

日本が誇る四季をエディブルフラワーで表現！
花と日本酒のペアリングが楽しめる、極上ボンボンショコラ
「季節のTAKANOMEボンボンショコラ」

2022年4月27日(水) 21時より、再販売決定

株式会社Forbul（本社：東京都千代田区、代表：平野晟也）が運営する日本酒ブランドTAKANOMEは、チョコレートブランド Seiste（セイスト）のシェフショコラティエ 瀧島誠士と制作した「季節のTAKANOMEボンボンショコラ」を、TAKANOME公式オンラインショップにて、2022年4月27日（水）21時より数量限定で販売いたします。

本商品はTAKANOME初となる、スイーツブランドとのコラボレーション商品で、2022年4月に開催された「2022伊勢丹フランス展」で販売したところ、用意したセット全てが完売となりました。この度より多くのファンに届けたいという思いから、数量限定で再販売することを決定しました。



『季節のTAKANOMEボンボンショコラ』：¥4,860円（税込）

<https://takanome-sake.com/blogs/magazine/seiste>

『季節のTAKANOMEボンボンショコラ』は、製菓の世界大会で優勝したシェフショコラティエ 瀧島誠士と作り上げた、季節を五感で感じられるボンボンショコラです。パイナップルのような甘みを持つ日本酒“TAKANOME”を、世界各地の厳選したチョコレートで包み込み、エディブルフラワーを使って季節の香りを添えています。味わいは、栃木県産とちおとめの苺の酸味に桜の息吹を感じる「桜」。夏を感じさせるエキゾチックで爽やかな情景が浮かぶ「TAKANOME」。甘くフローラルな香りが秋暁の訪れを感じる「金木犀」。突き抜ける芳香を優しくTAKANOMEが包み込む「柚子」の4種類。それぞれのフレーバーに合わせた製法、温度管理を用いて、食材のポテンシャルを最大限に引き出しました。酒かすを使うことで生まれる、芳醇でフルーティーな余韻も特徴です。

四季折々に咲き誇るお花とTAKANOMEを極上ショコラで包み込んだ、花と日本酒のペアリングが楽しめる一粒をぜひお楽しみください。



季節のTAKANOMEボンボンショコラ

¥4,860（8個入り）

■販売開始日：2022年4月27日（水）21時～

■販売場所：TAKANOME公式オンラインショップ

<https://takanome-sake.com/>

※公式LINE@にて販売開始15分前に通知をお送りします

<https://page.line.me/664ffwjt?openQrModal=true>



「桜」

春に咲き誇る桜の香りと、フルーティな苺の味わいのマリアーージュをお楽しみいただける一粒です。満開に咲く桜の下で、TAKANOMEを片手にお花見をしている気分をイメージしました。

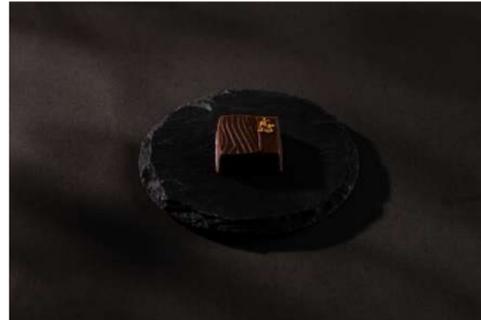
花＝春の桜を使用しています。



「TAKANOME」

エクアドル産カカオ61%を使用。TAKANOMEが持つ芳醇な味わいを、チョコレートでどこまで引き出すことができるかに挑戦した、日本酒×ショコラの可能性を感じることができ一粒です。

花＝初夏の薔薇を使用しています。



「金木犀」

秋の香りを代表する金木犀と日本酒を合わせた、食べた後も続く心地よい香りの余韻が特徴の一粒です。濃厚なTAKANOMEの味わいと秋の香りが絶妙にペアリングし、豊作の秋を予感させます。

花＝秋の金木犀を使用しています。



「柚子」

普段から日本酒のお供として親しまれている柚子を、TAKANOMEで包んだ一粒です。爽やかな甘さとフレッシュな香りのゆずと、濃厚な甘さを持つTAKANOMEの絶妙なマリアーージュをお楽しみいただけます。

花＝冬の柚子を使用しています。



Seiste 瀧島誠士

■公式ホームページ：<https://seijitakishima.mystrikingly.com>

静岡県静岡市出身。実店舗のないチョコレートブランド Seiste（セイスト）のシェフショコラティエ。イタリアで開かれた、スイーツの世界大会で優勝。その他、数多くの受賞歴あり。チョコレートの味わいを大切にしながらも、産地にこだわり、素材の味を引き出し、オリジナリティ溢れる組み合わせはジャンルを問わず、様々なショコラプロジェクトを成功に導いています。

TAKANOME

■毎週水曜日21時より公式オンラインショップにて販売中

価格：15,400 円（税込） / 内容量：720ml / <https://takanome-sake.com/>

2019年、「うまさ」のみを追求するという信念を持って、山口県の老舗酒蔵“はつもみぢ”と共同開発し、誕生した高級日本酒ブランド。お酒本来の味わいやTAKANOMEが作る「世界観」を楽しんでほしいという思いで、精米歩合は非公開です。

原材料は、酒米の王様”山田錦”を100%、水は自然が濾過した命の水“伏流水”を使用。フルーティでスッキリとした味わいとパイナップルのような甘さが特徴です。

「鷹ノ目」の酒銘は、鷹のごとく高い視点から物事を捉え、既存の固定概念に捉われない新たな日本酒の価値を生み出し、世界に羽ばたく日本酒でありたいという思いが込められています。



会社概要

TAKANOME

会社名：株式会社Forbul

所在地：〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-2-1

設立：2018年1月

事業内容：日本酒TAKANOMEの販売、メディア・イベント事業

URL：<https://takanome-sake.com/>