

## 【2017 バレンタイン新作】あの「ひつまぶし」がヒントに！ これまでになかった「あなただけの味を作れる」チョコレート

東京都内と神戸で洋菓子店・カフェを展開するクリオロ(エコール・クリオロ株式会社 本社:東京都板橋区、代表取締役社長:サントス・アントワヌ・フィリップ)は、ショコラコーディネーターの市川歩美さんとコラボし、バレンタインの新作商品「パレット・ショコラ」(税込 2,500 円)を発売いたします。様々な食べ方で味わいが変わる「ひつまぶし」からインスピレーションを得て開発しました。塗って、乗せて、そのまま食べて。自分の手で自分好みの味にアレンジできて、楽しみ方は無限大！これまでになかった最新チョコレートボックスです。



新作のチョコレートボックス「パレット・ショコラ」は、あなただけの組み合わせで、自分好みの味のチョコレートを作ることができる、ショコラコーディネーター市川歩美さんとクリオロの初コラボレーション商品。チューブが入った珍しいチョコレートセットには、サブレ・ショコラ3種類、チューブ2種類(チョコレート・プラリネ)、チョコレートと相性の良いトッピング2種類(オレンジピール・ナッツのキャラメリゼ)が入っています。サブレにペーストを塗って。さらにトッピングを乗せて。チョコレートを最も得意とするサントスシェフが作っているから、そのまま食べてもちろん美味しい。一人一人の感性で自由に組み合わせれば、あなただけのお気に入りショコラが完成します。

### 《名前の由来:どうして「パレット・ショコラ」なの??》

まるでパレットの上で色を調合するように。絵の具を混ぜて、自分だけにしか出せない色を作るように。自分好みの味を作って食べることができるセットなので、この商品名になりました。

### 《開発の裏話》

名古屋の放送局で長年ディレクターをしていた、市川さんとの開発会議での一コマ。

「ひつまぶして、①そのまま ②薬味を乗せて ③出汁をかけてお茶漬けにして と何度も楽しめる。」

「自分好みにアレンジできるのもいいですね。」

**「ひつまぶしみたいに、一箱で何度も美味しく、何度も味わいが変わるチョコレートがあったら面白い!!」**

こんな会話からイメージは膨らみ、何度も試作を重ねた結果、一つのボックスで何通りもの美味しさ、食感をアレンジできる新作チョコレートボックスが完成しました。サブレの1種類には、うなぎだけでなくチョコレートとも相性のよい「山椒」がかかっています。美味しいチョコレートはたくさんありますが、自分の手でお気に入りを創り出す楽しさを感じてもらえる、新しいコンセプトのチョコレートボックスです。

## 《ボックスを飛び出して、自由にアレンジ♪》

食パンにプラリネペーストを塗ったら、いつもの朝食がちょっと贅沢に。サブレ、ペースト、トッピングをアイスに飾れば自分だけのオリジナルパフェの出来上がり。チョコレートボックスを飛び出して、世界に一つのオリジナルな美味しさを見つけてください。



## 《商品概要》

【商品名】パレット・シヨクラ

【内容量】・サブレ・シヨクラ 15 枚(プレーン 6 枚、山椒 6 枚、リュスティック 3 枚)

・チューブ 2 本(シヨクラペースト、プラリネペースト 各 1 本)

・トッピング 2 種(オレンジピール、ペーカンナッツのキャラメリゼ)

【販売店舗】クリオロ各店およびネットショップ、チョコレート催事出展店舗

(名古屋高島屋、西武池袋本店、そごう大宮店、サロンデュシヨクラ東京、北千住丸井、松屋銀座)

【発売日】1 月 10 日頃予定

【価格】2,500 円(税込)

## クリオロのボンボンシヨクラの特徴

サントスシェフのボンボンシヨクラは、口に入れた瞬間に溶ける生チョコのようになめらかなガナッシュと、繊細で薄いコーティングが特徴です。毎年レシピを見直し、口どけや味わいを研究し続けています。いろいろな味を混ぜすぎず、滑らかなガナッシュが口に入れた瞬間にしっかりと味わえるように、コーティングは出来る限り薄く仕上げています。



## 【当店のシェフ サントス・アントワーンについて】

フランス・プロヴァンス地方出身、来日 23 年目。来日後は高級チョコレートメーカーヴァローナ・ジャポン社でチョコレートの最新技術を全国のパティシエに指導してきたチョコレートのスペシャリスト。2009 年には洋菓子の世界コンクール「世界パティスリー2009」にてプチガトー部門、アントルメ部門優勝および最優秀味覚賞を受賞。最も得意とするチョコレートの分野では、失敗しないチョコレートの製法「サントス式乳化法」を考案。お菓子作りで一番大切にしていることは「食感」で、本来あるべき食感を大切に、そして一口の中で様々な食感のハーモニーを楽しめるよう作っている。



## 【シヨクラコーディネーター 市川歩美さんのご紹介】

チョコレートのジャーナリストとして最新のチョコレート情報に精通。おすすめ・注目のチョコレートの紹介ほか、関連情報を雑誌、テレビ、ラジオ、WEB などのメディアに提供しながら、メディア・チョコレートブランド・消費者をつなぐ、日本唯一のシヨクラコーディネーター®として活動。年間試食数は約 2000。フランスの上質なシヨクラに 1990 年代前半に出会って以来、チョコレート愛好家歴約 25 年。チョコレート関連イベント、トークショーへの出演、テレビ番組や記事、企画の監修、コーディネート、商品企画開発・PR にも関わる

