



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2024年9月24日

カレ形だからこそ味わえる、味わい・香り・くちどけの広がりをも堪能できるフレーバー

「カレ・ド・ショコラ〈旨みあふれる抹茶〉」

「カレ・ド・ショコラ〈豊潤いちご〉」

10月1日（火）より新発売！

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、味わい・香り・くちどけにこだわった本格的なチョコレート「カレ・ド・ショコラ」ブランドから、「カレ・ド・ショコラ〈旨みあふれる抹茶〉」「カレ・ド・ショコラ〈豊潤いちご〉」を2024年10月1日（火）より新発売いたします。当社は、1918年に日本で初めて原料であるカカオ豆からのチョコレートの一貫製造に成功しました。「カレ・ド・ショコラ」は、日本のチョコレート製造のパイオニアである当社が、原料・製法・形など細部までこだわり抜いたチョコレートで、「目指すのは、いちばんおいしいチョコレート」を目標に掲げています。今回の新商品では、ミリ単位でこだわった“カレ（四角）形”だからこそ体感できる、本格的な香りやこだわり抜いた贅沢な味わいをお楽しみいただけます。上質で優雅なひとときを彩る新商品の発売により、お客様に笑顔をお届けしてまいります。



■商品特長

「カレ・ド・ショコラ〈旨みあふれる抹茶〉」

・京都府産石臼挽き宇治抹茶を100%使用



「カレ・ド・ショコラ〈豊潤いちご〉」

・いちごパウダーを生換算で38%使用し、いちごの果肉・種も使用することで豊潤ないちごを堪能できる



■ご参考：森永製菓は日本のチョコレート製造のパイオニア

1900 年前半の日本では、チョコレート製品は輸入した原料チョコレートを加工して製造されており、カカオ豆からの一貫製造には巨額の設備投資と高度な製造技術が必要だったため、当時の西洋菓子メーカーにとって決して簡単なことではありませんでした。

創業者の森永太一郎は 1915 年の渡米で、米国のチョコレート工業の発展と消費量の多さを目の当たりにし、日本でもチョコレートへの関心が集まり始めていたことから、そしてより多くの方に“おいしいチョコレート”を届けたいという想いから、チョコレート一貫製造への挑戦を決意します。1918 年に芝田町工場に新しくチョコレート一貫製造ライン設備の建設を開始し、その技術指導のために米国からチョコレート製造技師のオスカー・グランランド技師を招きました。そしてついに日本で初めて原料であるカカオ豆からのチョコレートの一貫製造に成功し、原料用ビターチョコレートとして発売しました。さらに、一般向けの「森永ミルクチョコレート」を発売し、日本でのチョコレートの大量生産が始まったのです。



▲1918 年発売のミルクチョコレート

■2003 年誕生「カレ・ド・ショコラ」目指すのは、いちばんおいしいチョコレート

2003 年、日本にもコーヒーにチョコレートを添える文化を広めたいとの想いから、「カレ・ド・ショコラ」の開発はスタートしました。大人女性の“ひとり時間”を贅沢なものにするチョコレートを目指し、原料や形、品質など全てにおいて、細部までこだわり抜きました。日本のチョコレート製造のパイオニアである森永製菓が、長年にわたり蓄積した技術とチョコレートへの情熱をそそいだ集大成です。



▲2003 年のカレ・ド・ショコラ

■商品概要

商品名	カレ・ド・ショコラ<旨みあふれる抹茶>	カレ・ド・ショコラ<豊潤いちご>
商品画像		
内容量	87g (18 枚)	
参考小売価格	オープン価格	
発売日	2024 年 10 月 1 日 (火)	
発売地区	全国/全ルート	
ターゲット	本格・上質なチョコレートを求める 40~50 代女性	