

2021年8月24日

チョコレートの完成形「カレ・ド・ショコラ」が トップソムリエより“ワインに合う”チョコレートとして認定！ 秋の夜長に「カレ・ド・ショコラ」とワインが奏でる マリアージュをご提案します。

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）が販売する「カレ・ド・ショコラ」シリーズが、“ワインに合う”チョコレートとしてトップソムリエに認定されました。「カレ・ド・ショコラ」は「チョコレートの完成形」をコンセプトにした、菓子形状や品質、パッケージに至るまで徹底的にこだわった森永チョコレートの自信作です。また、様々なドリンクとのマリアージュを楽しんでいただきたく、コーヒーや紅茶、ワインなどとのペアリングもご提案してまいりました。

この度、有名トップソムリエ5名より“ワインに合う”チョコレートとして正式に認定いただき、9月上旬よりパッケージにシンボルマークを加刷いたします。

今回の企画に参加頂いた5名のソムリエは、3年に一度行われる日本のソムリエの最高峰を決める「全日本最優秀ソムリエコンクール」に於いて優勝及び準優勝の受賞歴を持ち、活躍をされている日本屈指のソムリエです。

そんなトップソムリエの皆様にかレ・ド・ショコラとワインの美味しい組み合わせや、楽しみ方を検証して頂きました。

秋の夜長のちょっとしたご褒美に「カレ・ド・ショコラ」とワインのマリアージュを是非お楽しみください。

■カレ・ド・ショコラシリーズ 商品パッケージ



“ワインに合う”チョコレートとして
トップソムリエ認定！
9月上旬よりパッケージに加刷します。



■認定トップソムリエのご紹介／カレ・ド・ショコラとワインのマリアージュのポイント



阿部 誠

2002年 第3回全日本最優秀ソムリエコンクール 優勝

2020年 現代の名工（卓越した技能者）受章

カレドショコラの中でもカカオ比率が高く甘さが控えめなタイプは、酸味のきいたシャンパーニュや、カリフォルニアのカベルネ・ソーヴィニオンなどのような濃厚で滑らかなタンニンを持つしっかりとしたスタイルの赤ワインが合います。



佐藤 陽一

2005年 第4回全日本最優秀ソムリエコンクール 優勝

チョコレートとワインはどちらも甘み、苦味が二つの柱になります。

それに加えて口の中で温度が高まると、そこから滑らかさと苦味の余韻へと表現が変わっていく。

その構成を読み取り、そこを意識した上で、ワインを合わせていくと良いです。



谷 宣英

2011年 第6回全日本最優秀ソムリエコンクール 優勝

2020年黄綬褒章 受章

糖度の高いチョコレートには、酸味が少なくボリュームのあるワインを合わせると、素晴らしいハーモニーを楽しむことができます。



岩田 渉

2017年 第8回全日本最優秀ソムリエコンクール 優勝

カレドショコラのそれぞれのフレーバーが個性あふれるものなので、合わせるワインもそれぞれのキャラクターを生かした、多様性のあるワインが提案できます。



森本 美雪

2020年 第9回全日本最優秀ソムリエコンクール 準優勝

カレドショコラの、咀嚼を必要とする絶妙な食感、形状は、間違いなく、ワインなどの飲料と合わせて楽しむことを念頭に作られていると感じます。

■カレ・ド・ショコラとワインのお勧めマリアージュ

トップソムリエの皆様にご提案いただいたマリアージュの一部をご紹介します。



▲フレンチミルク x ジンファンデル（赤ワイン・辛口・ライトボディ）／佐藤陽一

このワインは香り味わいには干しぶどう的な優しい甘みがあり、渋み、苦味は控えめ。

その為フレンチミルクの味わいを邪魔せず、つつい、もう一枚食べたくなるようなリズムを生み出します。



▲クラシックビター x アマローネ・デラ・ヴァルポリチェツラ (赤ワイン・辛口・フルボディ) / 岩田 渉

「クラシック」という名前のように、ここではヨーロッパのクラシックな赤ワインを選んだ。ブドウを陰干しして造りあげる辛口ワインであるが、通常のワインに比べて、アルコール度数も高く飲みごたえもあり、このチョコレートがもつ複雑で力強い風味と同調する。



