

バリーカレボージャパン

「ルビーチョコレート」に関する喫食実態調査を実施 発売4年目を迎え、若年層を中心に高い人気とリピート率が判明

バリーカレボージャパン株式会社（本社：群馬県・高崎、代表取締役社長 パスカル・ムルメステール）は、発売から4年を迎える第4のチョコレート、「ルビーチョコレート」に関して行った喫食実態調査の結果を発表いたします。

コロナ禍の影響が消費市場にも大きく現れている中、この調査から、いつ、どんな組み合わせでルビーチョコレートが楽しまれているか、また、新たにどんなルビーチョコレートが求められているかが明らかになりました。

※事前に、ルビーチョコレートの認知率・喫食率に関するスクリーニング調査を実施し、ルビーチョコレートを食べたことがある方（534名）を対象に本調査を実施

本調査・リリースのポイント

- コロナ禍で各社が定番商品の強化へ転換し、ルビーチョコレート採用商品数が前年比で減少したこともあって、一般的な認知率・喫食経験率は発売3年目となる昨年をピークとして減少傾向に転じた。
- 一方、約4人に1人が4回以上食べているなど、喫食者には高いリピート性向があることが明らかに。
- 喫食者の40.1%が夕食後に、36.9%は昼食後に食べる傾向にあった。
- 半数近くがコーヒーとともに喫食（47.0%）。またルビーチョコレートをお酒と楽しんだことがある人は10%以上おり、その半数はスパークリングワインと楽しんでいる（50.0%）。
- 半数近くがナッツとのペアリング（48.9%）を希望。また、新たに楽しみたいルビーチョコレートのメニューはアイスクリームが最も多い結果（36.3%）に。

「ルビーチョコレート」とは？

2017年9月に発表され、2018年より製品発表されている、ダーク・ミルク・ホワイトに次ぐ第4のチョコレート。10年かけて開発され、ルビーカカオからもたらされる自然の華やかなピンク色は着色料不使用。ルビーカカオのフレッシュな甘酸っぱさとベリーのようなフルーティーさが特徴。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内）担当：田口、小石
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713
メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp

※緊急事態宣言下におきましては在宅勤務中心となっておりますので、メールにてご連絡いただけますようお願い申し上げます。



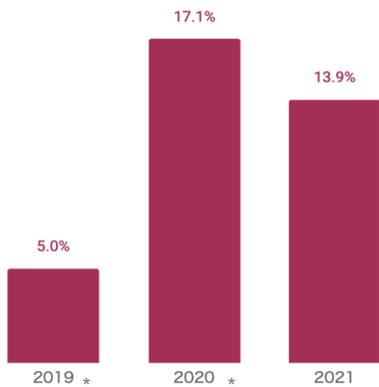
主な調査結果

コロナ禍でルビーチョコレート採用商品数が減少する中、認知率・喫食経験率は減少に転じた。
一方、若年層を中心に連食性の高いリピーターがいることが明らかに。

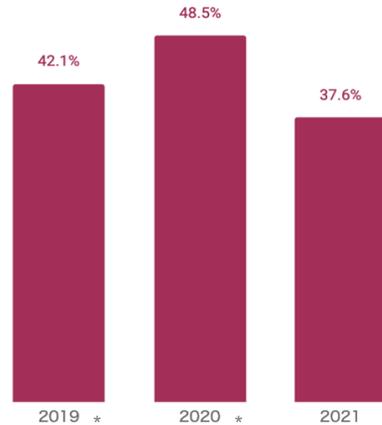
各社が定番商品の強化へシフトし、ルビーチョコレート採用商品数が前年比で減少した環境下において、認知率は去年の調査結果17.1%から13.9%（-3.2ポイント）、喫食率は同48.5%から37.6%（-10.9ポイント）と、ともにこれまでの上昇傾向が下降に転じ始めたことが明らかになった。一方で、喫食者においては、期間中に4回以上食べている人が**20%以上**と高いリピート性向があることも新たに見えてきた。

n=10,113/単数回答 ※スクリーニング調査

ルビーチョコレートを食べたことがある人(%)



ルビーチョコレート認知率(%)



