

## 2020年バレンタイン 阪急うめだ本店限定 まるで“贅沢な生チョコレート”プリン 新発売

1932年、日本で初めてバレンタインにチョコレートを贈るスタイルを紹介したモロゾフ株式会社(兵庫県神戸市東灘区)は、阪急うめだ本店「バレンタインチョコレート博覧会2020」にて、カカオの産地とソースのペアリングを楽しむチョコレートプリンを新発売いたします。多様化するバレンタインのライフスタイルに合わせて、新たなチョコレートの楽しみ方をご提案いたします。

取扱店舗： 阪急うめだ本店 バレンタイン9階催事場

展開期間： 2020年1月22日(水)～2月14日(金) バレンタイン限定販売



バレンタイン市場はいま、「チョコレートを贈る」文化に加えて「チョコレートを楽しむ」文化として浸透しつつあります。催事場では、ギフト用のチョコレートに限らず、生菓子やドリンクなどイートインのスペースも注目されています。

奥深いチョコレートの世界をさらに楽しんでいただくため、プリンを50余年つくり続けたモロゾフが、カカオとチョコレートの新たな楽しみ方をご提案します。

まるで、”贅沢な生チョコレート”プリン。  
産地別、含有量別にプリンに最適なカカオを選定。  
カカオ本来の味わいを楽しめるような「カカオへのこだわり」と、それぞれのカカオ本来の味を引き立たせる、絶妙なソースを組み合わせた「ペアリングへのこだわり」をお楽しみいただけます。



**ベネズエラ**  
クリオ口種カカオ65%  
300円(本体価格)

力強いカカオ味わいの中にもまるやかさを感じさせるチョコレートに、コニャックが芳醇に香るキャラメルソースの組み合わせ。

[ベネズエラ産クリオ口種カカオ](#)

世界全体の中で生産量が少なく、希少なクリオ口種の中でもマラカイボ地方(ベネズエラ)の良質で力強い風味のカカオ豆を使用したシングルビーンクーベルチュールチョコレート。



**ペルー**  
指定農園カカオ65%  
300円(本体価格)

フルーティなカカオの香りとすっきりとした味わいが特長のチョコレートに、華やかでみずみずしいラズベリーソースの組み合わせ。

[ペルー産指定農園カカオ](#)

ペルーにある「リオ・アピセオ国立公園」内の自然豊かなカカオ農園「アルトエルソル」。収穫されたカカオ豆はペルーのようなフルーティな香りと爽やかな酸味が印象的で個性的なアロマを楽しめます。



**ベトナム**  
トリニタリオ種カカオ39%  
300円(本体価格)

香り高く、まるやかな甘みが特長のチョコレートに、香ばしくナッティなアーモンドブラリネソースの組み合わせ。

[ベトナム産トリニタリオ種カカオ](#)

カカオにとって理想的な気候、土壌を有するベトナム。肥沃な大地で育まれたカカオ豆は、トフィーのような甘みが印象的。高品質なカカオを産出しているベトナムならではのチョコレートです。



**パプアニューギニア**  
フォラステロ種カカオ35%  
300円(本体価格)

フルーティで軽やかな味わいが特長のチョコレートに、甘酸っぱく華やかに香るオレンジソースを組み合わせました。

[パプアニューギニア産  
フォラステロ種カカオ](#)

聖なる火山島のカカオ。大地のめぐみをつんだんに受けて育ったパプアニューギニアのカカオは、みずみずしくフルーティで爽やかな余韻が楽しめます。