2022年11月17日

株式会社 ブルボン

雪国の恵み"雪室"で磨きをかけた熟成力力オ豆使用 「雪室ショコラ」を 11 月 29 日(火)に新発売!





雪室ショコラまろみミルク

雪室ショコラ熟成カカオ73

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、雪国ならではの天然の 冷蔵庫"雪室"で熟成させたカカオ豆を原料に使用した「雪室ショコラ」2品を2022年11月29日(火) に新発売いたします。

当社魚沼工場の雪室設備で熟成させたカカオ豆を使用した「雪室ショコラ」は、雑味の少ないまろやかなチョコレートです。口の中で溶けやすく、風味や味わいを感じやすいように 1 枚を薄く仕立てています。雪という自然の恵みで静かに磨きをかけた、カカオの澄んだおいしさをお楽しみいただけます。

【 2 品共通の商品概要 】

内容量: 45g

発 売 日 : 2022 年 11 月 29 日 (火) 販売地域および販売チャネル (予定) :

ブルボンオンラインショップ、自動販売機プチモールおよび新潟県内を主体とする

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: オープンプライス

賞味期限 : 12カ月



商品名:雪室ショコラまろみミルク

すっきりとしたカカオの味わいがミルクの コクと甘みを引き立てるこだわりのチョコ レートです。



商品名:雪室ショコラ熟成カカオ73

余分な苦みや渋みが削ぎ落とされた、熟成カカオの深く澄んだ味わいをお楽しみいただけるチョコレートです。

雪の結晶のように六角形に形どったチョコレートは、1 枚ずつの個包装とし、雪をモチーフとした デザイン 6 種類を模様づけしました。



また、パッケージは、一面に広がる雪原を想起させるシンプルなデザインとし、雪が光を受けて きらめく様を表現しています。加えて、和紙調の風合いを生かした高級感のある手ざわりとしました。

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