



Bean to Bar「カカオロジー」より バレンタインに向けた2月限定フレーバーが登場！

希少なベネズエラ産カカオを贅沢に使用した逸品。
2-3月限定のラッピング無料サービスも同時スタート。

1970年創業の株式会社新世（所在地：神奈川県横浜市、代表取締役：佐々部宣宏 以下「当社」）によるチョコレートベンチャーブランド「CACAOLOGY（カカオロジー）」（ブランドディレクター：佐々部一宏）のカカオクリュから毎月限定で発売するシーズナルフレーバーの2月商品「プルミエール・ベネズエラ」を発表します。バレンタイン限定のラッピングサービスもご用意しております。

バレンタインを迎える2月の限定フレーバーとしてカカオロジーが選んだのは、その品質の良さから「世界一のカカオ」と称賛されるベネズエラ産カカオ。すべての層に惜しみなく使い、チョコレート好きにはたまらない組み立てにしました。

商品名にある「プルミエール」は直訳するとフランス語で「始まり」の意。カカオロジーでは「プレミアム、特別」という意味を込めて今回の商品名としています。チョコレートを大切な方に贈るイベント、バレンタインにぴったりな一品です。



商品説明 プルミエール・ベネズエラ



ベネズエラ産カカオのフルコースとして、クリュ生地、チョコレートムース、チョコレートソース、チョコレートプレート、カカオニブすべての層に惜しみなくベネズエラ産のカカオを使っています。センターには希少なブラジル産*カカオパルプを入れ、味のバランスを整えました。

*カカオパルプ
(カカオ豆を包み込んだカカオの果肉をビューレ状にしたもの)

■販売形態

「プルミエール・ベネズエラ」は2022年2月1日～2月28日の期間限定販売です。その他のラインアップは、オンラインストアにてご確認ください。

◆カカオクリュ 季節限定1種
プルミエール・ベネズエラのみ 4個入
4,500円（税込）

◆カカオクリュ 定期便 2月
バニラ、ロースト、エキゾチック、プルミエール・ベネズエラ 各1個ずつ
4,000円（税込）



■特別なシーズナルラッピングサービス

2022年2月1日～3月15日限定でラッピング無料サービスをご用意しております。無料の手提げ袋もお選びいただけます。実物に近い色味やご注文方法など詳細はオンラインストアをご確認ください。



「CACAOLOGY」は、カカオの個性を最大限に引き出すため真摯に探究する作り手「カカオロジスト」が「IMAGINE」をコンセプトに、奥深いBean to Barの世界をさらに飛躍させたいという思いで、新しいカカオ体験を目指すチョコレートブランドです。

<販売サイト・SNS>

ブランドサイト：<https://cacaology.jp> オンラインストア：<https://onlinestore.cacaology.jp> Instagram：[@cacaology_japan](https://www.instagram.com/cacaology_japan)

LINE公式アカウント友達登録にてプロジェクトの最新情報をお届けします。<https://line.me/R/ti/p/@cacaology?from=page>