



2009年10月

世界が認めた日本のおいしさ

パリで開催の「サロン・ド・ショコラ」で、3年連続の「国際優秀賞」を
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」が受賞

11月1日より、受賞記念のキャンペーンを全国で展開

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」(10月14日～18日)に、新ブランド「トーキョーチョコレート」で出展した株式会社メリーチョコレートカンパニー(本社・東京都大田区)が、3年連続で「国際優秀賞」を受賞しました。世界最大のチョコレートショーでの3年連続受賞は、メリーチョコレートが世界初となります。本場ヨーロッパで、日本のチョコレートの評価を不動のものにする受賞となります。

メリーチョコレートでは、「サロン・ド・ショコラ」での3年連続受賞と「メリーチョコレートスタイル」新発売を記念し、11月1日より全国のメリーチョコレートショップで、受賞記念キャンペーンを展開します。

- パリで開催の「第15回サロン・ド・ショコラ」で、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」が「国際優秀賞」を受賞。(表彰式は10月15日)
- 2007年以来、3年連続受賞の快挙。3年連続はメリーチョコレートが世界初！！
- チョコの本場で「ニッポンのチョコレートはおいしい」という評価を不動のものにしました。
- 「国際優秀賞3年連続受賞」を記念、11月1日より全国の百貨店等で受賞記念キャンペーンを展開します。
- 来年2月のバレンタインセールでも、3年連続受賞を積極的に打ち出し、10代後半～20代女性に新ブランド「トーキョーチョコレート」をアピールしていきます。



受賞式で表彰を受けるメリーのショコラティエ



「トーキョーチョコレート」のブース

この件に関する報道関係者のお問い合わせは下記にお願いします

- (株)メリーチョコレートカンパニー 広報宣伝部
〒143-8508 東京都大田区大森西 7-1-14 電話 03-3763-5115 FAX 03-3763-6764
小林 香/川名 梨津子/尾崎 千花

「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「チョコレート万博」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、今回が15回目。

今年はパリ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。

「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クエット。

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、マダガスカルのブランドなど3社が選ばれた。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です。「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。第一弾商品として本格派のパーティタイプのチョコレート4種類の「メリーチョコレートスタイル」を、10月15日に全国のメリーショップで発売しました。10代後半から20代女性をメイン顧客とし、1個294円（税込み）の価格設定。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、おやつ感覚の自分用チョコレートとして開発しました。

「第15回サロン・ド・ショコラ」には、新商品「メリーチョコレートスタイル」に加え、新たに開発した技法を用いチョコレート表面に象嵌や螺鈿細工のような文様を浮かび上がらせた「珠玉」、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「江戸切子」、また抹茶やゆず味のガナッシュなどを出展しました。日本ならではの感性、匠の技から生み出された小さな宝石、「和と洋との融合と調和」を見事に完成させたメリーのチョコレートは、ヨーロッパのチョコレートファンを釘付けにしました。



小さな宝石を思わせる、象嵌や螺鈿細工のような「珠玉」