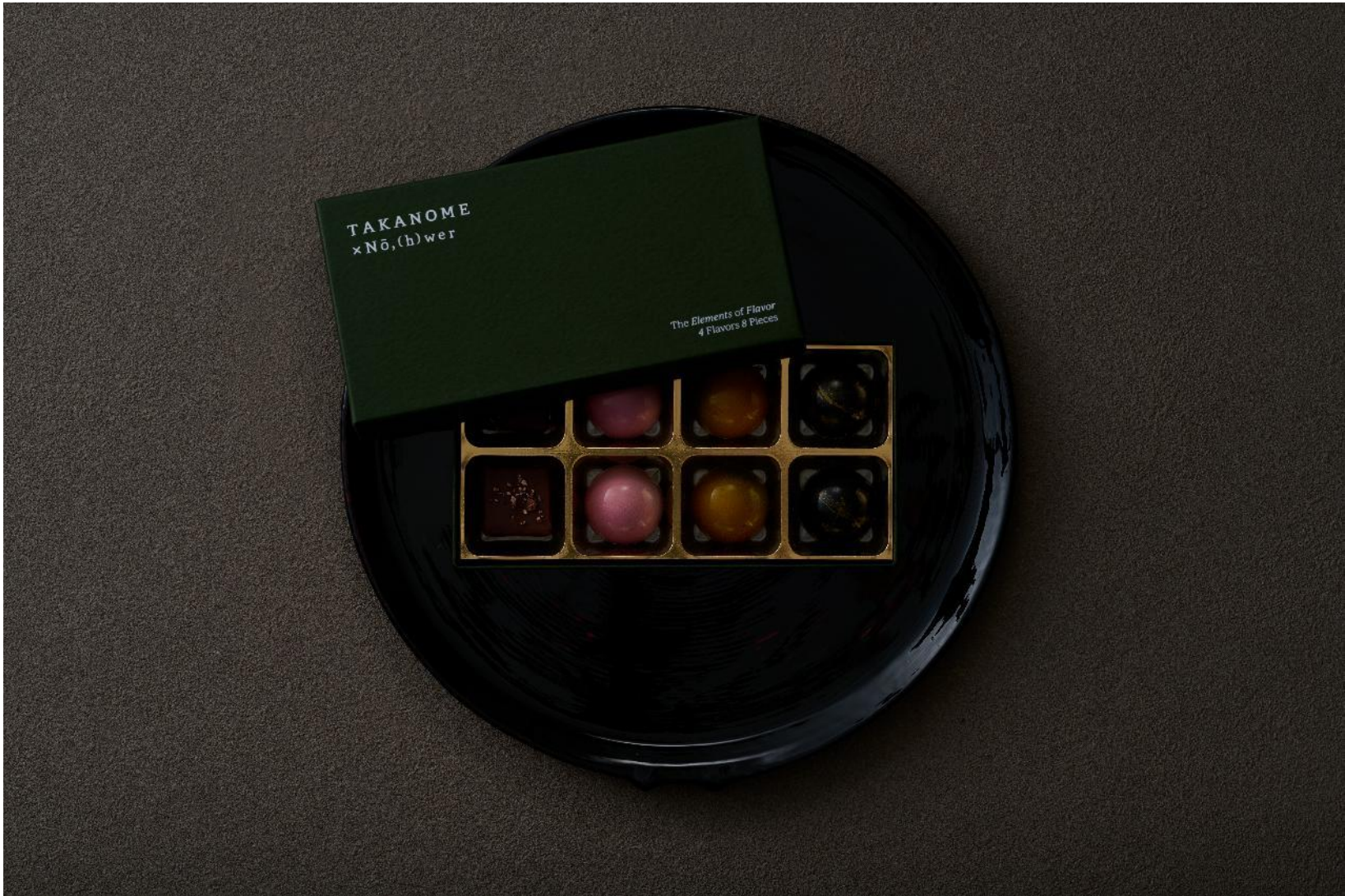


高級日本酒ブランド「TAKANOME」 より
オリジナルのボンボンショコラが登場
～1月28日より公式ECサイトにて数量限定で販売～

株式会社Forbul（本社：埼玉県さいたま市、代表：永金佐知香）が運営する日本酒ブランド「TAKANOME」は、日本酒を使用したオリジナルのボンボンショコラを発表いたします。バーテンダーとパティシエの二人が立ち上げたチョコレートブランド「Nō,(h)wer(ノーウェア)」との協業によって完成した本作は4種の味わいで登場。2026年1月28日（水）より公式ECサイトにて数量限定で販売いたします。全ての味わいにはTAKANOMEの日本酒が使用されています。



