CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

＜プレスリリース＞

2026 年 11 月 26 日

カレボー®「Masters of Taste（マスターズ・オブ・テイスト）」のもと、新製品「シングルオリジンチョコレート」を発売
チョコレートの新章へ。多彩な味わいと新たな可能性を提案

このたび、ベルギーを代表する製菓・製パン用チョコレートブランド「カレボー®」は、新たなブランドコンセプト『Masters of Taste（マスターズ・オブ・テイスト）』のもと、「シングルオリジン(チョコレート)」を含む「オリジン製品」を 2026 年 11 月中旬より順次発売します。



新ブランドコンセプト『Masters of Taste（マスターズ・オブ・テイスト）』

『Masters of Taste（マスターズ・オブ・テイスト）』は、100 年以上にわたり世界中のシェフや職人に愛され続ける製菓・製パン用チョコレートブランド「カレボー®」が、創業以来大切にしてきた「より美味しいチョコレートへの探求心」を体現するブランドコンセプトです。シェフや職人のお菓子づくりに欠かせないパートナーであり続けるため、チョコレートの味わいをさらに追求していく姿勢を象徴しています。

このコンセプトのもと、理想の味わいを見つけるための新ツール「Callebaut Taste Wheel™（カレボー テイストホイール」と、新たな製品ラインアップとして「シングルオリジン」チョコレートを展開します。

理想の味わいを見つける新ツール『Callebaut Taste Wheel™（カレボー テイスト ホイール）』

『Callebaut Taste Wheel™（カレボー テイスト ホイール）』は、チョコレートの味わいをより深く理解し、製品選びや新たなペアリングの発見に役立つ、「カレボー®」独自の一覧図ツールです。「基本味」「マウスフィール」「風味」の 3 つの観点からチョコレートの特徴を捉え、味わいを言語化しながら、製品選びや素材の組み合わせなど、シェフやショコラティエの新たな発想と創作の可能性を広げます。7,000 回以上の官能評価と、現場のシェフの知見に基づいて、味わいの違いを理解しながら、目指す仕上がりに適したチョコレートやココアパウダーを選ぶために開発されました。

味わいの幅を広げる新製品「シングルオリジン（チョコレート）」を含む「オリジン製品」＊

新製品「オリジン製品」は、全 10 種類を展開する製品シリーズです。それぞれ特定の産地のカカオ豆のみを使用し、その土地の気候や土壌などのテロワールが育む、カカオ本来の個性を生かした味わいが特徴です。 コーヒーやワインのように、フルーティー、スモーキー、ナッティなど産地ごとに異なる芳醇な風味とストーリーを持ち、本物の体験を求める現代の消費者のトレンドにも深くマッチします。また「カレボー®」の新たなラインアップとして、シェフやショコラティエの創作にこれまでにない表現力と新たな選択肢を提供します。

＊カレボー®「シングルオリジン(チョコレート)」を含む「オリジン製品」の特徴については参考資料 1 をご覧ください。

「日本における当社の 20 年以上にわたる成長は、お客様の声に耳を傾け、お客様と共に歩んできたことによって築かれてきました。『マスターズ・オブ・テイスト』は、こうしたパートナーシップをさらに強化するものです。ここから得られる新たな知見やインスピレーションは、変化する嗜好に応えようとするお客様の取り組みを支え、日本の消費者に愛されるチョコレート体験を創造する一助となるはずです。」
（バリーカレボージャパン株式会社 代表取締役社長：姜信良のコメント）

「日本の消費者の皆様は、品質や職人技から、味わい、プレゼンテーションに至るまで、チョコレートに対して非常に高い期待を寄せていらっしゃいます。『マスターズ・オブ・テイスト』という取り組みを通じて、私たちは高品質なチョコレートと、独自の技術的専門知識、そして創造性を融合させ、お客様が新しいアイデアを唯一無二の体験へと昇華させるお手伝いをしています。」
(バリーカレボージャパン株式会社　カレボーチョコレートアカデミージャパン責任者兼テクニカルサポート：
尾形剛平のコメント)

「カレボー®」は、今後も『Masters of Taste（マスターズ・オブ・テイスト）』のもと、チョコレートの多彩な味わいと可能性を追求し、シェフやショコラティエの創造性を刺激する製品やツールを通じて、新たな価値を提案し続けてまいります。

CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

■日本での 20 年を超える歩み

2004 年に東京で初の営業拠点を設立して以来、バリーカレボー社は日本市場への投資を続け、事業を拡大してきました。20 年以上が経過した現在、同社は東京の「カレボー・チョコレート・アカデミー™」センターや高崎の製造施設などを拠点に、大手製菓メーカーからショコラティエ、職人に至るまで、日本全国のお客様と緊密に連携しています。

