

2015年10月

日本が誇るショコラティエも認めたおいしさ！
ふんわりチョコムースと濃厚チョコプリンの間からラズベリーソースがとろけ出す
3層仕立ての本格チョコスイーツが新登場！
ショコフル
「Chocofruit ラズベリー」
10月6日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、「^{ショコフル}Chocofruit ラズベリー」を10月6日(火)より、全国にて新発売いたします。

2014年度のチョコデザート市場は2010年度と比較して約120%も伸長しています(※1)。チョコデザートへのお客様の関心や期待が年々高まるなか、当社では、チョコレート好きの方にも満足いただけるように、パティスリーで作られたデザートのようなおいしさが楽しめる、本格チョコスイーツを開発いたしました。

※1 インテージ SRI チョコレートデザート市場(ヤクプリン・チョコレート、ヤクプリン・アイス・チョコレート) 2010年4月～2015年3月 各年累計販売金額

「^{ショコフル}Chocofruit ラズベリー」は、濃厚な生チョコ風プリンの上に、フルーティーなラズベリーソース、ふんわりとしたチョコムースを重ねた3層仕立ての本格チョコスイーツです。

当商品の開発には、パティスリーからいただいたアドバイスを参考にいたしました。「チョコレートは素材自体の味のインパクトが強いので、フルーツなどの素材を合わせ、飽きのこない味わいづくりが大切」、「パティスリーのチョコスイーツのように食感に違いを出すことで、メリハリをもたせる」といったアドバイスをもとに、試作を繰り返して作りあげました。

なお、日本が誇るショコラティエ・水野直己^{なおみ}シェフにも、当商品をご賞味いただきお墨つきをいただきました。本格チョコスイーツをぜひお試しください。



1. 商品特長

- ① ふんわりとしたチョコムースと濃厚なチョコプリンの間から、甘酸っぱいラズベリーソースがとろけ出す、3層仕立てのチョコスイーツです。
- ② チョコプリンとチョコムースには、キレのよいビター感が特長のクーベルチュールチョコレートと、ほろ苦く香り高いエクアドル産カカオマスを使用し、カカオの深みのある味わいがお楽しみいただけます。
- ③ チョコプリンは、カカオバターをたっぷり使用することで、まったりとした生チョコのような食感を実現しました
- ④ パッケージには「日本が誇るショコラティエ・水野直己シェフおすすめ！」というアテンションを掲載し、黒を基調にしたデザインで特別感を演出いたしました。
- ⑤ 12月上旬頃までの期間限定商品です。

2. 商品概要

① 商品名	ショコフル Chocofruit ラズベリー
② 種類別	生菓子
③ 包装形態	プラカップ、フィルムフタ、紙ラベル
④ 内容量	85g
⑤ カロリー	160kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦ 賞味期限	18日間
⑧ 主要ターゲット	20～40代女性
⑨ 主要売場	CVS、量販店、一般小売店
⑩ 希望小売価格	156円(税別)
⑪ 発売日・地区	10月6日(火)・全国
⑫ JANコード	49837155

■ ^{な お み}水野直己 シェフ

1978年 京都府福知山市生まれ。

都内の洋菓子店、レストラン勤務の後、2002年に渡仏し、

「Le Grenier a Pain PARIS」、「Le Trianon ANGERS」等で修業。

2004年 帰国し、「二葉製菓学校」に講師として勤務。

2007年 「ワールド チョコレート マスターズ」の日本代表として出場し優勝。

2009年 京都・福知山市の「洋菓子マウンテン」のシェフ・パティシエに就任。

2012年4月 ゆらのガーデンに「洋菓子マウンテン」を移転オープン。

※「洋菓子マウンテン」ウェブサイト <http://www.naomi-mizuno.com/>



水野直己 シェフ

3. ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト>

<http://www.morinagamilk.co.jp>

以上