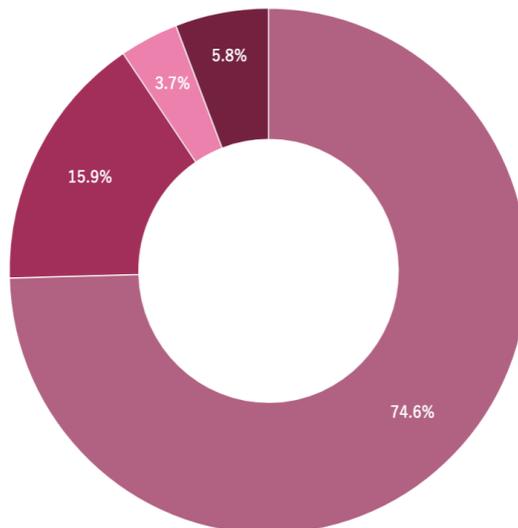
*株式会社マクロミルによるルビーチョコレートに関する意識のインターネット調査
 (全国の18~59歳の男女・824名より有効回答) 2019年2月7日~8日、2020年2月12日~2月13日実施

Q. 直近1年間でルビーチョコレートを何回食べましたか

n=464/単数回答 ※本調査 (直近一年でルビーチョコレートを食べた人)

ルビーチョコレート喫食者の約4人にひとり(26%)は、4回以上食べていることが判明。ルビーチョコレート採用商品の販売時期が主に2020年12月から2021年3月の間に集中していたことを考慮すると、実に**多くの人が短期間にリピート**していたことがわかる。

