

生チョコ発祥のお店「シルスマリア」監修 寧々家（ねねや）の生チョコスウィーツフェア 2019年2月5日（火）～ 販売開始

コロナイドグループである株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：石川恵輔）は「美酒・創菜ダイニング 寧々家」各店舗にて2019年2月5日（火）から、生チョコ発祥のお店「シルスマリア」が監修した“生チョコスウィーツフェア”の提供を開始致します。

アトムと同じくコロナイドグループである「シルスマリア」は、1988年に“生チョコレート”をこの世に生み出した生チョコレート発祥のお店です。数種類のチョコレートと新鮮なクリームが織りなす生チョコレートは、舌にまとわりつくような滑らかな口どけが好評をいただいています。

現在では全国バレンタイン特設会場で計168店舗（2月2日現在）を出店する、人気の「シルスマリア」の生チョコに寧々家らしいアレンジを施して、魅力あるスイーツとなりました。

今後も魅力ある商品を提供することでお客様にご利用いただく機会の増加を目指してまいります。



<「美酒・創菜ダイニング 寧々家」>

> シルスマリア監修生チョコスイーツフェア概要<

■実施日 : 2019年2月5日(火)~2019年3月中旬(予定)

■対象店舗: 「美酒・創菜ダイニング 寧々家」全48店舗

<「シルスマリア」概要>

生チョコという名で世に出た最初の一粒。

1988年、寒い夜のこと、シルスマリアの厨房で、どこにも無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。

ショコラティエが、そのチョコに、生チョコという商品名を付けたことが、のちの生チョコブームへとつながって行きます。由来はその当時、『生パイ』というオリジナル商品が大好評で、そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、『生チョコ』と命名しました。生チョコという名で世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にもなっております。ぜひ一度ご賞味ください。2017年モンドセレクション金賞受賞。



<美酒・創菜ダイニング 寧々家とは>

「寧」という字は、テーブルの上に皿が乗り、心を込めて蓋をかぶせてある作りになっております。心を込めて美味しい料理、あたたかいサービスを提供していく。私達の志を店名に込めました。

「美酒・創菜ダイニング寧々家」では、和・洋・中の創作料理をベースに100種類以上のお料理と、ノンアルコールカクテルも充実した250種類以上のドリンクをお楽しみいただけます。また、季節ごとの旬な食材をふんだんに使用した宴会料理や、季節に合わせたフェアメニューもご用意しております。こだわりのデザートも豊富にご用意。店内は「和と洋」を取り入れたシックな雰囲気にも包まれており、個室感のあるテーブル席や掘りごたつ席など、様々なシーンに合わせたお席でゆったりとお過ごしいただけます。カップルでもグループでもファミリーでも、皆様に1日の最後をお楽しみいただくこだわりの空間を演出致します。



~本件に関するお客さまからのお問い合わせ先~
株式会社アトム 企画広報課 担当: 河瀬
TEL: 052-857-5225 FAX: 052-857-5226