

## PRESS RELEASE

報道関係各位

2018年1月4日  
株式会社ディノス・セシール

～贈る「本命チョコ」から一緒に楽しむ「シェアチョコ」、「ファミチョコ」まで、  
2018年のバレンタインニーズをキャッチ！～  
ディノスが、大きな国産栗にこだわったチョコレート  
「テリーヌショコラマロン」などを新発売

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「ディノス」が展開する食品カタログの最新号『どうぞ召し上がれ2018年春号』を2018年1月4日に発行します。これに先立ち、2017年12月27日より、ディノスオンラインショップ上の専用サイト「バレンタイン特集2018」(<https://www.dinos.co.jp/valentine/sl/>)にて、2018年の様々なバレンタインニーズに応え、素材や見た目の華やかさなどにもこだわったチョコレートを発売中です。

今年のバレンタインでは新商品として、世田谷の人気店「リムヴェール パティスリーカフェ」とコラボレーションし、国産栗をふんだんに使った濃厚な「テリーヌショコラマロン」をはじめ、近年ブームとなっているカカオ豆から製品化まで一貫して手掛ける“Bean to Bar（ビーントゥバー）”に注目し、生産地によって様々な味が楽しめる「シングルプランテーションカカオ no. 6」、LA 発のポップなデザインが特徴の「トリュフチョコレート」など、高級志向の本格派からトレンド派、シェア派にまで喜ばれるバラエティ豊富な商品をラインナップしています。  
(以下、全て税抜価格)

【本命チョコに贈りたい！】しっとり濃厚、贅沢な味わいの大人のチョコレート



高山浩二シェフ監修。  
国産栗がごろごろ、イタリア産アマローネワインを使った  
贅沢ショコラ。

◆「リムヴェール」テリーヌショコラマロン 3,800 円

内容量：1本(約300g)

ベルギー産クーベルチョコレートを使い、国産栗を中にごろっと入れたテリーヌショコラ。イタリア産アマローネワインをチョコレートに加え、トッピングにも栗を5つのせました。華やかに金箔を散らした、高級感漂うチョコレートは、本命チョコにぴったりです。



シロップ着けの大きな  
国産栗と金箔が華やか。



世田谷「リムヴェール」  
高山浩二シェフ

KEN'S CAFE TOKYO

人気グルメサイトのベストスイーツチョコレート部門1位を獲得  
あの「特選ガトーショコラ」の食べきりサイズが  
ディノス初登場。

◆「ケズカフェ東京」KEN'S ガトーショコラ 3,100 円

内容量：【50g(長さ約10cm)×3本】×2箱セット

“日本一のガトーショコラ”といわれるほど人気の「ケズカフェ東京」のガトーショコラ。特注ショコラを贅沢に使用した濃厚な味わいの食べきりサイズがディノスに初登場。小麦粉を加えていないので、芳醇なカカオの香りを楽しめる一品です。



「ケズカフェ東京」  
氏家健治シェフ



Dinos Cecile Co., Ltd.

## PRESS RELEASE

### 【こだわり派友人への友チョコに！】原料や生産背景に注目したチョコレート

近年、原料や原産地、生産者にこだわったチョコレートがトレンドとなっています。今年のバレンタインでは、原料であるカカオの個性がダイレクトに感じられる Bean to Bar(ビーン トゥー バー)製法のチョコレートをはじめ、原産地の環境を配慮し、農園の支援などを積極的に行うことで持続可能なチョコレート作りを行うファクトリーの商品などを取り揃えています。

#### サロン・デュ・ショコラでも注目の“Bean to Bar” 農園別に食べ比べできるチョコレートセットが新登場。

◆シングルプランテーションカカオ NO.6 1,250 円

内容量:30g×6 枚入り

1948 年創業のフランス「ミシェル・クルイゼル」は、カカオ豆から製品に仕上げるまでの工程を一貫して自社で手掛け、良質な原料の維持・供給の実現を目指すファクトリー。シンプルながら、コロンビア産やマダガスカル産、メキシコ産など、それぞれの農園ごとに異なるカカオの味わいを食べ比べできる、カカオマニアにはたまらないチョコレートです。



左から、モカヤ農園 (メキシコ産)、ロスアンコンズ農園 (ドミニカ共和国産)、エル ジャルダン (コロンビア産)、ヴィラ グラシダ農園 (サントメ島産)、マンガロ農園 (マダガスカル産)



