

Hennessy X.O MEETS CHOCOLATE

魅惑のマリアージュが期間限定で登場！

Hennessy X.Oが「Minimal -Bean to Bar Chocolate- 」とコラボレーション

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)は、Hennessy X.O と魅惑のショコラ「Minimal -Bean to Bar Chocolate- 」がコラボレーションした甘い季節にぴったりのマリアージュ“X.O MEETS CHOCOLATE”を、2017年2月14日(火)から3月31日(金)までの期間限定で展開いたします。



1870年、ヘネシー家三代目当主、モーリス・ヘネシーが創り出して以来、普遍でありながら味わうたびに多様な個性を見せるコニャックの代名詞的存在「ヘネシー X.O」。

滑らかなのに複雑、繊細なのに力強い、大胆なのに優美。

飲むたびに様々なテイストや感覚を発見するヘネシー X.Oを味わうのは、まさに感覚を刺激する壮大な体験です。

今回、ヘネシー X.Oとの限りなく上質なマリアージュを実現したのは、

厳選した良質のカカオ豆にこだわり、新しいカカオ・チョコレートの表現を提案する「Minimal -Bean to Bar Chocolate - 」。

“X.O MEETS CHOCOLATE”では、12年～30年もの間熟成させたオー・ド・ヴィー(原酒)100種をブレンドし、芳醇で豊かな味わいと、長く続く余韻が特徴のヘネシー X.Oと、カカオの深い苦みが特徴的なチョコレートの究極のマリアージュを、期間限定でご堪能いただけます。

オリジナルデザインのスタイリッシュなパッケージをまとった

“X.O MEETS CHOCOLATE”限定のヘネシー X ミニマル特製チョコレート。

チョコレートの表面にはヘネシーのブランドデザインを刻印し、特別なチョコレートに仕上げました。

大切な人と過ごす時間が特別に輝く季節。

ヘネシー X.Oならではの妥協なきエレガントな世界観と、「Minimal -Bean to Bar Chocolate- 」の素材を活かしたこだわりのヘネシー X ミニマル特製チョコレートが奏でる絶妙なハーモニーを心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【タイトル】 “X.O MEETS CHOCOLATE”

【内容】 対象店舗にてヘネシー X.Oご注文につき、「Minimal -Bean to Bar Chocolate- 」とのコラボレーション
ヘネシー X ミニマル特製チョコレートをプレゼント

【チョコレート概要】 NUTTY ROASTY ガーナ
カカオ産地:ガーナ / カカオ割合:85%
原材料:カカオ豆・砂糖

【主な実施店舗】

・ヴィ・レンブランサ

東京都中央区銀座6-5-13 銀座美術館ビル7F

TEL : 03-3572-2033

期間:2017年2月14日(火)~3月31日(金)

・ホテルグランヴィア京都内 メインバー オルビット

京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR京都駅中央口

TEL : 075-344-8888

期間:2017年2月14日(火)~ 3月14日(火)

価格:2,500円 (税別)



※商品がなくなり次第、終了いたします

ヘネシー X.O

1870年、世界で初めて“eXtra Old”の名が与えられた伝説的なコニャック、ヘネシー X.O。その起源は、ヘネシー家がごく親しい家族や友人のために秘蔵してきた年代物のオー・ド・ヴィーを、三代目当主モーリス・ヘネシーが特別にブレンドしたことに始まります。1947年には、ヘネシー家直系のジェラルド・ド・ジョフルが、葡萄の房をモチーフとした現在のボトルをデザイン。コニャック地方上位4地区の畑から収穫された葡萄から造られた約100種類のオー・ド・ヴィー(原酒)がブレンドされ、リッチでパワフル、かつ極めて滑らかなスタイルが特徴です。

ヘネシー

1765年、リチャード・ヘネシーが自らの名を冠した比類なきコニャックを世に送り出して以来、彼の妥協なき技術と情熱は8世代にわたって脈々とヘネシー家に受け継がれてきました。厳選された畑のブドウによるオー・ド・ヴィー(原酒)のみを使用し、世界最大35万樽以上に及ぶ貯蔵量の中から最高の相性のブレンドを見つけ出す。こうしたヘネシーのこだわりは長い時の中で究極の味わいへと進化し、世界で最も愛飲されているコニャックとして人々を魅了してきました。日本においても、1868年に初めて輸入されて以来、そのプレステージの高さは別格の存在感を示し続けています。

Minimal -Bean to Bar Chocolate- (ミニマル-ビーントウバーチョコレート-)

世界中のカカオ農園に直接足を運び、品質の良いカカオ豆を選び仕入れ、自社工場でカカオ豆から板チョコレートができるまでの全工程(選別・焙煎・摩砕・調合・成形)を管理し、製造する“Bean to Bar Chocolate”専門店です。カカオ豆の個性を活かし、カカオ豆本来の味わいや香りの表現に徹底的にこだわっています。

報道関係の方のお問い合わせ先:

ヘネシーX.O PR事務局(株)サニーサイドアップ.) 担当:楠、坂間、藤岡、武田

Mail:mhd_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先:

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9731