■バリーカレボーグループについて

バリーカレボーグループは、2024/25 年度の年間売上高が約 148 億スイスフランに達する、世界をリードする高品質なチョコレートの製造・ソリューション提供企業です。世界各地に 60 か所以上の生産拠点を展開し、13,000 人を超える従業員を擁しています。カカオ豆の調達・加工から、プレミアムチョコレート、フィリング、デコレーションの製造まで一貫して手がけるほか、カカオを使用しない代替素材も含め、幅広い製品とソリューションを提供しています。大手食品メーカーから、ショコラティエ、パティシエ、ベーカー、ホテル、レストラン、ケータリング事業者など、食品業界の幅広い顧客にサービスを提供しています。主力グローバルブランドである「カレボー®」をはじめ、持続可能なチョコレートを当たり前にすることを目指し、カカオの未来を守るとともに、カカオ農家の生活向上にも取り組んでいます。また、持続可能なカカオとチョコレートの未来の実現を目指す「ココア・ホライズンズ財団（Cocoa Horizons Foundation）」を支援しています。

■「カレボー®」について

1911 年にベルギーで創業された世界中のシェフと職人に愛され続ける製菓・製パン用チョコレートのブランド。ベルギーの伝統的な職人技、カカオ豆の選定から製品化までを一貫して手がける専門性、そして絶え間ないイノベーションを融合させることで、卓越した味わい、安定した品質、そして優れた作業性を持つビーントゥバーのチョコレートを作り続けています。

詳細は、公式サイトをご覧ください。

https://www.callebaut.com/ja-JP

本件に関するお問い合わせ先

バリーカレボージャパン PR 事務局

Hopscotch Japan 担当:古山　050-3495-3135／tkoyama@hopscotch.one

CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

【参考資料１】カレボー®「シングルオリジン(チョコレート)」を含む「オリジン製品」の特徴

■ **TANZANIA（タンザニア）【原産国：タンザニア/カカオ分 75%】**

甘酸っぱいニュアンスと力強い苦味が特徴のダークチョコレート。焦がしたキャラメルとほのかな柑橘の香りが際立ちます。

■ **DOMINICAN REPUBLIC（ドミニカ共和国）【原産国：ドミニカ共和国/カカオ分 70%】**

カリブ海の太陽、雨に潤された山々、そして肥沃な土壌が、甘酸っぱいトロピカルな風合いをたたえたダーククーベルチュールに命を吹き込みます。フルーティーで砂糖漬けのようなビルベリーの香りに、生き生きとした複雑さを伴い、余韻として残るほのかなミネラル感が感じられます。

■ **MADAGASCAR（マダガスカル）【原産国：マダガスカル/カカオ分 67%】**

希少なダークチョコレートは、杉の香り、熟したブラックベリー、そしてコーヒーと高麗人参の余韻が層をなして広がります。サンビラーノ川に潤された肥沃な谷間から、「サンビラーノ No.1」として知られるカカオが生まれます。

■ **PERU（ペルー）【原産国：ペルー/カカオ分 65%】**
ほろ苦さが特徴のダーククーベルチュールチョコレートです。鮮やかな赤い果実の爽やかな香りがほのかに漂い、かすかに麦芽の香りをまとったプラムの風味が広がります。

■ **SAO TOME（サントメ）【原産国：サントメ･プリンシペ/カカオ分 70%】**

この地からは、濃厚で複雑な味わいに、甘くバターのような香りが漂うダークチョコレートが生まれました。このチョコレートは、それだけで至福のひとときを味わえます。上質なワインのように、その味わいは見事に調和しています。コーヒーの香りと四川山椒のスパイシーなアクセントが感じられます。サントメ産チョコレートが主役として輝いています。

■ **PHILIPPINES（フィリピン）【原産国：フィリピン/カカオ分 68%】**

この豊かな土地が生み出したダーククーベルチュール。このチョコレートは、この土地の美しさを物語るものであり、ほろ苦いニュアンスの中に、濃厚なドライフルーツの風味が広がり、後味にはラム酒のような香りを感じさせつつも、イチジクの繊細な余韻が漂います。

■ **FLEUR DE CAO™（フルール ド カオ）【原産国：エクアドル、コートジボワール、タンザニア/カカオ分 70%】**

この地から生まれるダーククーベルチュールは、見事なほど濃厚で、ほろ苦さと酸味が絶妙に調和し、ほのかなスパイスの香りが漂うチョコレートです。複雑で繊細なフローラル＆フルーティな香りを纏い、洗練された優雅さで五感を魅了します。

■ **GHANA（ガーナ）（原産国：ガーナ/カカオ分 40%）**

この地で生まれたミルククーベルチュールは、すっきりとした繊細な味わいが特徴で、フレッシュなプラムのほのかな香りがその風味をさらに引き立てています。洗練された栗の香りと甘くクリーミーなニュアンスが広がり、味わいにさらなる深みを加えています。エレガントなデザートやペストリーなど、無限のバリエーションに成形するのに最適です。

■ **ECUADOR（エクアドル）【原産国：エクアドル/カカオ分 39%】**

甘く滑らかなキャラメルの香りと、ほのかに漂うヘーゼルナッツのハーモニーが織りなす豊かな風味から、このミルククーベルチュールチョコレートが誕生しました。そのままでもたまらない美味しさですが、焙煎コーヒーのようなほのかな酸味のある飲み物とも絶妙にマッチします。

■ **VENEZUELA（ベネズエラ）【原産国：ベネズエラ/カカオ分 72%】**

深いカカオの濃厚さ、温かみのあるウッディなスパイス、そしてオリーブとワインのほのかな香りが完璧に調和した、力強く渋みのある味わいです。