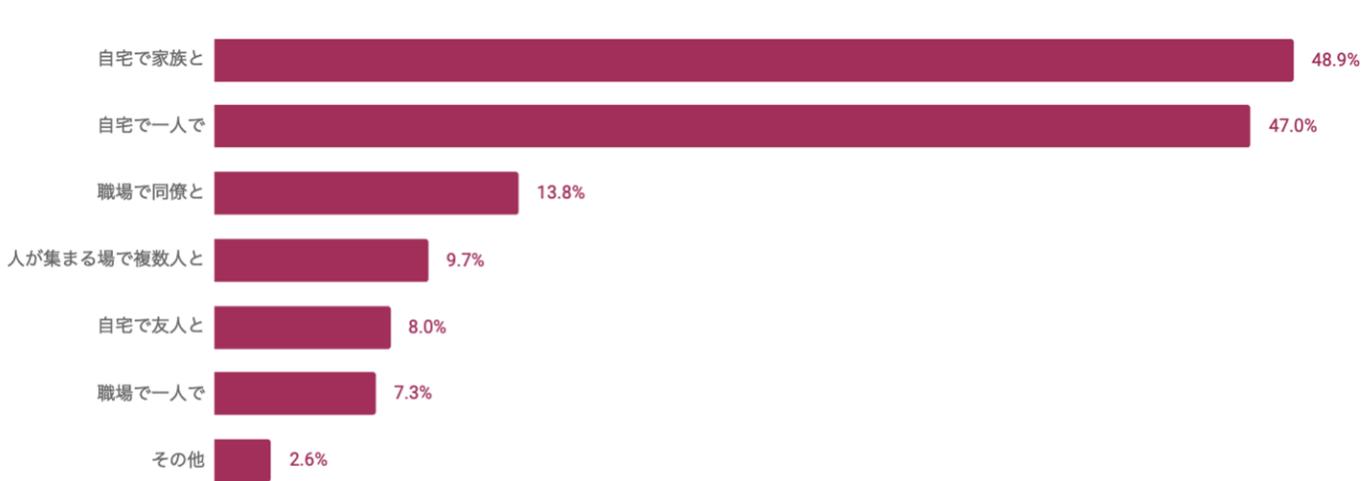
● 1-3回 ● 4-6回 ● 7-9回 ● 10回以上



食べる時間帯は主に夕食後（40.1%）、昼食後（36.9%）。

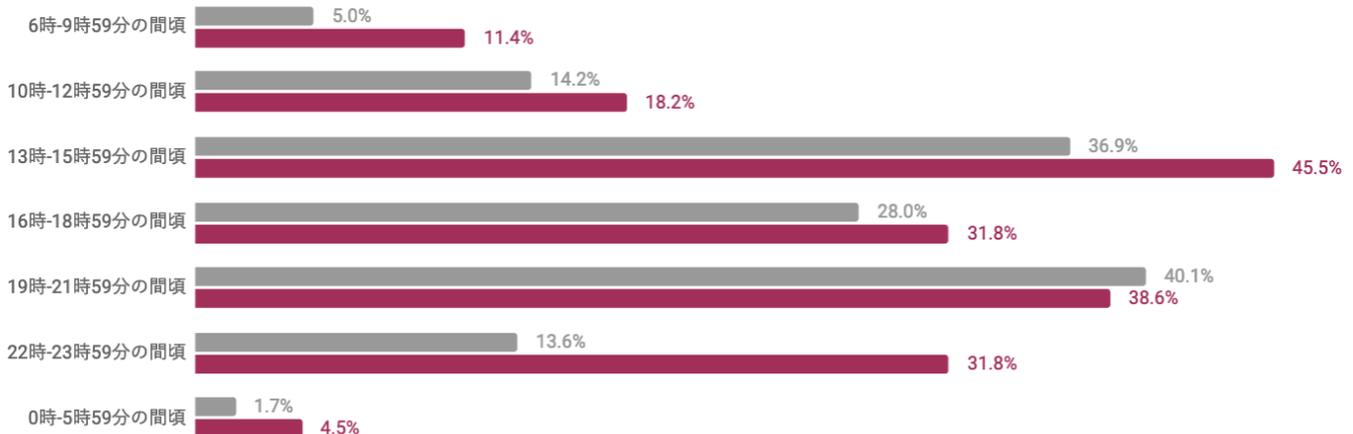
ルビーチョコレート喫食者は、夕食後や昼食後に、
 自宅で家族や一人で楽しんでいる傾向が強いことが分かった。
 さらに、直近1年で7回以上ルビーチョコレートを食べている人は、夕食前後にも。

Q. あなたはルビーチョコレートをどのようなシーンで食べましたか
 n=464／複数回答 ※本調査（直近一年でルビーチョコレートを食べた人）



Q. あなたはルビーチョコレートをどの時間帯に食べる人が多いですか
 n=464／複数回答 ※本調査（直近一年でルビーチョコレートを食べた人）

■ 全体 ■ 直近1年で7回以上ルビーチョコレートを食べている人

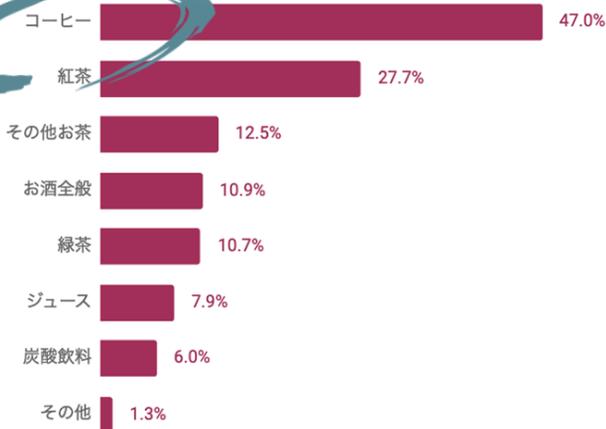


2人にひとりがコーヒーとともに、約1割の人はお酒とともに楽しんでいる。

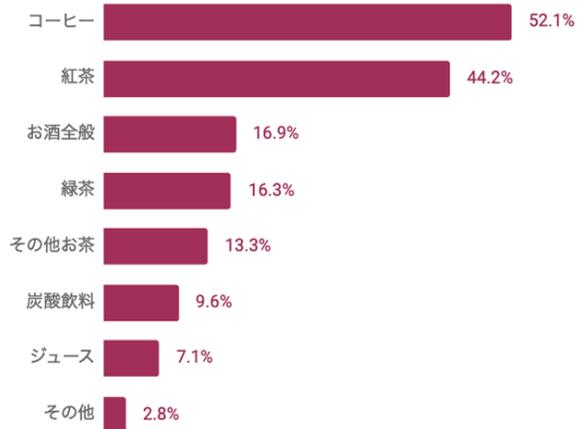
一緒に飲んだものおよび飲んでみたいもの、どちらも「コーヒー」「紅茶」が上位に。
また、お酒では、スパークリングワインとともにルビーチョコレートを楽しんだ人が多いことが判明。

