

サロン・デュ・ショコラ パリ 2年連続 最高位 金賞受賞ショコラティエ監修
かなで
こだわりの和素材とチョコレートを組み合わせた「奏」発売
 ～日本酒・日本茶・国産素材と、チョコレートが奏でるハーモニー～



高級ギフトチョコレートをはじめとした洋菓子・スイーツを製造・販売する株式会社メリーチョコレートカンパニー（本社・東京大田区、社長・こやまつ よしてる 小屋松 儀晃）は、2018年バレンタインへ向けて、サロン・デュ・ショコラ パリにて2年連続金賞を受賞したショコラティエが監修した日本酒・日本茶・国産素材とチョコレートを組み合わせた国産素材にこだわったチョコレートブランド「奏（かなで）」を発売いたします。

「日本酒のトリュフ」は、監修したショコラティエが一番得意とする日本酒とチョコレートのマリアージュを表現し、ミルク・スイート・ホワイトの3種類のチョコレートにそれぞれ合うように、東京都・小山酒造の「丸真正宗」、山口県・酒井酒造の「五橋 純米原酒」、山形県・出羽桜酒造の「出羽桜 一路」を厳選いたしました。「日本茶コレクション」では、サロン・デュ・ショコラ パリにて抹茶を初めて紹介した日本ブランドのプライドを持って、「玄米茶・ほうじ茶・抹茶プレーンチョコレート・宇治抹茶・玉露」とさまざまな味わいが楽しめるようになっております。「国産素材セレクション」では、日本に生まれ、日本人の味覚に寄り添ってきたメリーチョコレートならではの素材「瀬戸内産藻塩・国産柿・高知産ゆず・国産和栗・北海道産はちみつ・栃木産とちおとめ」とチョコレートの組み合わせが楽しめます。

メリーチョコレートは、今までフランス パリにて開催されている世界最大のチョコレート展サロン・デュ・ショコラ パリに、17回の出展をしております。2016年には、日本で唯一最高位金賞とC.C.C*アワードをダブル受賞しました。2017年にも金賞を受賞し、2000年より国内最多出展・最多受賞記録を更新しています。「奏（かなで）」は、金賞を受賞したトップショコラティエ大石茂之が監修しております。特に「日本酒トリュフ」はサロン・デュ・ショコラパリで大石が提案し、パリのお客様に絶賛されている日本酒と合わせたチョコレートの提案を元に商品化したものです。選び抜かれた国産素材と、世界が認めた技術が奏でるハーモニーをぜひ1粒ずつ、ごゆっくりとお楽しみください。

※フランスのチョコレートの格付けに権威のある団体「クラブ・デ・クロクール・ド・ショコラ」（フランスの愛好会）の略。実力があると認めたチョコレートブランドのみコンクールに参加する権利が与えられ、チョコレートを実食するコンクールを毎年開いています。

<奏 (かなで) ラインナップ詳細>

商品名：日本酒トリュフ



5 個入 1,080 円 (本体価格 1,000 円)

【日本酒とチョコレートのハーモニー】

サロン・デュ・ショコラ パリで絶賛された日本酒とチョコレートの組み合わせ。デモンストレーションの経験を活かし、監修したショコラティエが一番得意とする日本酒とチョコレートのマリアージュを表現しました。ミルク・スイート・ホワイトの 3 種類のチョコレートにそれぞれ合うように、日本酒を厳選しました。

(日本酒)

丸正宗 : 東京都 小山酒造 × ミルクチョコレート

五橋 純米原酒 : 山口県 酒井酒造 × スイートチョコレート

出羽桜 一路 : 山形県 出羽桜酒造 × ホワイトチョコレート

商品名：日本茶コレクション



9 個入 1,512 円 (本体価格 1,400 円)

4 個入 756 円 (本体価格 700 円)

【さまざまな日本茶を使ったボンボンショコラ】

パリのサロン・デュ・ショコラで初めて抹茶を紹介した日本ブランドのプライドを持って、さまざまな日本茶のチョコレートを集めました。お茶のさまざまな味わいが楽しめるコレクションです。

(日本茶)

