

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019年（令和元年）6月27日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」から
ルビーチョコレートを使った新作ショコラが登場
カカオショコラ ルビー
販売期間：2019年7月1日（月）～9月30日（月）
フルーティーな味わいと酸味が特徴の夏ショコラ



『カカオショコラ ルビー』

帝国ホテル 東京は、“第 4 のチョコレート”と呼ばれ近年注目を浴びているルビーチョコレートを使用したミニサイズのショコラ「カカオショコラ ルビー」をホテルショップ「ガルガンチュワ」で7月1日（月）から9月30日（月）まで販売いたします。



「カカオショコラ ルビー」は、当社のシェフショコラティエ 市川幸雄が考案したカカオづくしの新感覚のチョコレート「カカオショコラ」（価格：8,100円・消費税込 ※夏季休売中）をミニサイズにアレンジし、ルビーチョコレートを使用した期間限定の新商品です。

ルビーチョコレートとは、「ビター」「ミルク」「ホワイト」の定番の3種類のチョコレートに新たに加わった、“第4のチョコレート”と呼ばれています。ルビーチョコレート本来がもつピンクの色合いとフルーティーな味わい、酸味が特徴です。

「カカオショコラ」は2017年秋に発売し、カカオポッド（カカオの実）のような形状の面白さや、赤ワインのような香りのするカカオ豆を使用することでワインやウイスキーにも合う味わいをご好評をいただいています。昨年夏には、ココナッツ風味のビターチョコレートとミルクチョコレートでコーティングしたカカオ豆を使ったミニサイズのショコラ「カカオショコラ ココ」を夏期限定で販売いたしました。

「カカオショコラ ルビー」はルビーチョコレートの特徴である、フルーティーな味わいや酸味、本来の美しい色合いを生かした一品です。

冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。また、気軽なプレゼントや手土産、ご自分へのささやかなご褒美としてもお使いいただけるよう、ミニサイズでお手頃な価格でご提供いたします。

商品の概要は次頁の通りです。

【ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでのチョコレート修業の後、2001年に帝国ホテル入社、ペストリー課に配属される。洋菓子の世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表のチームリーダーとして出場し優勝するなど、さまざまな大会で賞を受賞。



■カカオショコラ ルビー 概要

カカオポッド（カカオの実）を模した外側は、ルビーチョコレート本来の色合いや甘酸っぱいフルーティーな味わいを楽しめます。その中に、ホテル内でローストしたアラウカ産のカカオ豆の粒をまるごとキャラメルで飴がけ後、ヨーグルト風味に仕上げたルビーチョコレートでコーティングしたものを4粒入れました。一つひとつ手作業で仕上げを施しており、冷やしても美味しくお召し上がりいただける、夏向きのショコラです。

販売期間：2019年7月1日（月）～9月30日（月）

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：1,600円（消費税込）

パッケージ外寸：直径50mm×高さ85mm

保存方法：15℃以下の涼しい場所で保存

賞味期限：製造より3週間

お問い合わせ：ホテルショップ「ガルガンチュワ」TEL. 03-3539-8086
（営業時間 8:00～20:00）