

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年（平成30年）7月6日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」から夏のショコラを新発売

カカオショコラ ココ

販売期間：2018年7月14日（土）～8月31日（金）

人気の「カカオショコラ」を“南国の海辺のココナッツ”のイメージにアレンジ



『カカオショコラ ココ』

帝国ホテル 東京は、夏限定の新作チョコレート「カカオショコラ ココ」をホテルショップ「ガルガンチュワ」で7月14日（土）から8月31日（金）まで販売いたします。



「カカオショコラ ココ」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）を夏向きにアレンジし、期間限定で販売する新商品です。

昨年秋に発売した「カカオショコラ」は、赤と緑のグラデーションを付けたカカオポッド（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き、累計約1,000個販売された人気の商品です。

「カカオショコラ ココ」は夏に食べていただくためのショコラとして、味わいをアレンジ。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は、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、ご自分用にお使いいただけるよう大きさや価格も考慮しました。

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 ココ 概要

“海辺のココナッツ”をイメージし、ホワイトチョコレートで作った小さなカカオポッド（カカオの実）の表面に、同じホワイトチョコレートで波しぶきを表現しました。実の中には、ホテル内でローストしたカカオ豆の粒をまるごとキャラメルで飴がけ後、ココナッツ風味のビタ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ミルクチョコレートによって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：2018年7月14日（土）～2018年8月31日（金）

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）