**Q. あなたがルビーチョコレートを食べた時に一緒に飲んだものがありますか
また、あなたがルビーチョコレートを食べる時に一緒に飲んでみたいものがありますか**
n=534／複数回答 ※本調査（これまでにルビーチョコレートを食べたことのある人）

一緒に飲んだもの



一緒に飲んでみたいもの



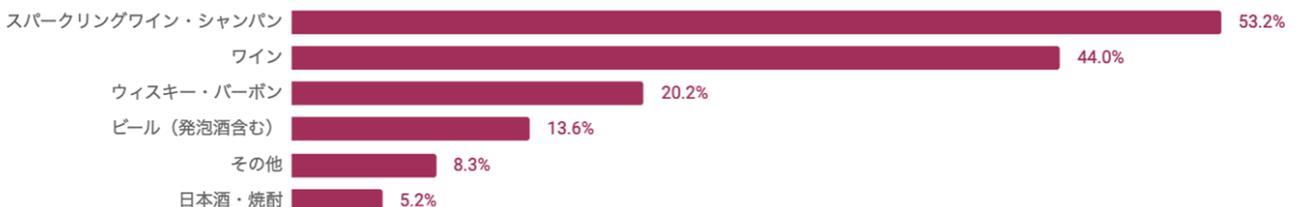
Q. あなたはルビーチョコレートをどんなお酒と飲みましたか

n=58／複数回答 ※本調査（ルビーチョコレートを食べた時に飲んだものとして「お酒全般」と回答した人）



Q. あなたはルビーチョコレートをどんなお酒と飲みたいですか

n=521／複数回答 ※本調査（これまでにルビーチョコレートを食べたことがある20歳以上の男女）



ナッツとのペアリング、アイスクリームのルビーチョコレートメニューを希望する人が多い。

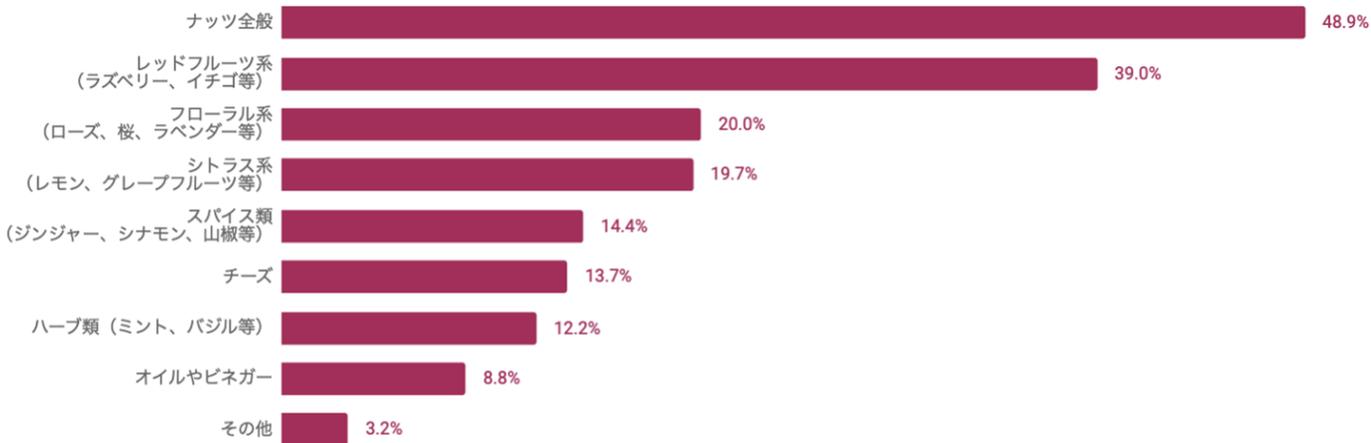
合わせて食べたいものとして、ナッツ全般（8.9%）がもっとも高く

次点はレッドフルーツ系（ラズベリー、イチゴ等）（39.0%）。

また、食べたいルビーチョコレートメニューとしては、昨年第1位だった板チョコが、2位のアイスクリーム、ソフトクリームに抜かれる結果。