TAKANOMEは創業以来『日本酒を通した、文化の発展への貢献』というブランドの使命を掲げ様々な形で日本酒の可能性を探求してきました。「Nō,(h)wer」は、バーテンダーとパティシエという異なるバックグラウンドを持つ二人によって立ち上げられたチョコレートブランドで、カクテルやデザートの世界で培った、香り・温度・余韻への繊細な感覚を軸に、素材の個性を引き出す表現を得意としています。

今回は、日本酒という繊細な素材に向き合い、その魅力をチョコレートという形で再構築しました。日本酒をチョコレートに練り込むことで、酒が本来持つ香りの立ち上がりや奥行き、口中での余韻を、様々な角度から表現。それぞれ異なる香りの立ち上がりや甘味、酸味、余韻を持つ4種のフレーバーが完成しました。TAKANOMEのフルーティな香り・味わいを存分に活かしたチョコレートとなっております。さらにTAKANOMEのフラッグシップ商品「TAKANOME / 鷹ノ目」のセットもご用意。日本酒とのペアリングもお試しいただける貴重なこの機会をぜひお楽しみください。

TAKANOME ボンボンショコラ

- 内容：チョコレート8個（4種類 / 各2個）
- 価格：¥4,950（税込/送料別）

TAKANOME ボンボンショコラ ペアリングセット

- 内容：チョコレート8個（4種類 / 各2個）、「TAKANOME / 鷹ノ目」720ml（化粧箱が付属）
- ¥18,500（税込/送料込み）
- 発売日：1月28日(水) 21:00～
- 販売場所：TAKANOME 公式オンラインショップ <https://takanome-sake.com/>

※最新のNEWS/商品詳細は公式メールマガジンと公式LINEにて配信しております

TAKANOMEの日本酒が持つ香りや味わいを分解し、4つのエレメントとしてチョコレートに落とし込んだコレクションです。それぞれ異なる素材と製法を用い、日本酒の多面的な表情を引き出しました。



【雫（しずく）】

TAKANOMEの甘やかで上品な余韻に着想を得た一粒。なめらかな口溶けのチョコレートに、日本酒の持つ繊細な香りを重ね、静かに広がる旨味と、やさしい甘さが調和する味わいに仕上げました。

【紅（くれない）】

ホワイトチョコレートガナッシュをベースに、あまおうのコンフィチュールを合わせた一粒。果実の甘酸っぱさと日本酒の香りが重なり合い、TAKANOMEの酸味と甘味のバランスを引き立てます。



【陽炎（かげろう）】

パイナップルの香りに、バナナやパッションフルーツを思わせるトロピカルなニュアンスを重ねた一粒。TAKANOME特有の華やかな香りを、軽やかで明るい印象のチョコレートとして表現しました。

【礎（いしずえ）】

ミルクチョコレートガナッシュにTAKANOMEを閉じ込めた、最も酒の存在感を感じられる一粒。芳醇な香りと奥行きのあるコクが広がり、日本酒とチョコレート双方の余韻をじっくりと楽しめます。



「Nō,(h)wer」と「TAKANOME」のダブルネームをいれた化粧箱は深い緑の色味で、「和」の雰囲気醸し出します。ペアリングセットには、日本酒とチョコレートのマリージュをぜひお楽しみください。

それは「Nowhere（どこにもない）」という言葉から生まれた名前です。

バーテンダーとパティシエ。異なる領域に立つ二人が出会うことで、ドリンクとチョコレートの関係は、単なる組み合わせを超え、ひとつの体験へと昇華していく。私たちが目指すのは、既存の延長線上にある味わいではない。どこにも存在しなかった、ドリンクとの究極のマリアージュのためのチョコレートです。



バーテンダー 大竹 直哉

群馬県出身。数々のカクテルコンペティションで受賞歴を持つ実力派バーテンダー。世界大会にも出場。Barという枠組みを飛び越え、ブランド監修やレシピ開発など多方面で活躍している。



オーナーシェフ 深見 広伸

2015年ホテルオークラ福岡退社後、飯塚市でpatisserie ESPOIRを開業。チョコレート工房を設立し、福岡・名古屋・東京の一流ホテルや世界的航空会社ファーストクラスのボンボンショコラを手がける。

TAKANOMEについて

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“はつもみち”と共同開発し、誕生した高級日本酒ブランドです。

「日本酒」という職人が作る作品を通じ、日本の文化の美しさと深みある伝統を伝え、世界中のライフスタイルを彩るラグジュアリーブランドを目指しています。パイナップルのような香りと味わいが特徴で、ミシュランのシェフや、5つ星のホテルソムリエからも高い評価を得ています。

『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。

■公式HP：<https://takanome-sake.com/>

■公式Instagram：<https://www.instagram.com/takanome.sake/>

■LINE公式アカウント <https://lin.ee/HFDCIVe>

■メルマガ登録 <https://takanome-sake.com/pages/mail-magazine>

<報道関係者様 お問い合わせ>

株式会社Forbul TEL: 03-6822-4401 E-mail: support@forbul.net