

マジドウショコラのPerfume Magic! 2018年新作チョコレートのテーマは『香り』

「燻香が引き出すカカオの魅力～煙～」 「はじけるジンジャー～花火～」 など 進化系ビントゥバー『フレーバーチョコ』を販売開始

～注目のスーパーフード「カカオニブ」の新作やシャンドン香る「極上生チョコ」なども登場～

自由が丘のチョコレート専門店『マジドウショコラ』（運営：株式会社マジデマティエール）は、オープン当初から一貫して「Bean to Bar（ビントゥバー）」製法にこだわってきました。栽培農家さんごとの特徴を理解し、カカオ豆の個性を活かす商品を作り出すことで、食べる人すべてに新しい発見を体験してもらいたいという姿勢を大切にしています。

そこで新作では、カカオ豆をさらに記憶に残る商品として広めたいと考え、「香り」をテーマに新商品を開発しました。様々な素材とのマリアージュを楽しむ新しいビントゥバー『フレーバーチョコ』や正統派スパークリングワイン「シャンドン」の香味豊かな『極上生チョコ』など 2018年1月5日（金）より販売いたします。素材×香り×魔法の今までになかった、香りで作り出すカカオの世界をご堪能下さい。



■ 独自製法で作るカカオ豆と素材の新たなマリアージュ～進化系ビントゥバー「フレーバーチョコ」～

新作『フレーバーチョコ』は、「燻」「柚子」「キャラメル」「和三盆」「花火」「ダークミルク」の6種。独自製法でカカオ豆と素材を融合させた、香りを楽しむ進化系ビントゥバーです。素材が持つ繊細な奥深い香りを最も引き立たせるため、カカオ豆と合わせるタイミングや方法を素材に合わせて調整することで、香り高いビントゥバーを作り出しました。

<商品展開>



『燻』（税抜1,852円）

燻製したカカオ豆を使用したビントゥバー。ロースト時間を秒単位で調整したカカオ豆を、桜や林檎など産地によって適した燻煙材で温燻。燻香豊かなチョコはお酒との相性も抜群です。



『柚子』『キャラメル』
『和三盆』（各税抜1,852円）

各フレーバーの素材をビントゥバーのコンチングの過程で練り合わせ、粒子レベルを揃えることで素材との一体感と繊細な香りを引き出しました。素材とカカオの最高のペアリングをお楽しみください。

『花火』（税抜1,852円）

ジンジャーの香りと口の中でパチパチ弾ける食感が楽しいビントゥバー。遊び心満載な刺激的なチョコレートです。

『ダークミルク』（税抜1,852円）

通常のミルクチョコレートはカカオ30%程度ですが、『ダークミルク』はミルクチョコレートでもカカオ約70%とハイカカオなのが特徴です。ミルクの香りの中に、カカオの香りや苦みもしっかり感じられる濃厚なチョコレートです。

■カカオ豆本来の香り・食感を楽しむ！注目のスーパーフード「カカオニブ」の新商品

「カカオニブ」とは、カカオ豆を発酵、乾燥、焙煎してから、外皮などを取り除き細かく砕いてチップ状にしたもので、ポリフェノールを高濃度を含み、独特の苦味成分があるのが特徴です。当店ではカカオ豆をダイレクトに味わえる「カカオニブ」はもちろん、そのまま食べても美味しく頂けるシュクレなど、様々な商品を展開しています。



『カカオニブ』産地別6種(税抜908円～) ※産地によって値段は異なります

『カカオニブシュクレ(ガーナ)』(税抜1,000円)

ガーナ産カカオニブをオーガニック甜菜糖の衣で包んだ、そのまま食べても美味しいカカオニブです。

『カカオニブミエル(ガーナ)』(税抜1,093円)

ガーナ産カカオニブをアカシアの蜂蜜に漬け込みました。アイスやヨーグルトのトッピングに最適です。

『カカオニブのフロランタン』(価格未定)

アーモンドとカカオニブで作るアパレイユにサクサクのクッキーを合わせた風味豊かな食感楽しいフロランタンに仕上げました。

■正統派スパークリングワイン「シャンドン」香るビントゥバーの極上生チョコ



『シャンドンの極上生チョコ』(価格未定・1月上旬販売予定)

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社とコラボレーションし、モエ・エ・シャンドン社のワイナリーで作られるプレミアムスパークリングワイン“シャンドンブリュット”を贅沢に使用したビントゥバーの生チョコが登場。フレッシュでエレガントな味わいのシャンドンと、ベリーの甘味・酸味がアクセントの贈り物に最適な大人の生チョコです。

■【期間限定販売】100%原液のフレッシュな「カカオパルプジュース」



『100%カカオパルプジュース』(税抜815円)

チョコレートの原料となるカカオの実を包む白い果肉の部分(パルプ)を使ったジュースで、10キロから500gしか取れない希少な果汁を100%原液のまま提供します。ライチやグレープフルーツのようなフルーティーな味わいとトロリとした食感が特徴。カカオが“フルーツ”であることを実感できるドリンクです。

≪店舗概要≫

店舗名：マジドウショコラ
所在地：〒158-0083 東京都世田谷区奥沢六丁目33番14号
アクセス：自由が丘駅から徒歩3分
TEL：03-6809-8366
席数：全席数6席(全席禁煙)
営業：10:00～19:00
URL：<http://www.magieduchocolat.com/>
Facebook：<https://www.facebook.com/magiedesmatieres/>
Twitter：<https://twitter.com/magieduchocolat>
Instagram：<https://www.instagram.com/magieduchocolat/>

