようにカカオを味わう」をコンセプトに毎年ご好評をいただいておりますが、今年クラフトチョコレート専門店ならではの希少なカカオ品種や、認証制度を取得したサステイナブルなカカオを入手し、例年以上にパワーアップしたアソートになりました。

毎年冬季限定の『パズルショコラ』や『トリュフショコラ』も、全国各地にお届けできるよう配送テストを重ねた自信作です。今年も多くのお客様にバレンタインのワクワク感をお届けできるように邁進してまいります。（販売部部长 渡辺）



## チョコレートデザイン株式会社 | 会社概要



横浜に本社を置くチョコレートデザイン株式会社（代表取締役：大槻昌弘）は2000年3月1日設立、メインブランド「VANILLABEANS（バニラビーンズ）」の運営を行う菓子製造会社です。横浜市内に複数の製造拠点を置き、カカオ豆の焙煎からチョコレートへの加工、販売まで一貫して行っています。

看板商品はフェアトレードチョコレートを使用した生チョコレートサンドの『ショーコラ』、今年2023年に誕生から20年を迎えました。2010年には楽天市場のRakuten SHOP OF THE YEAR CSR賞を受賞、2018年には『ショーコラ』がソーシャルプロダクツアワードの国際部門・生活者審査員賞を受賞、2023年6月には『ショーコラ 8個入』が2万3千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度「ジャパンフードセレクション」のグランプリを受賞いたしました。

2023年10からは企業理念を「チョコレートで世界の幸せをデザインする。」へとアップデートし、これからもフェアトレードチョコレートを起点とし、お客様、作り手、カカオ原産国、チョコレートに関わる全ての人の幸せの仕組みづくりを目指してまいります。