

カカオと玄米が融合したお茶にも合うチョコレート菓子 『カカオ^{かける}×玄米』新登場

亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市、代表取締役社長 COO:佐藤 勇)は、『30g カカオ×玄米』(以下:『カカオ×玄米』)を、2018年3月5日(月)から全国にて発売いたします。



『30g カカオ×玄米』

■お客様のニーズを捉えた商品

『カカオ×玄米』は、2017年亀田製菓・お客様調査にて「菓子に求められる素材」の上位に入った「カカオ」と「玄米」を使用した、お客様の健康ニーズを捉えた商品です。

■生地とチョコレートの比率=1:1で食べやすい

玄米を練り込んだ生地にカカオ分70%のチョコレートをコーティングしました。チョコレートの美味しさを最後まで味わえるように、生地にはココアパウダーを配合。食感や玄米のほろ苦さを残すために、チョコレートをスプレー掛けて少しずつ重ね、生地とチョコレートの比率が1:1になるよう仕上げています。

■カカオ分70%なのに食べやすいこだわりのチョコレート

カカオ分(カカオマス、ココアパウダー、ココアバター)の割合を調整し、カカオ分70%でも苦味や酸味が少ない食べやすさを目指しました。

■ポリフェノール250mg、食物繊維1,980mg、乳酸菌10億個を配合

玄米とハイカカオに加え、1袋当たりポリフェノール250mg、食物繊維1,980mg、乳酸菌10億個が配合された身体に優しいチョコレート菓子です。

■特設WEBサイトはこちら!

www.kakao-genmai.com

【商品概要】

商品名	30g ^{かける} カカオ×玄米		
発売日	2018年3月5日(月)		
価格(税抜)	ノンプリントプライス (参考小売価格 190円前後)	販売地域 /販売チャネル	全国のスーパーマーケットなど

■「お茶に合うチョコレート」のニーズとは

インターネット調査(※1)では「週に1回以上日本茶を飲む人」は約8割という結果。また、約8割が「週に1回以上日本茶を飲む人で、お茶に合うチョコの購入意向・喫食意向したい」という回答。「お茶に合うチョコレート」のニーズが高いことが伺えます。



■スター茶ムリエから絶賛

日本茶専門店「おちゃらか」オーナーで茶ムリエ(お茶ソムリエ)のステファン・ダントン氏から「ハイカカオのチョコレートの苦味と玄米の香ばしさが、日本茶のうまみとコクを引き立てます。日本茶のすっきりした口当たりと控えめな甘みが広がります。『カカオ×玄米』と日本茶は最高のペアリングだと思います。」と絶賛いただきました。



※1 インターネット調査「お菓子と飲み物に関するアンケート」より(2017年11月3日~4日実施)