

Press Release

日本酒ソムリエが厳選した今旬な日本酒と
「生チョコ発祥の店」の生チョコとの最高のコラボ

「日本酒生チョコ『SAKEMARIAシリーズ』」

2019年11月7日より先行販売開始

～東武百貨店池袋本店ハナサンテラス・直営ショップにて販売～

コロワイドグループの株式会社シルスマリア(本社:横浜市西区・代表取締役社長 蔵人賢樹)は、生チョコレート発祥の店「シルスマリア」の新商品として日本酒ソムリエ 河合慎平監修のもと、厳選した日本酒を使用した生チョコレートを販売します。

世界中の人々から注目を集める日本酒。この度シルスマリアがお届けするのは、これからの日本酒文化をリードする酒蔵家たちのこだわりぬいた逸品を、それぞれの特徴に合わせたチョコレートの配合により作り出した唯一無二の生チョコレートです。口の中いっぱい広がる豊かな香りで至福のひと時をお楽しみ下さい。



加茂錦生チョコレート 16粒入り 1,944円(税込)

日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMAの日本酒ソムリエが監修したSAKEMARIA<日本酒シリーズ>。
優しい甘みと華やかな香りの、フルーティーな日本酒。その味わいは今まで日本酒に興味がなかった層に刺さり、一躍人気銘柄に。
甘さと香りを意識して、ホワイトチョコを使用した生チョコに仕上げています。
【アルコール度1.3%】



山和生チョコレート 16粒入り 1,944円(税込)

日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMAの日本酒ソムリエが監修したSAKEMARIA<日本酒シリーズ>。
食事の邪魔をしない究極の食中酒。甘さを抑え、香りも僅か。端麗ですっきりとした味わいの山和の日本酒をビターチョコと合わせることで、爽やかなカカオの香りと心地よい苦みを引き立たせました。
【アルコール度1.8%】



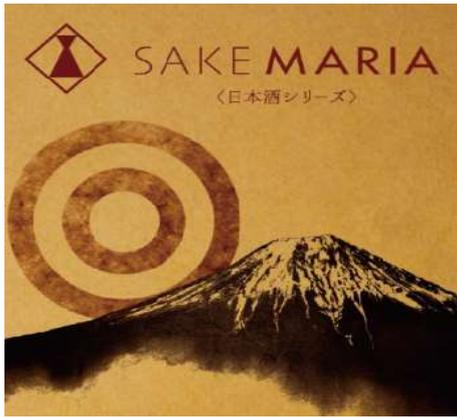
赤武生チョコレート 16粒入り 1,944円(税込)

日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMAの日本酒ソムリエが監修したSAKEMARIA<日本酒シリーズ>。
東日本大震災を乗り越えて誕生した銘柄、赤武。
造り手の芯のブレない姿勢がお酒の味にしっかりと表現されています。
赤武らしい芳醇な吟醸香となめらかな旨みをイメージして、スイートチョコと合わせました。
【アルコール度1.7%】

=====【本件に関するお問い合わせ先】=====

シルスマリア PR事務局 担当: 江島・柏木

TEL: 0463-33-3807 / FAX: 0463-72-8162 / e-mail: info@silsmaria.jp



【監修】日本酒ソムリエ 河合 慎平
 日本ソムリエ協会認定SAKEDIPLOMA
 2,000種類以上の日本酒を飲み比べてきた経験を元に、時代に求められる日本酒を提案する。
 日本酒ソムリエとしての活動の他、水墨画アーティストとして酒蔵でのライブペインティングを
 行うなど、次世代の日本文化を広める為の活動も行っている。

<日本酒紹介>



加茂錦酒造 新潟

～伝統を守りながらも現代食文化の変化をとらえた鍛錬の極み～
 【荷札酒 生詰原酒 純米大吟醸 ver.8.3】
 醸造家の先輩方々からのヒントやアドバイス、愛飲家、特約店の方々のサポートに支えて頂きながら、様々な醸造手法にチャレンジしています。濃醇でクリアな味わいをさらに充実するよう努めました。
 原材料名：米(国産) 米麴(国産米)、使用米：出羽燦々80%、精米歩合：50%アルコール分：15度
 (引用：加茂錦酒造HP、ラベル表示)



山和酒造 宮城

～妥協のない姿勢で愛好家から若い世代まで愛されるブランド～
 【山和 純米大吟醸 山田錦40】
 山田錦を40%精米で醸されました山和ブランド最高峰の純米大吟醸。
 派手に感じすぎない吟醸香と透明感、高精米の綺麗さを持ちながらも米の旨味はしっかりと…
 飲めば飲むほどに旨さを実感していき、さまざまな食のお供にもなる超優秀な日本酒を是非ともお試してください。
 原材料名：米(国産) 米麴(国産米)、使用米：山田錦100%、精米歩合：40%、アルコール分：16度
 (引用：日本酒専門店鍵やHP)



赤武酒造 岩手

～震災後盛岡に再蔵し復興と日本を代表する銘酒造りに想いを乗せて～
 【AKABU 純米大吟醸】
 口の近くにグラスを運ぶと穏やかな心地よい香り。含んだ瞬間、ふわっと広がる涼んだ果実味。
 その後、一瞬で消えてなくなる…。究極の癒しを楽しんでください。
 原材料名：米(国産) 米麴(国産米)、精米歩合：40%、アルコール分：15度 1回火入
 (引用：ラベル表示)

<シルスマリア概要>

生チョコという名で世に出た最初の一粒。
 1988年の寒い夜のこと、シルスマリアの厨房でどこにも無い全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。
 ショコラティエがそのチョコに「生チョコ」という商品名を付けたことが、後の生チョコブームへとつながっていきます。由来はその当時、「生パイ」というオリジナル商品が大好評で、そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、「生チョコ」と命名しました。「生チョコ」という名で世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にもなっております。ぜひ一度ご賞味ください。

=====【本件に関するお問い合わせ先】=====

シルスマリア PR事務局 担当：江島・柏木

TEL:0463-33-3807 / FAX:0463-72-8162 / e-mail:info@silsmaria.jp

<東武百貨店池袋本店ハナサンテラス詳細>

【期間】

2019年11月7日(木)～11月13日(水)

【営業時間】

10:00～21:00

*11月10日(日)は10:00～20:00

【場所】

東武百貨店池袋本店 B1F 3番地
『ハナサンテラス』内



<SHOP概要>



馬車道本店

神奈川県横浜市中区太田町5-58

サンクロードビル1階・2階(カフェ)

Tel 045-640-3077

Open 10:00 / Close 21:00

*年中無休

*2019年11月26日Renewal Open



シアル桜木町店

神奈川県横浜市中区桜木町1-1

シアル桜木町

Tel 045-264-4974

Open 10:00 / Close 21:00

*店休日: CIAL桜木町に準ずる



南町田グランベリーパーク店

東京都町田市鶴間3-4-1 K110区画

グランベリーパークセントラルコート1階

Tel 042-706-8410

Open 10:00 / Close 21:00

*店休日: グランベリーパークに準ずる

*2019年11月13日New Open



平塚店

神奈川県平塚市龍ヶ丘2-3

Tel 0463-33-2181

Fax 0463-33-3261

Open 9:30 / Close 20:00

*日曜・祭日 Close 19:00

*年中無休

*駐車場: 10台

=====【本件に関するお問い合わせ先】=====

シルスマリア PR事務局 担当: 江島・柏木

TEL: 0463-33-3807 / FAX: 0463-72-8162 / e-mail: info@silsmaria.jp