

2022年9月6日

世界的ショコラティエ MORI YOSHIDA も認めた「カレ・ド・ショコラ」

夏木マリさん&大橋和也さん出演 新CM公開

「チョコレートの完成形篇」「コーヒーとマリアージュ篇」9/6（火）よりオンエア
「カレ・ド・ショコラ<カカオ 70 オランジュ> <ショコラノワゼット※>」も同日新発売！

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）はチョコレートの完成形「カレ・ド・ショコラ」の新CMにイメージキャラクターの夏木マリさん、大橋和也さんを起用し、2022年9月6日（火）より全国でオンエアします。また、同日、「カレ・ド・ショコラ<カカオ 70 オランジュ>」、「カレ・ド・ショコラ<ショコラノワゼット>」を新発売いたします。

「カレ・ド・ショコラ」ブランドは、世界で活躍するショコラティエ MORI YOSHIDA 氏も認めた“日本の職人が追究した、日本人に最も合うチョコレートの完成形”として、デザイン、形、原料から製法に至るまで、こだわり尽くしたチョコレートブランドです。

この度の TVCM ではイメージキャラクターとして実力派女優で大人の女性から支持される夏木マリさん、若年層に人気の高い大橋和也さんを起用し、TV CM「チョコレートの完成形」篇と WEB CM「コーヒーとマリアージュ」篇を9月6日（火）より公開いたします。新CMでは「カレ・ド・ショコラ」のこだわりを伝える工房長役の夏木マリさんと「カレ・ド・ショコラ」のおいしさに引き込まれる大橋和也さんとの掛け合いや上質な工房のセットに注目してご覧いただきつつ、「カレ・ド・ショコラ」の本格的なチョコレートとしての魅力を幅広い世代に最大限に発信してまいります。

また、新商品「カレ・ド・ショコラ<カカオ 70 オランジュ>」は、華やかに香るエクアドル産カカオを使用したチョコレートにオレンジピールの爽やかな果実感を愉しめるコンビネーションチョコレートに、さらに「カレ・ド・ショコラ<ショコラノワゼット>」はベネズエラ産カカオ豆を使用したカカオ 55%のチョコレートに、ヘーゼルナッツとアーモンドを練りこみ、アクセントにaramelチップと隠し味の洋酒とともに楽しむ、コンビネーションチョコレートに仕立てました。

この秋も「カレ・ド・ショコラ」は、皆様の上質で優雅な時間を彩り、プレミアムチョコ市場を盛り上げてまいります。



◀「カレ・ド・ショコラ
<カカオ 70 オランジュ>」



◀「カレ・ド・ショコラ
<ショコラノワゼット>」

※ショコラノワゼット：ヘーゼルナッツを使ったチョコレート菓子

■TVCM 概要

・タイトル/URL : 「チョコレートの完成形篇」 (https://youtu.be/doUCIgwUF_c)

・公開日時 : 2022 年 9 月 6 日(火) 11:00 から公開

・ストーリー

ストーリーは、とあるチョコレート工房を訪れた大橋和也さんを、工房長役の夏木マリさんが迎え入れるところから始まります。工房内に掲げられた看板を眺めながら「カレ・ド・ショコ」とつぶやく大橋さんに、「ラ！」と言いながら夏木さんが「カレ・ド・ショコラ」をいたずらげに差し出します。夏木さんから、大きさ・角度・厚さといった「カレ・ド・ショコラ」のこだわりを聞いて気持ちが高ぶり笑みを浮かべる大橋さん。実際に一口食べてみると、一枚のチョコレートに込められた沢山のこだわりを感じ取ります。思わず「これがチョコレートの…」とつぶやく大橋さんの言葉を受けて、夏木さんが「完成形。」とささやき、ストーリーは締めくくられます。

■WEBCM 概要

・タイトル/URL : 「コーヒーとマリアージュ篇」 (<https://youtu.be/8sOMKkbvHwM>)

