

報道関係者各位
プレスリリース

YES. SHE KNOWS

2025 年 9 月 24 日
株式会社クロスロード・ワークス

ハイブランドショコラ「YES. SHE KNOWS（イエスシーノウズ）」がフードジャーナリスト**里井 真由美**さんと初コラボ！
茨城県笠間市の“希少な**さとい栗**”を使用した、和栗の香りと甘みが、口いっぱいに広がる新作が誕生。

「WAGURI Noir（和栗ノワール）」 新発売

株式会社クロスロード・ワークス（本社：東京都港区赤坂、代表取締役：高橋秀代）は、ハイブランドショコラ「YES. SHE KNOWS（イエスシーノウズ）」より、フードジャーナリスト里井真由美さんと初めてコラボレーションした秋の新作「WAGURI Noir（和栗ノワール）」を2025年10月1日（水）より販売いたします。



【新作】「WAGURI Noir」イメージ

「WAGURI Noir」は、一口サイズの栗のテリーヌをチョコレートで包み込んだ贅沢な逸品です。原材料には、茨城県笠間市で生産されている和栗「さとい栗」を使用。収穫した栗を0℃で1ヶ月以上低温熟成し、糖度14度以上に達した栗だけを厳選しました。本来の上品な甘みと芳醇な香りをお楽しみいただけます。さらに、低温熟成には厳密な管理が必要なため、年間で販売可能な量はわずか500キロと限られており、今しか出会えない希少で贅沢なショコラです。

｜新商品情報



WAGURI Noir



さとい栗

商品特徴

・低温熟成で糖度 14 度以上の希少な「さとい栗」を使用

日本一の生産量*を誇る栗の名産地である茨城県笠間市で育った和栗「さとい栗」を使用。“いずも”“丹沢”“銀寄”

“丹波”“利平”“筑波”など6種以上の品種をブレンドし、0℃で1ヶ月以上低温熟成することで、糖度が14度以上となり、栗本来の上品な甘みと芳醇な香りを存分に味わえます。

*令和3年産果樹生産出荷統計

・奥行きのある香りと食感

栗と相性の良いラム酒を香りづけ程度に使用し、ホワイトチョコレート・生クリーム・バターを合わせることで、テリーヌのようなまろやかなガナッシュに仕上げました。キャラメリゼしたローストペカンナッツを練り込み、ほろ苦さと香ばしさがある深い味わいをお楽しみいただけます。

・ビターチョコレートでコーティング

芳醇なガナッシュをビターチョコレートで上品に包み込みました。

口の中でとけあうことで、「さとい栗」ならではの余韻を際立たせます。

・一口で味わえる贅沢と洗練されたパッケージ

ティータイムを華やかに彩る一口サイズ。マットアーシーを基調としたシンプルで上品なパッケージは、ご挨拶の手土産や大切な方への贈り物に最適です。

販売詳細

【商品情報】 WAGURI Noir（6粒入り）6,800円（税込）

【発売期間】 2025年10月1日（水）～ ※商品の在庫がなくなり次第、販売終了

【発送】 2025年10月6日（月）より順次発送

【購入方法】 ホームページ、Instagram、公式LINEの商品ページよりご確認ください。

▼ホームページ(ショップ) : <https://yes-sheknows.com/>

▼ インスタグラム: https://www.instagram.com/yes_sheknows/

▼ 公 式 L I N E: <https://page.line.me/989jtzoz?openQrModal=true>

！フードジャーナリスト 里井真由美さん プロフィール



食・食文化の専門家としてテレビ、雑誌、ラジオ、web などメディアを中心に活動。グルメスイーツの年間食べ歩きは 1000 店以上。スイーツは年間平均 7000 種以上を食し、Instagram では栗・モンブランやスイーツを中心に掲載中。栗好きが高じてテレビ「モンブランの世界」出演、スイーツの達人としての活動も広い。2021 年から茨城県を中心に SDGs 活動にも積極的に活動中。全国 47 都道府県はもちろん、世界 20 カ国以上のレストランに着物で伺いグルメ誌に連載するスタイルが話題になる。ホテルやデパ地下グルメスイーツ、お取り寄せ品にも精通。

！その他、YES. SHE KNOWS のシグネチャーショコラ「Pairing シリーズ」



Pairing [8] : 7,500 円(税込)



Pairing [6] : 5,500 円(税込)



Pairing [4] : 4,400 円(税込)



Pairing Pecan Nuts #5
6,500 円(税込)



Pairing Pecan Nuts #W
3,850 円(税込)



Pairing Pecan Nuts #T
3,850 円(税込)

ブランド紹介

YES. SHE KNOWS

「余白をあそぶ、大人の Experience」

料理家の発想から生まれたショコラに、沖縄の発酵調味料や希少な塩を重ね、ひと粒の中に五味の世界をひそませました。
甘味、酸味、塩味、苦味、うま味。

料理で味わえる五味に、料理家がもうひとつ加えたもの。

それが、“余白”——。

ひろがる味覚により添うようにつづく“余白”に、その日の自分を見出したり、新たなペアリングを思いついたり。

ショコラを愉しむひとときが、こころ躍る体験になるでしょう。

余白を、あそぼう。YES. SHE KNOWS と。

ショコラティエ石井秀代プロフィール



2003 年より料理研究家として活動を開始し、2006 年には日本人第 1 期生として初めて、イタリア・トスカーナにて AISO（イタリアオリーブオイルソムリエ協会）認定ソムリエ資格を取得。以来、世界各国の食文化や地域性を探求しながら、企業・カフェ・レストラン・ホテル・メーカーを対象に、レシピ開発や監修、商品開発、コンサルティング、PR など幅広い活動を展開してまいりました。長年ショコラの世界に魅せられ、2018 年にショコラティエ資格を取得。2021 年には、自身初となるショコラブランド「YES. SHE KNOWS」を立ち上げました。料理家としての経験を活かしたショコラは、厳選素材を用いたチョコガナッシュを緻密に層を重ねて仕立て、ドリンクとのペアリングを追求する一方、オリーブオイルを使用したビーガンチョコレートなど、ショコラの新たな可能性を切り拓く挑戦を続けています。その革新的なアプローチは高く評価され、ラグジュアリーブランドやラグジュアリーホテルにも採用されています。

【本件に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社クロスロード・ワークス お客様相談窓口

TEL : 03-6450-6625

お問い合わせフォーム : <https://yes-sheknows.com/pages/contact-1>