

2023年10月5日(木)  
日本緑茶センター株式会社

## フォンダンショコラがインスタントドリンクに！ 濃厚なフォンダンショコラを思わせる味わいとシナモン&オレンジの香り 『スイーツドリンク フォンダンショコラ』数量限定発売

日本緑茶センター株式会社は、濃厚なフォンダンショコラを思わせるドリンクチョコレート『スイーツドリンク フォンダンショコラ』を、2023年10月6日(金)より数量限定発売いたします。



### ■フォンダンショコラとは？

フォンダンショコラは、フランスのチョコレートケーキのひとつです。「フォンダン」はフランス語で「とろける、やわらかい」という意味なので、フォンダンショコラを直訳すると「とろけるチョコレート」です。その名の通り、割ると中からチョコレートが液状に流れ出すことが特徴で、濃厚な味わいが人気です。

### ■フォンダンショコラがそのままドリンクに！

『スイーツドリンク フォンダンショコラ』は、フォンダンショコラのトロツと流れ出すチョコレートをイメージした、粉末状の濃厚なドリンクチョコレート。シナモンとオレンジの香りの、焼き菓子のフォンダンショコラのような、本格的な大人の味わいが特徴です。寒い時期の自分へのご褒美や、バレンタインにもおすすめのドリンクです。

### ■フランスを感じさせるこだわりのデザイン

商品パッケージは、フォンダンショコラ発祥の地・フランスをイメージし、高級感あふれるデザインを採用。背景には「フルール・ド・リス」という、フランス王家でも使われた伝統的なアヤメの紋章を使用しました。おしゃれで洗練されたデザインは、バレンタインのプレゼントやプチギフトとしても最適です。

## ■おいしいお召し上がり方

【ホット】ティースプーン 4 杯(約 10g)を温めたカップに入れて、熱湯(約 100ml)を注ぎ、よくかき混ぜる。

【アイス】ティースプーン 4 杯(約 10g)を耐熱グラスに入れて、少量の熱湯(約 20ml)で溶かした後、冷水(約 80ml)を注ぎ、よくかき混ぜる。

※お好みにより濃さを調整してお召し上がりください。 ※乾いたスプーンを使用してください。



## ■チョコレートスイーツの材料としてアレンジレシピに

『スイーツドリンク フォンダンショコラ』は粉末状なので、クッキーやマフィンなど、チョコレートスイーツの材料として、さまざまなアレンジレシピに手軽に使用することが出来ます。

### フォンダンショコラ風クッキー

【材料】 約 30 枚分

- ・薄力粉 50g
- ・アーモンドプードル 20g
- ・無塩バター 50g
- ・粉糖 15g
- ・卵黄 1 個
- ・くるみ 30g
- ・『スイーツドリンク フォンダンショコラ』 30g

### 【作り方】

- ① 室温に戻した無塩バターに粉糖、『スイーツドリンク フォンダンショコラ』を加えホイッパーでふんわりするまですり混ぜる。
- ② ①に卵黄を加えてさらに混ぜる。
- ③ ②に薄力粉、アーモンドプードルをふるいながら加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ くるみを細かく砕いて③に加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を 2 等分してラップで包み、直径 5cm の棒状にして冷蔵庫で 1 時間以上休ませる。
- ⑥ ⑤を 1cm 幅にカットして、170℃に予熱したオーブンで 15 分ほど焼く。



### 『スイーツドリンク フォンダンショコラ』商品概要

ブランド名: ティーブティック  
商品名: スイーツドリンク フォンダンショコラ  
内容量: 70g(1 袋で約 7 杯分) ※1 杯 44kcal(10g あたり)  
価格: 税込 540 円  
発売日: 2023 年 10 月 6 日(金) ※数量限定商品  
主要売場: 全国輸入食料品店、量販店、  
オンラインストア「ティーブティック」([www.tea-boutique.jp](http://www.tea-boutique.jp))



日本緑茶センター株式会社公式サイト [www.jp-greentea.co.jp](http://www.jp-greentea.co.jp)

オンラインストア「ティーブティック」 [www.tea-boutique.jp](http://www.tea-boutique.jp)

### 【一般の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 TEL 0120-821-561(平日 9-17 時受付)