

2018 年 1 月 11 日

株式会社 **ブルボン**

生チョコレートで玉露のおいしさ 「京トリュフチョコレート」を 1 月 16 日（火）に新発売！

～ おいしさたっぷりの大粒トリュフ ～



京トリュフチョコレート

株式会社ブルボン（本社：新潟県柏崎市、代表取締役社長：吉田康）は、冬ならではの、宇治玉露を贅沢に練り込んだ生チョコレート「京トリュフチョコレート」を 2018 年 1 月 16 日（火）に冬期限定で新発売いたします。

「京トリュフチョコレート」は、コク深いミルクチョコレートの中に宇治玉露を練り込んだ上品で豊かな旨みの生チョコレートを閉じ込めました。大粒なトリュフに仕立て、満足感のあるおいしさをお楽しみいただけます。また、表面を玉露パウダーで仕上げ、ふくよかな香りをアクセントとしました。

パッケージは、上品で上質な宇治玉露をイメージした緑をベースに高級感のある和風なデザインとしました。

【 商品概要 】

商 品 名 ： 京トリュフチョコレート

内 容 量 ： 60g（個装紙込み）

発 売 日 ： 2018 年 1 月 16 日（火） 全国発売

販売チャネル（予定）： コンビニエンスストア、量販店、ドラッグストア、小売店、売店など

価 格 ： 希望小売価格 210 円（税別）

賞味期限 ： 6 ヶ月

【 シリーズ商品について 】

◆白トリュフチョコレート



キャラメリックなミルクチョコレートの中に、ミルク感たっぷりの生チョコレートを閉じ込めました。表面はホワイtpパウダーを使用し、真っ白なトリュフチョコレートに仕上げました。ミルクなめらかな大粒トリュフチョコレートをお楽しみいただけます。

◆黒トリュフチョコレート



ビターチョコレートの中に、生クリームを練り込んだなめらかなちどけの生チョコレートを閉じ込めました。表面にはココアパウダーを使用し、真っ黒なトリュフチョコレートに仕上げました。カカオが華やぐ大粒のトリュフチョコレートをお楽しみいただけます。

以 上

【 この件に関するお客様のお問い合わせ先 】

株式会社ブルボン お客様相談センター

Tel : 0120-28-5605