

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年(平成29年)8月17日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」新商品

カカオショコラ

販売開始：2017年9月22日(金)より

ビターチョコレートでコーティングしたカカオ豆を
丸ごとカカオの実に閉じ込めた
カカオづくしの新感覚ショコラ



カカオづくしの新感覚ショコラ「カカオショコラ」

帝国ホテル 東京は、カカオづくしのチョコレートの新商品「カカオショコラ」を、ホテルショップ「ガルガンチュワ」で9月22日（金）から発売いたします。



「カカオショコラ」は、当社のシェフショコラティエ 市川幸雄が、コロンビア・アラウカ州産のカカオ豆からインスピレーションを得て考案した、新感覚のチョコレートです。

カカオ豆は通常、ローストした後、すりつぶしたものとカカオバターを混ぜてチョコレートを作ります。市川が出会ったカカオ豆は通常の豆より外皮が薄く、ローストしても硬くならずサクサクとした食感がありました。そこで、アーモンドやナッツではなくカカオ豆自体をチョコレートでコーティングしてチョコレート製の器に詰める“カカオづくしのチョコレート”というアイデアが生まれました。

「カカオショコラ」は、ホテル内でローストしたカカオ豆に、キャラメルで飴がけをしてビターチョコレートでコーティングし、赤と緑のグラデーションを付けカカオポッド（カカオの実）を模して作った中が空洞になっているチョコレートの中に閉じ込めました。カカオ豆をコーティングしたチョコレートにも同じコロンビア産の別種のカカオを使用し、一つひとつ手作業で、光沢やマット仕上げ、金箔などを施しています。味わいは甘すぎず、ほろ苦く、赤ワインのようなフルーティな香りと味のするカカオ豆を使用しているのでワインやウイスキーにも合わせていただけます。

なお、本商品は贈答品としての需要を想定し、ゴールドのカカオのイラストを散りばめた箱に入れて販売します。お召し上がりの際は、カカオポッドを模したチョコレートを割って、中のカカオショコラを取り出します。

商品の概要は次頁の通りです。

■カカオシヨコラ 概要

ビターチョコレートで丸ごとコーティングしたカカオ豆を、カカオポッド（カカオの実）を模したチョコレートの中に 35 粒入れました。カカオのイラストを散りばめた化粧箱を使用し、蓋を開けると透明な筒で覆われたカカオポッドが現れます。贈答品や手土産に最適です。

販売開始 : 2017年9月22日（金）より

販売場所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

販売価格 : 8,100円（消費税込）

パッケージ外寸 : 191mm×98mm×109mm

保存方法 : 常温で保存（25℃以下）

賞味期限 : 製造より約3週間

