

## 今季のチョコレートは最大 400 種類の品揃え、70 種類のニューフェイス 多彩なラインナップで、お客様のチョコが見つかるはず！

成城石井は、今季のチョコレートを例年以上に多彩なラインナップで展開します。世界的なトレンドの「ローチョコレート」や「フェアトレード」といった商品をはじめ、海外の展示会でバイヤーが「これぞ!」と思った約 70 種類の新商品が登場。最大 400 種類あるチョコレートのうち、自社輸入品のアイテム比率を半分程度まで高め、商社機能を持つ成城石井ならではの独自の品揃えを展開します。さらに、ワインの輸入で培った品質管理の仕組みで、デリケートなチョコレートをおいしさそのままにお届けします。来年 2 月のピークに向け、11 月 6 日(日)から本格販売を開始。味、形、機能、価格といった様々なニーズを網羅した圧倒的なラインナップで、お客様に選ぶ楽しみをお届けします。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、今季のチョコレートを最大 400 種類を品揃えし、新商品を約 70 種類発売します。これに伴い、11 月 6 日(日)より今季チョコレートの本格販売を開始します。

### ■成城石井独自の仕組みで、世界から集めたチョコレートをお届け

ワインやチーズ同様、海外から自社輸入したチョコレートを数多く取り扱う成城石井。当社では毎年 1 月、ドイツ・ケルンで開催される菓子専門の巨大見本市にバイヤーが直に出向き、その年の秋冬に展開するチョコレートの買い付けを行っています。バイヤーが自ら海外の展示会に赴くことで、世界の最新トレンドをキャッチしつつ、日本のお客様のお好みに合う商品を厳選し、他にはない成城石井ならではの品揃えを可能にしています。また、温度変化にデリケートなチョコレートの輸送・保管には、ワインで培ったノウハウを活用。全てのチョコレートをリーファー(定温輸送)コンテナで輸送し、一定の温度・湿度に管理された倉庫で保管することで、風味やおいしさをそのままにお客様の元へお届けしています。商社を介さず自社で輸入することで、中間マージンなど余分なコストを省くことができ、お求めやすい価格でお届けすることが可能になります。

### ■「食べたい」「あげたい」チョコレートがきっと見つかる、圧倒的なラインナップ

あらゆる菓子の中で、トレンドの移り変わりがひとときわ早いチョコレート。近年では、お酒やコーヒーに並ぶ嗜好品としても親しまれています。お客様の嗜好の多様化に伴い、味、形、機能、価格などのニーズも細分化しています。そこで当社はこれらのニーズにお応えするため、最大で 400 種類のチョコレートをバランスよくラインナップ。そのうち新商品を約 70 種類導入します。新商品は世界的なトレンドである「ローチョコレート」「フェアトレード」「砂糖不使用」「オーガニック」「ハイカカオ」といったキーワードを持つチョコレートを中心に取り揃えました。

また、毎年入荷を心待ちにされているお客様も多いトリュフチョコレートは、円高差益還元により昨年よりお求めやすい価格でご提供。さらに、最終製品となる前の未包装の状態で大量に仕入れる「バルク輸入」も強化。包装や輸送に掛かる余計なコストを省きながら、日本人好みのパッケージと量目でバレンタインデーやちょっとした手土産に適したオリジナルのアソートを販売します。多角的なアプローチでこだわりのチョコレートを品揃えし、自社輸入品のアイテム比率を半分程度まで高めることで、お客様に選ぶ楽しみをお届けします。



## ■今季注目チョコレートの一例

### ローチョコレート



ソーピュア 有機ローチョコレート 80% (マルベリー/カカオニブ/ミント/オレンジ 各 50g 600 円)

「ローチョコレート」とは、焙煎せず低温(48℃以下)で加工したカカオを原料に使ったチョコレートのこと。本来カカオが持っている酵素が失われにくい状態で摂取できるものとされています。日本であまり知られていない「ローチョコレート」を日本のお客様にもお届けしたいというバイヤーの熱意から、品質と価格に見合った商品を発掘し、ついに自社輸入での取り扱いがスタートします。本商品はエクアドルの有機農家が育て、厳選した希少価値の高いカカオ「アリバナショナル」種をローストせずに、天日干した原料を使用しています。

### フェアトレード



グリーンドリーム 有機フェアトレード (ミルクフルーツ&ナッツミックス/ダークフルーツ&ナッツミックス/ミルクキャラメルヘーゼルナッツ/ダークキャラメルヘーゼルナッツ 各 110g 490 円)

オーガニックとフェアトレードに特化したベルギーのブランド。南半球の農家のすばらしい仕事に対して正当な報酬を与えたいというコンセプトからブランドが立ち上がりました。

### 砂糖不使用



バランス チョコレート (ミルク/ダーク 各 100g 490 円、ブルーベリー/クランベリー 各 85g 490 円)

ベルギーから直輸入。マルチールを使用しているため、砂糖を使った商品よりも糖質を抑えているのが特長。カロリーも一般的なチョコレートの 80~85%に抑えています。板タイプのほか、バータイプ(4 種 各 35g 290 円)もご用意しています。

### オーガニック



ステラ (有機ダークチョコレートカカオ 75%/有機ミルクチョコレート 各 100g 590 円、  
有機ミルクチョコレートアガベ 80g 690 円)

オーガニックチョコレートのパイオニア的存在で、1991 年にスイスでは初の有機チョコレートメーカーとして認定されました。

### 円高差益還元



マテス ファンタジートリュフ (プレーン/オレンジピール/マール・ド・シャンパーニュ 各 250g 690 円)

毎年、チョコレートの中で人気上位のトリュフチョコレート。良質な原料を使用し、しっかりとしたカカオのコクがありながらも、口どけなめらかな仕上がりです。昨今の円高基調を受け、昨年よりお求めやすくご提供いたします。10 月上旬に入荷して以降、売上前年比で約 150%も伸びています。

### ハイカカオ

お客様の嗜好の多様化に伴い、各メーカーから様々なハイカカオのチョコレートが発売されています。カカオ含有率が高い分、産地や品種によって異なる味わいを楽しむことができます。

### その他

#### チョコレートオーチャード ダークチョコレート各種

(デーツ/フィグ/アプリコット 各 170g 790 円、ウォルナッツ/クランベリー 各 170g 890 円)



人気の高いドライフルーツを甘さ控えめの上質なダークチョコで包みました。ハイカカオやドライフルーツの人気を受けて、予めからバイヤーが探し求めていた一口サイズのチョコレートです。ドライフルーツが入った商品は大変珍しく、カカオ分 56%のダークチョコレートのなめらかさとドライフルーツの食感や酸味が同時に楽しめます。漂白剤、保存料不使用である上に、成城石井のお客様のために合成添加物不使用で作っていただきました。

※画像はイメージです  
※価格は全て税抜きです