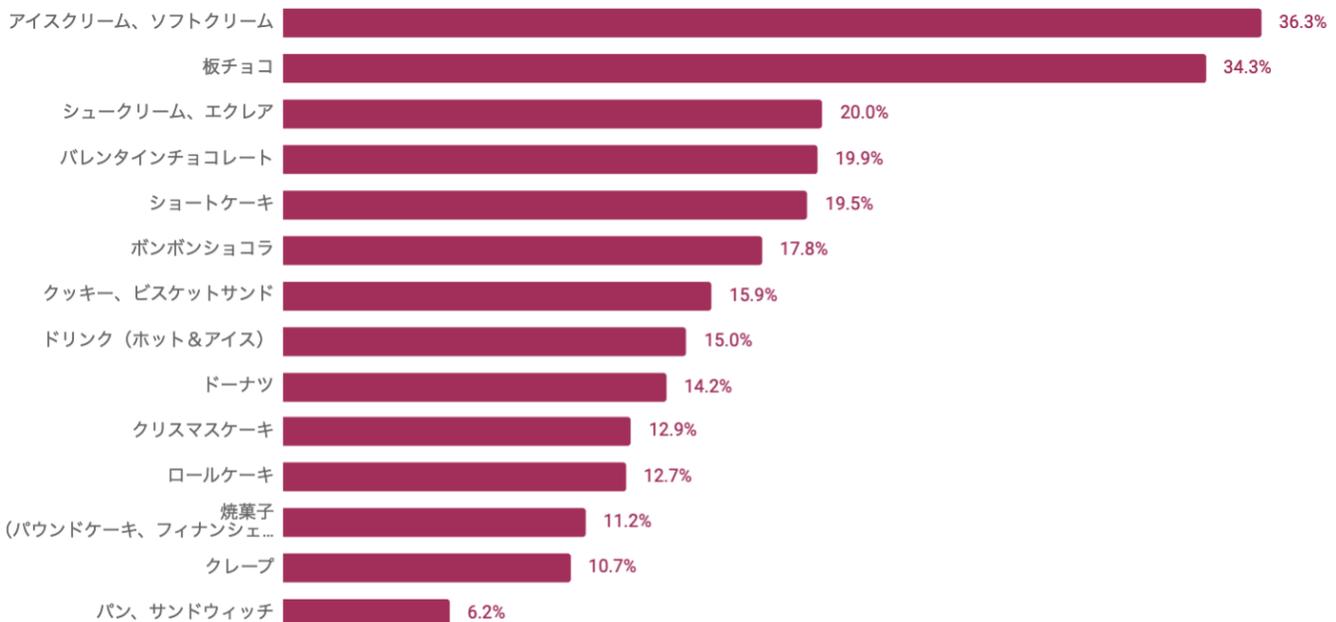
Q. あなたがルビーチョコレートと合わせて食べてみたい食べ物や材料をお選びください

n=534／複数回答 ※本調査（これまでにルビーチョコレートを食べたことのある人）



Q. あなたが今後新たに食べてみたいと思うルビーチョコレートを使用したメニューがあればお知らせください

n=534／複数回答 ※本調査（これまでにルビーチョコレートを食べたことのある人）



フルレポートは、こちらをご覧ください。

<https://www.barry-callebaut.com/ja-JP/manufacturers/rubychocolate/consumerresearch2021>



新商品「ルビーインテンス」

バリーカレボージャパンは、新商品「ルビーインテンス」を2021年4月28日に発表しました。
「ルビーインテンス」は、ルビーチョコレートのさらなる広がり・可能性を生み出す製品です。

ルビーインテンスの特徴

従来品の約3倍*のリッチなルビーカカオで、より爽やかな酸味と華やかな色合いを実現しました。
*弊社通常品（CHR-R90358）と比較してカカオマスが2.7倍含有