4種4粒入り



6種8粒入り

#### カカオ農園をサポートしながら、 本場ベルギーの伝統を守るチョコレートブランド。

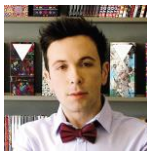
◆Que pour vous(ク プル ヴ)

・キャトル 2,800 円 内容量:4 粒入り×4 箱セット

・ユイト 1,300 円 内容量:8 粒入り

“あなただけに”という意味を持つ Que pour vous。持続可能なチョコレート作りに注目し、農園で働く人々の子供らが通う学校をサポートするなど、カカオ農園の支援も行うブランドです。ヘーゼルナッツクリームを詰めた「プレジールダムール」をはじめ、サクサク食感の「ピガール」、ミルクの風味がたっぷりの「プリマベール」など、ベルギーチョコレートの伝統と原料へのこだわりが詰まったトリュフセットです。

### 【みんなでワイワイ食いたい、シェアチョコに！】目でも楽しめる、デザイン性の高いチョコレート



#### ハリウッドセレブを魅了する、LA発の見た目も楽しいアートなチョコレート。

若くして歴史あるロサンゼルスチョコレートショップ「コンパーテス」のオーナーになったジョナサン・グラム氏は、「チョコレートはアートだ」というスピリットを表現し続けています。



#### バラエティ豊富なフレーバーごとに デザインが異なる、ポップなトリュフチョコレート。

◆「コンパーテス」トリュフチョコレート

・10 個入り 3,600 円 内容量:10 種 10 粒入り

・20 個入り 6,650 円 内容量:20 種 20 粒入り

ストロベリーキャラメルやエスプレッソ、アールグレイなどのフレーバーごとに異なるポップなデザインは、いかにもロサンゼルスらしくユニークでおしゃれ。



10 種 10 粒入り





## PRESS RELEASE



7種×4個入り

シャンパンとの相性も◎  
バレンタインパーティーも盛り上がるフルーツディップ。  
◆「コンパルテス」ラブフルーツミックス 2,800円  
・内容量:7種×4個(計28個)入り  
甘味が凝縮された、ストロベリーやリンゴ、パイナップル、メロンなど  
彩り鮮やかな7種のセミドライフルーツをチョコレートにくぐらせたドル  
チェ。フルーツの甘みとチョコレートのほろ苦さがよく合います。

【家族と楽しむ、ファミチョコに！】毎年コレクションしたくなる、パッケージも魅力的な「カファレル」

世界中のファンを虜にする愛らしいデザインが魅力！  
イタリア「カファレル」の新デザインが登場

190年以上の歴史を持つイタリアの老舗チョコレートメーカー「カファレル」。妥協のない高品質な  
チョコレートづくりと、愛らしいパッケージデザインが毎年注目を集めています。食べ終わっても  
いつまでもとっておきたいくなるヨーロッパ調デザインの缶に入った2タイプを新発売します。



◆「カファレル」アンティーク缶 3,200円

・内容量:アソート22粒入り

女性とネコをデザインしたアンティーク調のデザイン缶の中  
に、「カファレル」を代表する「ジャンドゥーヤ」をはじめ色とりど  
りのホイルチョコレートを詰め合わせたセットです。愛らしく華  
やかなチョコレートは、家族や友人とシェアして楽しめます。

◆「カファレル」リバイバル缶 PINK&BLUE 1,900円

・内容量:チョコレート5粒入り×2缶セット

ドレスアップした女の子が描かれたガーリーな PINK 缶と  
動物と遊ぶ元気な男の子たちが描かれた BLUE 缶の  
セット。5粒入りと小さなサイズなのでプチギフトとしても  
喜ばれます。

『どうぞ召し上がれ(デイノスの美食)2018 春号』概要

◆販売期間 2017年12月27日～2018年7月7日

◆仕様 B5判28ページ

◆グルメ・食品特集 URL [https://www.dinos.co.jp/food\\_s/](https://www.dinos.co.jp/food_s/)

◆デイノスの「バレンタイン特集2018」URL [https://www.dinos.co.jp/valentine\\_s/](https://www.dinos.co.jp/valentine_s/)

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社デイノス・セシール 広報室 藤田、小森 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : [pr@dinos-cecile.co.jp](mailto:pr@dinos-cecile.co.jp)

<この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先>

デイノス ハートコールセンター Tel : 0120-343-774 (9時～21時、携帯・PHS可)