



トップパティシエ辻口博啓氏が考案し、貝印の卓越した刃物加工技術で商品化を実現
新しいボンボン・ショコラの楽しみ方を提案する ポータブルなショコラ用カッティングツール

『ワイルドカカオ ショコラセパレーター』

～2017年1月17日より先行販売スタート～

NO2017011736



株式会社スーパースウィーツ(以下、スーパースウィーツ、本社:東京都目黒区自由が丘)と貝印株式会社(以下、貝印、本社:東京都千代田区岩本町)は、新しいボンボン・ショコラの楽しみ方を提案するポータブルなショコラ用カッティングツール『ワイルドカカオ ショコラセパレーター』の商品化を実現いたしました。本商品は、数々のスイーツブランドを国内外で手掛ける世界のトップパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏が考案したもので、2017年1月17日(火)よりスーパースウィーツ楽天市場店でのウェブ先行販売を皮切りに、辻口氏のショコラトリ、催事などで随時発売を開始いたします。

日本国内における近年のショコラブームにより、特に人気商品に位置づけられているのはボンボン・ショコラと呼ばれる一口サイズの高級チョコレートです。ボンボン・ショコラはセンター部分にガナッシュやプラリネなどの複数の組み合わせからなるものが多く、表面の繊細なカバーチョコレートとセンターの複雑な構造が織りなす味わいは、世界中のチョコレート愛好家を魅了しています。『ワイルドカカオ ショコラセパレーター』は、ボンボン・ショコラをより深く味わい楽しむ方法を伝え、ショコラを楽しむ文化の醸成・定着につなげたいという、辻口氏の想いを実現するためのツールとして開発された商品です。

辻口氏が提案するのは、カットすることで、センター部分のガナッシュの層を理解し、香りを感じて、ショコラをより深く味わう、新しいボンボン・ショコラの楽しみ方です。そのためには、中のガナッシュのバランスを崩さず、美しくカットすることが重要であり、既存のナイフでは困難なため、専用のツールを企画、開発に至りました。開発には、刃物総合メーカー貝印のもつ刃付け技術や企画力を結集し、辻口氏と協議を重ね、ショコラのカットに適した刃付けを実現いたしました。

刃先がスッとショコラに入っていく感覚や、カットされたショコラの断面を目で楽しみ、香りを楽しんでからゆっくりと味わってください。

【商品概要】

- 商品名： ワイルドカカオ ショコラセパレーター
- 価格： 3,334 円(税込 3,600 円)
- 発売日： 2017年1月 17 日より先行販売開始
- サイズ： 刃渡り 3.3 cm 収納時の長さ 8.5 cm



- 販売：[先行販売]スーパースイーツ楽天市場店 <http://www.rakuten.co.jp/super-sweets/>
[一般販売] ル ショコラ ドウ アツシュ銀座本店(2月1日より)、 催事ほか
- 商品情報：<http://www.h-tsujiuchi.jp/>
<http://www.kai-group.com/products/special/wccs/>

・商品特長1： トップパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏の考える ボンボン・ショコラカットに最適なツール
ボンボン・ショコラは表面のカバーチョコレートとセンター部分のガナッシュのかたさが異なるため、最初の切れ込み時に表面を崩すことなくカットできることと、ガナッシュ部分も美しくカットすることを両立できる刃付けが必要となります。刃物メーカーである貝印のオリジナル技術により、ボンボン・ショコラのカットに適した刃付けを実現いたしました。

また、より美しい断面でショコラをカットできるよう、真上からカットする機構を採用しました。

・商品特長2： ポータブルタイプのボンボン・ショコラ用のカッティングツール

国内のショコラブームに伴い、ショコラを食べる機会や場所も多様化しています。

ご自宅だけでなく、カフェやギャザリングパーティのお持たせなどでも、辻口氏が提案するボンボン・ショコラの味わい方ができるよう、持ち運びにも適した形状といたしました。

女性の手にもちょうどよいサイズで、カカオをかたどった形状は、手馴染みがよく表面の凹凸により滑りづらい仕様です。また、横からスライドして引き出すタイプにすることで、持ち運びやすいコンパクトサイズとなりました。

さらに、ボンボン・ショコラだけでなく、タブレットショコラ(板状チョコレート)のカットにも適しています。

・商品特長3： 目盛付きの刃により、断面の美しさを精緻に実感することができる工夫

刃には、1ミリ単位のメモリがついており、ひと口大サイズのボンボン・ショコラが数ミリ単位で複雑な構造になっていることを実感できます。このミリ単位の違いで、口の中に入れたハーモニーが変わることを実感できるため、ショコラの新しい味わい方が可能となります。

<辻口博啓 ショコラセパレーター開発への想い>

ソムリエナイフの出現により、ワイン文化が世の中に浸透していったように、ボンボン・ショコラをより多くの方に楽しんでいただくためには、ショコラにもサーブしたり味わったりするための専用の道具の開発が必要だと感じていました。

僕はこの「ワイルドカカオ ショコラセパレーター」を通して、ボンボン・ショコラを嗜む文化が発展し、さらにボンボン・ショコラを高みに昇華させていくことを心から願っています。

だからこそ、その思いを貝印さんに伝え、その気持に真摯に寄り添ってもらえたことが、この「ワイルドカカオ ショコラセパレーター」の完成に繋がったのだと思います。



【辻口 博啓(つじぐち ひろのぶ)プロフィール】

オーナーパティシエ、ショコラティエとして、モンサンクレール(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる 13 ブランドを展開。2014 年には初の海外店舗「モンサンクレール ソウル」をオープン。

クープ・ド・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会においては、2013 年～2016 年の 4 年連続で最高評価を獲得。さらに 2015 年、国際的なチョコレートの世界大会「インターナショナルチョコレートアワード世界大会」のチョコレートバー部門で金賞を受賞。

素材にこだわり、スイーツで地域振興を行うほか、砂糖不使用のチョコレートなど健康に配慮した“ロカボスイーツ”の開発に取り組む。また、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動。

お菓子教室「スーパースイーツスクール」(東京・石川)を主宰する他、後進育成のための「スーパースイーツ製菓専門学校」「スーパースイーツ調理専門学校」(石川県)の校長を務める。

また、スイーツを日本の文化にすべく、一般社団法人日本スイーツ協会を設立し、「スイーツコンシェルジュ検定」を実施する他、お菓子作りを通して人を育てる「スイーツ育」を提唱する。

2015 年には NHK 朝の連続テレビ小説「まれ」で製菓指導を務める。

石川県観光大使／三重県観光大使／金沢大学非常勤講師／産業能率大学客員教授

【貝印株式会社】

1908 年、刃物の都として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とする、カミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など 1 万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を自ら行っている総合刃物メーカー。その特長を生かし、貝印の商品が世界中の人たちの暮らしの一部になるよう努力を続けている。

本社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

資本金 4 億 5 千万

代表取締役社長 遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>

<リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社スーパースイーツ

Mail: ask@super-sweets.co.jp

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 2-3-8

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 岩崎/レモン/三沢/武内

TEL: 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050 / MAIL: kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F