玄米茶・ほうじ茶・抹茶プレーンチョコレート・宇治抹茶・玉露

商品名：国産素材セレクション



10 個入 1,620 円 (本体価格 1,500 円)

6 個入 972 円 (本体価格 900 円)

【国産素材を使用した繊細なチョコレート】

国産素材を生かした繊細な味わいのチョコレートを詰め合わせました。日本に生まれ、日本人の味覚に寄り添ってきたメリーチョコレートならではのセレクションボックスです。

(国産素材)

瀬戸内産藻塩・国産柿・高知産ゆず・国産和栗・北海道産はちみつ・栃木産とちおとめ

商品名：奏 (かなで)



15 個入 2,592 円 (本体価格 2,400 円)

9 個入 1,620 円 (本体価格 1,500 円)

【すべてのシリーズが楽しめるアソートボックス】

「奏」シリーズのすべての味わいを詰め合わせました。選び抜かれた国産素材と、世界が認めた技術が奏でるハーモニーをぜひ 1 粒ずつ、ごゆっくりとお楽しみください

バレンタイン特設サイト : <https://www.mary.co.jp/mary/valentine2018/>

メリーチョコレートオンラインショップ : <http://maryshop.jp/shop/>

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

「メリーチョコレート」広報事務局
担当：岡田／井上（ピーアールコンビナート内）
TEL：03-3263-5621／FAX：03-3263-5623
e-mail：mary@prk.co.jp

<ご参考>

<サロン・デュ・ショコラとは>

1995年パリ、サロン・デュ・ショコラはチョコレートが大好きな2人の情熱的な実業家によって始まりました。サロン・デュ・ショコラ創立以降累計来訪者は950万人。210回のイベントを4大陸、16か国、世界32都市で開催し、出展者は26,000人にのぼる世界最大のチョコレート展です。そしてこのサロン・デュ・ショコラは世界のグルメイベントやパリのフードフェスティバルのランキングの10位以内に入るイベントです。

メリーチョコレートは2000年にヨーロッパ以外のブランドとして初出展を果たし、国内最多出展・最多受賞を記録しています。一昨年は、2016年フランスで権威のある団体C.C.C.より、グランプリにあたる外国部門「ショコラアワード」と最高位「ゴールドタブレット（金賞）」をダブル受賞。2017年には、2年連続で最高位「ゴールドタブレット（金賞）」を受賞しました。

サロン・デュ・ショコラ パリで2年連続金賞受賞

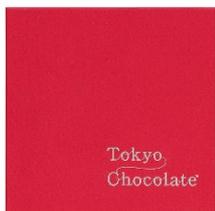
商品名：トーキョーチョコレート プレミアムセレクションボックス

トーキョーチョコレート サロン・デュ・ショコラ パリ

2017年コンセプト【東京爛漫】

爛漫（らんまん）とは、花が咲き誇る様子、そして光輝くさまのことを言います。今、まさにトーキョーは、光を放ち輝いています。満々と花開くトーキョーをイメージして、ショコラにも古来から花見の花であった「梅」やトーキョーの花である「桜」をテーマにしたショコラ、そして、トーキョーで培われた粋な装飾工芸を象徴するモチーフをつけたショコラなど、東京爛漫をショコラで表現しました。

フランスのチョコレートの格付けで権威のあるC.C.C（フランスチョコレート愛好会）により、最高位の金賞を受賞。審査員より「まさに職人芸の全てが完璧で熟練を極めている」と絶賛されました。



4個入 1,728円（本体価格 1,600円）



トップショコラティエ 大石茂之

メリーチョコレートが初めてサロン・デュ・ショコラに出展した当初からプロジェクトメンバーとして参加。2014年にトップショコラティエとして活躍し、最高位のゴールドタブレットのランク獲得に貢献。2016年には、日本では唯一C.C.Cアワードを受賞。2017年にも2年連続での受賞に貢献。

2017年に出展した「梅」や「桜」をモチーフにしたチョコレートや日本の伝統的な装飾を施した「トーキョーチョコレート」は審査員から高く評価を受けました。大石は、「フランス人に馴染みのない物を提案するという事は大きな挑戦だった」と語りました。