▲マダガスカルホワイト x ソーテルヌ(白ワイン・甘口) / 谷 宣英

フレンチミルクは脂肪分が高いのでワイン全般に合うが、中でも甘口ワインのソーテルヌとこのチョコレートを合わせると特徴の似通った「同調」のマリアージュとなる。他にもロゼワインと合わせると苺クリームのような風味をプラスする相性になる。



▲カカオ70 x ボルドー (赤ワイン・辛口・フルボディ) / 森本 美雪

カカオ70は心地良い苦味が基調となるので、同じ味わいの個性を持つフルボディの赤ワインと合う。ダークチェリーやカシスの果実味、杉、鉛筆の芯などの香りがあり、フレッシュで、タンニンもあり余韻が長い赤ワインは、チョコレートと同じ味わいの個性を持っているので各々の香りを引き立て、余韻を長く作る。共感の得やすい、同調のペアリング。



▲カカオ88 x シャンパーニュ(スパークリングワイン・辛口) / 阿部 誠

カカオ88には、瓶内二次発酵とその後の長期間の熟成により旨味のあるドライなタイプのシャンパーニュがおすすめ。カカオ88はスパイシーさとビターな印象が特徴で控えめな甘さとカカオ本来の旨味を感じる味わいなので、シャンパーニュの強い酸味と味わい深さがカカオの風味を引き立て口中で絡み合い融合する。

もっと詳しくカレ・ド・ショコラとワインの楽しみ方について知りたい方は、キャンペーンサイトをぜひご覧ください。

『TOP SOMMELIERS & Carre de chocolat』特設WEBサイト

・9月7日(火) 公開開始予定

・URL : https://www.morinaga.co.jp/carre_de/topsommelier-mariage

■商品情報

商品名	カレ・ド・ショコラ ＜フレンチミルク＞	カレ・ド・ショコラ ＜クラシックビター＞	カレ・ド・ショコラ ＜マダガスカルホワイト＞
商品画像			
商品特長	ほんのり塩気があって、ココの深いフランス産のミルクだけを原料にした全粉乳を贅沢に使用。カカオ感から始まり、中盤から後にかけての乳のコク味を感じる。カカオ感とミルク感の両立を実現。	カカオ豆から抽出した天然香料を使い、カカオ本来の香りをさらに高めた新品質。カカオ 55%のしっかりとしたカカオ感とベネズエラ産カカオ本来の持ち味を引き出した傑作です。	高品質なバニラの産地として知られるマダガスカル産バニラビーンズを100%使用。キレのある甘さから始まり、中盤以降コク味を感じる味わい深い品質です。
名称	チョコレート		
内容量	21 枚		
参考小売価格	330 円（税別）/356 円（税込）		
発売日	9 月上旬より順次切り替え～通年販売		
発売地区	全国・全ルート		
ターゲット	30-60 代女性		
JANコード	4902888219450	4902888245220	4902888219481

商品名	カレ・ド・ショコラ ＜カカオ 70＞	カレ・ド・ショコラ ＜カカオ 88＞
商品画像		
商品特長	味わい・香り・口どけにこだわったカカオ分 70%のハイカカオチョコレート。華やかな香りで食べやすい品質です。	独自の豆の選定と加工の技術でハイカカオならではの雑味・えぐ味を抑え、後切れがよい品質です。カレ・ド・ショコラの上質感をハイカカオで表現しました。
名称	チョコレート	
内容量	21 枚	18 枚
参考小売価格	330 円（税別）/356 円（税込）	
発売日	9 月上旬より順次切り替え～通年販売	
発売地区	全国・全ルート	
ターゲット	30-60 代女性	
JANコード	4902888219474	4902888224058