

2021年モロゾフのバレンタイン

「オニバスコーヒー」とのコラボレーションブランド登場

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社（神戸市東灘区）は、2021年もバレンタイン限定ブランドとしてサードウェーブコーヒーのひとつである「オニバスコーヒー」とのコラボレーションブランドをリニューアルして発売いたします。モロゾフ株式会社は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会社であり、毎年約20のバレンタイン限定ブランドを展開しております。

取扱店舗： 全国のモロゾフ店舗／バレンタイン催事場 ※店舗により取り扱いがない場合がございます。

展開期間： 2021年1月上旬～ ※店舗により展開期間が異なります。



コーヒーとチョコレートの胸躍るペアリング。

コーヒー豆を産地から厳選し、焙煎方法、淹れ方までこだわり抜いた一杯を提供する。

そんなスタイルを貫くサードウェーブコーヒーとモロゾフのチョコレートが融合した『COFFEE LAB/コーヒーラボ』。

理想のコーヒー豆との出逢いが生み出すチョコレートの新しい魅力を提案いたします。

サードウェーブコーヒーのひとつ「オニバスコーヒー」



×



サードウェーブコーヒーとは

豆の産地にこだわり、豆の個性を最大限に引き出す淹れ方を追求する、新しいコーヒーカルチャー。「シングルオリジン」の重視、産地への配慮や価値に注目し、トレーサビリティや焙煎にこだわり、ハンドドリップで一杯ずつ丁寧に淹れるスタイルがトレンド。



オニバスコーヒーとは

2012年に世田谷の奥沢でスタートした、坂尾篤史氏がオーナーバリスタを務めるコーヒーショップ。“From Seed To Cup”をコンセプトに素材の透明性を大切に、産地から精製方法、焙煎、淹れ方までこだわり抜いたコーヒーを提供している。

黒板アーティスト「チョークボーイ」氏

パッケージデザイン

オニバスコーヒーのサインも手がけ、幅広く活躍中のチョークボーイ氏によるデザインでリニューアル。手描きのタッチが活かされ、かつ洗練されたパッケージをお届けいたします。



黒板アーティスト、デザイナー

「CHALK BOY」氏

ONIBUS COFFEEをはじめ、さまざまなカフェやショップなどのサインを手がけている。著書に『すばらしき手描きの世界』（主婦の友社）、2018年3月1日に『すばらしき手描きの世界2』（主婦の友社）を発売。



NEW ONIBUS CHOCOLAT- オニバスショコラ-

オニバスコーヒーこだわりの豆から作った香り高いコーヒーペースト入りガナッシュや、
 コーヒークランチ入りチョコレート、コーヒーと相性の良い洋酒やはちみち入りトリュフの詰合せです。

8個入 1,200円 (本体価格)

4個入 600円 (本体価格)



ONIBUS CANISTER

- オニバスキャニスター -

12個入 1,000円 (本体価格)

コーヒー豆の保存用キャニスターをイメージした缶に、
 ひとくちサイズのトリュフボールチョコレートを入れました。
 オニバスコーヒーが香るシンプルなガナッシュと、
 アイリッシュウイスキーをブレンドした
 大人の味わいのガナッシュをそれぞれに
 合うチョコレートでコーティング
 しています。



ONIBUS BEANS

- オニバスビーンズ -

各70g入 800円 (本体価格)

ホンジュラス、ケニア、グアテマラの3種類のコーヒー豆をそれぞれに合う2種類の
 チョコレートでひと粒丸ごとコーティングしました。



ONIBUS CRUNCH - オニバスクランチ -

16個入 1,000円 (本体価格)

サクサクした食感がアクセントになった薄型チョコレートのアソート。スイート、ミルク、
 エキストラミルクの、それぞれに合うコーヒー豆を細かく砕いて混ぜ込んでいます。



COFFEE BONBON- コーヒーボンボン -

10個入 850円 (本体価格)

香り高いオニバスコーヒーの抽出液と芳醇なアイリッシュウイスキーをブレンドし、
 スイートチョコレートでコーティングしました。



NEW ONIBUS BLEND - オニバスブレンド -

コーヒーガナッシュやコーヒー豆クランチ入りブリュレが入ったチョコレート、コーヒー豆クランチを混ぜ込んだ薄型チョコ
 レートや豆を丸ごとコーティングしたビーンズチョコレートなど、「コーヒーラボ」の世界観を贅沢に味わえる詰合せ。

21個、60g入 2,100円 (本体価格)

18個、20g入 1,500円 (本体価格)



1932年、モロゾフは日本で初めて”バレンタインチョコレートを贈る”というスタイルを紹介しました。

創業当時のカタログには、「ヴァレンタインの愛の贈物はブーケダムール スキートハート」と記載があり、
 ハート型のチョコレート容器にファンシーチョコレートを入れた「スイートハート」、バスケットに花束のような
 チョコレートを詰めた「ブーケダムール」が紹介されています。

