



2010年バレンタイン

**「国際優秀賞」を受賞したチョコレートがバレンタインチョコに
新宿・伊勢丹で開催される「サロン・ド・ショコラ 東京」で、メリーチョコレートが
江戸の伝統模様をモダンでおしゃれにアレンジした「珠玉」、
「江戸切子チョコレート」、「おこしチョコレート」など
東京＝江戸にこだわった匠のワザ、高感度な女性が贈るバレンタインチョコレート**

2009年10月、パリで開催されたチョコレートの祭典「第15回サロン・ド・ショコラ」で「国際優秀賞」を受賞したチョコレートが、バレンタインチョコとして新宿・伊勢丹で開催される「サロン・ド・ショコラ 東京」（1月27日～2月1日）で販売される。

ヨーロッパで絶賛されたチョコは、メリーチョコの新ブランド「トーキョーチョコレート」。チョコレート表面に象嵌や螺鈿細工のような江戸の伝統模様を浮かび上がらせた「珠玉」（受賞のきっかけになった商品）、東京都伝統工芸品のカットグラス手法「江戸切子ガラス」をイメージしたデザインの「江戸切子チョコレート」、東京のお土産で代表的な「雷おこし」をチョコレートでコーティングした「おこしチョコレート」など。「トーキョーチョコレート」のネーミングらしく、東京＝江戸をテーマに「モダンでおしゃれな和」をアレンジしたチョコレート。また、パリの「サロン・ド・ショコラ」のテーマであった「オペラ」に合わせて出品したチョコレート仕立ての3曲のオペラも販売される。ヨーロッパはもちろん、国内の他メーカーの製品にはない逸品チョコレートは、高感度な女性が贈るバレンタインに最適だ。



<「トーキョーチョコレート」 商品概要>

●ブランド名 「トーキョーチョコレート」

●商品構成 珠玉詰合せ（抹茶、黒糖、紫いも、柚子など）9個入、4個入
江戸切子チョコレート（ヘーゼルナッツ、ビスタチオなど）
おこしチョコレート（おこし）
かりんとうチョコレート（わさび味のかりんとう）
柚子ピールチョコレート
オペラ など

●販売 2010年1月27日～2月1日、伊勢丹新宿本店6階で開催される「サロン・ド・ショコラ 東京」で販売する。ショコラティエによる実演・販売を行います。
※ 展開内容に関しては変更になる可能性があります

この件に関する報道関係者お問い合わせは下記へお願いします。

■(株)メリーチョコレートカムパニー

〒143-8508 東京都大田区大森西7-1-14 電話 03-3763-5115
広報宣伝部 小林/川名/尾崎

■インフォメーションセンター

〒104-0061 東京都中央区銀座1-22-10-401 電話 03-3563-3181 FAX 03-3562-5267
佐々木 創平（携帯電話 090-4727-4167）E-Mail sohei@info-ginza.com
佐々木 勉（携帯電話 090-4729-0545）E-Mail sasaki@info-ginza.com

珠玉くしゅぎょく>

チョコレートに宝石のような魅惑的な光りで飾りました。東京が江戸と呼ばれていた時代に着物や装飾品などで使われていた和の模様をモチーフにしてモダンにアレンジしました。

- ◆ 抹茶 ホワイトチョコレートのガナッシュに宇治抹茶を練りこみました。
- ◆ 黒糖 黒糖の独特の味わいを生かしてまろやかなミルクチョコレートに合わせました。
- ◆ 紫いも ラム酒が香るホワイトチョコレートガナッシュに紫いもを彩りよく合わせました。
- ◆ 柚子 柚子の果汁ををスイートチョコレートのガナッシュにあわせ、ジン香をさせました。



珠玉



江戸切子チョコレート



おこしチョコレート

江戸切子チョコレート

江戸時代に職人によって丁寧に作られた美しいガラス細工“切子”をモチーフにしたチョコレート。4種類。

- ◆ ヘーゼルナッツ ヘーゼルナッツクリームにキャラメルソースを混ぜ合わせた風味豊かなチョコ。
- ◆ ピスタチオ ピスタチオナッツのクリームに苺と苳桃のフルーティーなソースを合わせた。