他 11月、1月公開予定

・公開日時 : 2022 年 9 月 6 日(火) 11:00 から公開

・ストーリー

コーヒーの良い香りに誘われて工房を訪れた大橋和也さん。工房長の夏木マリさんから「カレ・ド・ショコラ〈フレンチミルク〉」とコーヒーのマリアージュをおすすめされます。濃厚なフランス産ミルクとコーヒーの深い味わいが絡み合い「実に奥が深い…」と思わずつぶやく大橋さん。「やっぱりチョコレートの」と気が付くと、夏木さんが「完成形。」と嬉しそうにささやきます。

■商品概要

「カレ・ド・ショコラ」ブランドは、世界的ショコラティエ MORI YOSHIDA氏も認めた“日本の職人が追究した、日本人に最も合うチョコレートの完成形”として、デザイン、形、原料から製法に至るまで、こだわり尽くしたチョコレートブランドです。

商品名	NEW カレ・ド・ショコラ 〈カカオ 70 オランジュ〉	NEW カレ・ド・ショコラ 〈ショコラノワゼット〉	カレ・ド・ショコラ 〈ピスタチオ〉
商品画像			
商品特長	華やかに香るエクアドル産カカオを使用したチョコレートにオレンジピールの華やかな果実感を愉しめるコンビネーションチョコレートです。	ベネズエラ産カカオ豆を使用したカカオ 55%のチョコレートに、ヘーゼルナッツとアーモンドを練りこみ、アクセントにカaramelチップと隠し味の洋酒とともに楽しむ、コンビネーションチョコレートです。 ※ショコラノワゼット：ヘーゼルナッツを使ったチョコレート菓子	香り高いピスタチオと濃厚で深いピスタチオ、2種類のペーストを練りこみ、隠し味のローヌ産岩塩が風味豊かで上品な味わいを引き立てます。
名称	チョコレート		
内容量	18 枚		
参考小売価格	380 円 (税別) / 410 円 (税込)		
発売日	2022 年 9 月 6 日 (火)		2022 年 9 月上旬より順次
発売地区	全国・全ルート		
ターゲット	20-60 代女性		
JANコード	4902888255311	4902888255328	4902888247552

商品名	カレド・ショコラ ＜フレンチミルク＞	カレド・ショコラ ＜マダガスカルホワイト＞	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	ほんのり塩気があって、ココア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。	マダガスカル産バニラならではのふくよかな香りにミルクの深いココアがマッチした本格チョコレート。繊細な口どけとスッキリとした後味も特長です。	カカオ分 70%の本格ハイカカオチョコレート。独自のブレンドや焙煎方法によってひきだされるフルーティーな香りとも味わい、滑らかな口どけが特長のハイカカオチョコレートです。	カカオ分 88%の本格ハイカカオチョコレート。雑味がなくスッキリとした後切れの良い味わい。カカオ豆本来のキリリとした力強い風味を極めた、ハイカカオチョコレートの逸品です。
名称	チョコレート			
内容量	21 枚		18 枚	
参考小売価格	340 円（税別）/367 円（税込）			
発売日	2022 年 9 月上旬より順次			
発売地区	全国・全ルート			
ターゲット	20-60 代女性			
JANコード	4902888219450	4902888219481	4902888219474	4902888224058

■ MORI YOSHIDA氏

1977年、静岡県生まれ。パークハイアット東京などで修行し、2005年にパティスリー ナチュレナチュール（現在は閉



店）をオープン。当初は東京への2店舗目出店を検討していたが、「フランス菓子を追求したい」という考えのもと、渡仏。2013年4月、パティスリーの首都とされるフランス・パリに「MORI YOSHIDA」をオープン。2014年ショコラ愛好家による会「Club des Croqueurs de Chocolat（クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ）」にて「Award du Chocolatier Etranger en France」（フランス国内部門の外国人ショコラティエ賞）を受賞。2014年から四年連続ゴールドタブレットを受賞。2018

年、フランスTV番組「LE MEILLEUR PÂTISSIER LES PROFESSIONNELS」にてMAISON MORI YOSHIDA のリーダーとして出場し、史上最高得点にて優勝。2018年、外務大臣表彰を受賞。