商品概要

商品名： ルビーインテンス ※業務用
 原産国： 日本
 形状： カレット
 最低購入数量： 4トン
 賞味期限： 12か月
 問い合わせ： バリーカレボージャパン株式会社
 その他： ココアホライズン認証
 ※サステナブルカカオ使用



ベルギー産 ルビーチョコレート RB1

商品概要

商品名： カレボ® ルビーチョコレート RB1 ※業務用
 原産国： ベルギー
 形状： カレット
 内容量： 2.5kg
 賞味期限： 18か月
 問い合わせ： 株式会社前田商店
 (本社) 〒542-0066
 大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
 TEL. 06-6762-1991 FAX. 06-6762-6780
 (東京支店) 〒140-0014
 東京都品川区大井4丁目13番17号
 ユニゾ大井四丁目ビル4階
 TEL. 03-6429-4050 FAX. 03-6429-4051
 ウェブサイト： <https://www.j-maeda.co.jp>



その他： コーシャ／ハラル／ココアホライズン認証
 ※サステナブルカカオ使用



※ココアホライズン財団（Cocoa Horizons Foundation）は、持続可能（サステナブル）で起業家的な農業、生産性の向上、およびコミュニティ開発の推進を通じて生産者とその地域の暮らしを改善することを使命とした非営利団体です。
このプログラムを通じて栽培されたカカオ豆を、サステナブルカカオと呼んでいます。



調査概要

株式会社クロス・マーケティングによるインターネット定量調査
「ルビーチョコレート浸透状況把握調査」

調査日 : 2021年3月22日~2021年3月23日

調査人数 : スクリーニング調査 n=10,113人

本調査（これまでにルビーチョコレートを食べたことがある人）n=534人

調査対象 : 全国 18~59歳男女

会社概要

【カレボー® について】

100年以上にわたり、カレボー®はベルギーの中心でチョコレートを造り続けています。そして現在でも、カカオ豆を選定し、ロースト、グランドを経て、クーベルチュールチョコレートにとって最も重要な原材料でありその味わいや品質の秘訣ともなる、独自のカカオマスから製造している数少ないチョコレートブランドの一つです。カレボー家は1850年にベルギーのウィーゼでビールの醸造業をはじめました。そして創業者の孫であるオクターフが1911年に初めてのチョコレートを製造、間もなくベルギーのショコラティエのために、業務用としてクーベルチュールチョコレートの製造を始めました。1950年以降は世界中のショコラティエや職人のために製品を供給しており、そのファイネストベルギーチョコレートは今日でもウィーゼの工場でカカオ豆から作られ続けています。

また、カレボー®は、ココアホライズン財団をサポートすることで、カカオの将来と、生産者の生活向上のための取り組みを行い、現在はずべての定番商品に、持続可能な農法で育てたサステナブルカカオを使用しています。

日本語ウェブサイト : <https://www.callebaut.com/ja-JP>

【バリーカレボーグループについて】

2019/20年度年間売上高約69億スイスフラン（63億ユーロ/76億USドル）の売上を誇る、世界有数の高品質チョコレート製品およびココア製品の製造会社。スイス・チューリッヒに本社を置き、世界60カ所以上の製造工場、12,000人を超える従業員を擁しています。

「カレボー®」や「カカオバリー®」などのグローバルブランドを持ち、食品メーカーや、チョコレートを使用する職人（ショコラティエ、パティシエ、ベーカリー、ホテル、レストランのシェフなど）に向けて、チョコレートを始めとしたフィリング、デコレーション、コーティング、ナッツ類などの製品も提供しています。

【会社概要】

社名 : バリーカレボージャパン株式会社

住所 : 本社 群馬県高崎市宮原町2-1

東京事務所 東京都品川区大崎2-11-1 大崎ウィズタワー21階

代表取締役社長 : パスカル・ムルメステール

日本語ウェブサイト : <https://www.barry-callebaut.com/ja-JP>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内）担当 : 田口、小石

TEL : 03-6427-1627 FAX : 03-6730-9713

メールアドレス : barry-callebaut@kartz.co.jp