おこしチョコレート

東京のおみやげで代表的な“雷おこし”をチョコレートでコーティングした新発想の味わい。アーモンドも入って、香ばしさとカリッとした食感が特徴です。

かりんとうチョコレート

辛みのきいた“わさび”と風味豊かな“ごま”の味に作ったかりんとうを、ミルクチョコレートでコーティングしました。和菓子とチョコレートが出逢った初めての味わいです。

柚子ピールチョコレート

柚子の皮を細く切り、糖蜜に漬け込んでスイートチョコレートでカバーしました。ほろ苦さと清々しい酸味が特徴です。

東京オペラ

小さなオペラケーキにみたてた繊細な作りのチョコレート。「第15回サロン・ド・ショコラ」パリのテーマに合わせて出品したチョコレート仕立ての3曲の「オペラ」です。

- ◆フィガロの結婚
- ◆マダムバタフライ
- ◆トゥーランドット

「サロン・ド・ショコラ」について

「サロン・ド・ショコラ」は、ヨーロッパを中心に世界中のメーカーやショップが一堂に会する「チョコレート展」として、1995年に「食の都」パリで第1回目が開催されました。以後毎年開催され、2009年が15回目。

2009年はパリ15区のポルト・ド・ベルサイユを会場に、10月14日～18日の5日間にわたって開催。出展社数は130社以上を数え、その中にはジャンポール・エヴァンなど、今をときめくショコラティエがブースを構え、それぞれが自慢のチョコレートを出品しました。メリーの参加は今回で9回目。伊勢丹新宿本店で開催される「サロン・ド・ショコラ 東京」は、姉妹版です。

「サロン・ド・ショコラ」におけるメリーチョコレートの受賞歴

2002年に商品部門別で準グランプリを受賞、また2005年には「特別栄誉賞」（商品だけでなくディスプレイや実演などを含めたブース全体が評価対象）を受賞、さらに2006年にはフランスショコラティエ連盟から名誉会員に認定され、「シュヴァリエ」の称号を授与されました。

2007年には初めての「国際優秀賞」が授与されました。さらに昨年（2008年）は、国際レベルで活躍しているメーカーであること、味覚が優れていること、安心できる商品であることなどを基準に審査が行われ、「国際優秀賞」を再び受賞しました。選ばれた4社はメリーチョコレートのほか、フランスのメゾン・ド・ショコラ、イタリアのラ・コンパニア・デル・ショコラート、スイスのフィリップマスケット。

今回の受賞はインターナショナル部門にノミネートされた35社の中から選ばれたもので、チョコレートのクオリティはもちろんのこと、「サロン・ド・ショコラ」での実演や演出、パッケージや店舗デザインなど総合的な評価で最優秀の折り紙がつけられました。メリーチョコレートの他には、スウェーデン、マダガスカルブランドなど3社が選ばれました。3年連続受賞はメリーチョコレートが初となります。

受賞した新ブランド「トーキョーチョコレート」

「第15回サロン・ド・ショコラ」で国際優秀賞に輝いたメリーチョコレートの新ブランド「トーキョーチョコレート」は、パリと日本の同時デビュー。「東京で暮らすおしゃれな女性のチョコレート」がブランドコンセプト。10代後半から20代女性をメイン顧客とし、本体のメリー製品がギフト向きであるのに対し、モバイルや携帯音楽プレーヤーのように、普段着感覚、自分用チョコレートとして製品開発を進めています。

パリの「第15回サロン・ド・ショコラ」では、海外に向けてブランドコンセプトに「江戸」というキーワードを加え、パリ、日本の若者が新しいと感じられるような「モダンでおしゃれな和」を提案。海外での東京ブームも追い風に、絶賛されました。

伊勢丹新宿本店で開催される「サロン・ド・ショコラ 東京」では、「第15回サロン・ド・ショコラ」に出品するため、特別に作られた「珠玉」、「江戸切子チョコレート」、「おこしチョコレート」などを蘇らせて販売します。ヨーロッパのチョコレートファンを釘付けにした国産チョコレートの珠玉を手に入れる絶好の機会となります。

以下URLでリリース使用画像データ（JPEG）がダウンロードできます。

<http://www.info-ginza.com/press/>