

モロゾフ 創立90周年 「プレミアムチョコレートセレクション」 新たな味わいを加えリニューアル

この秋、モロゾフ株式会社（神戸市東灘区）から、チョコレートの主力商品である「プレミアムチョコレートセレクション」が新たな味わいを加えて登場します。大切な人への贈りものとしてはもちろん、自分にも贈りたいチョコレートギフトへ。個性豊かな素材とこだわりのチョコレートが奏でる、繊細で上質な味わいをお楽しみください。

展開店舗：全国のモロゾフ店舗

※一部店舗でお取扱いのない場合がございます。

展開期間：2021年10月上旬～

※展開開始時期は地域により異なります。



RENEWAL プレミアムチョコレート セレクション

“贈りものにふさわしいチョコレート”の進化

1931年、神戸トアロードのチョコレートショップから始まったモロゾフ。
創立90周年を迎えた今年
モロゾフのものづくりへのこだわりを表現した
プレミアムチョコレートセレクションがさらに進化します。

「あの人へ、贈りたい。」
「自分へ、贈りたい。」

新しいおいしさが詰まった
特別なチョコレートギフトをお届けします。

POINT :
カカオと4つの素材とのマリアージュ

モロゾフが創立以来、こだわってきた
ベースとなるチョコレートと、「香り」
「甘味」「酸味」「苦味」「コク」の面で
絶妙なバランスを生み出す
4つの素材を掛け合わせました。



POINT :
見た目の美しさ・おいしさをさらに追求

際立つ一粒の“美しさ”

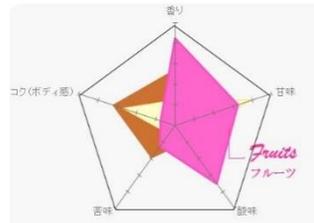
鮮やかな赤色でつややかに仕上げた
ラズベリーティーが新登場。
均一に美しく色づけをするには
卓越した技術が必要とされます。

トリュフチョコレートの魅力である
デコレーション。“ツノ”はひと手間
かけて人の手で丁寧に仕上げられています。

また一粒一粒を手に取り、眺めたく
なる形。味わいを見た目でも表現でき
るよう細かい調整を重ねて作られています。

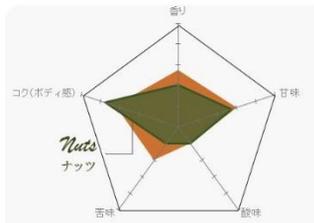


<モロゾフのマリアージュチャート>



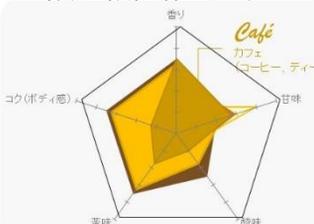
フルーツ

香りと甘味が際立つバランスで



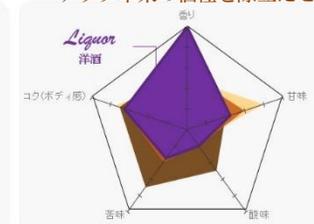
ナッツ

ナッツ本来の個性を際立たせる



カフェ

コク深く、ふくよかな味わいを



洋酒

上質で芳醇な香りを活かす

新たな味わいを加え さらに個性豊かに

チョコレートと相性の良い
「コアントロー」の風味を感じる
本格的な味わいのトリュフや、
あまおういちごの甘酸っぱさと
ホワイトチョコレートのバランスが
絶妙な味わいのトリュフ、
ライムのさわやかな風味を
とじこめたチョコレートなど、
5つの味わいが新しく登場。
さらに個性豊かな味わいへと
進化を遂げています。



【コアントロー】



【あまおういちご】



【ラズベリーティー】
(ラズベリー香料使用)



【ライム】



【プラリネ】
(克蘭チピスタチオ入り)

商品一覧



価格：5,400円/50個入
(本体価格：5,000円)



価格：3,240円/30個入
(本体価格：3,000円)



価格：2,160円/20個入
(本体価格：2,000円)



価格：1,620円/15個入
(本体価格：1,500円)



価格：1,080円/10個入
(本体価格：1,000円)

モロゾフとチョコレートの歴史

1931年、モロゾフは
神戸トアロードのチョコレートショップから
出発しました。

1931年8月8日にモロゾフは「神戸モロゾフ製菓株式会社」として誕生しました。当時の日本ではまだチョコレートそのものが珍しく、ギフト用のチョコレートは多くは海外から輸入されたものでした。当時の経営者は高級チョコレートを国内で生産し、外国の製品に引けを取らないものに仕上げていきたいという願いを持っていました。



▲創立当時の社屋

戦時中も変わらぬ「本物のおいしさ」の追求。

1941年、太平洋戦争が勃発するといよいよ国民の生活は苦しくなりました。当社の工場も軍に明け渡すよう命令が下り、さらにカカオや砂糖などの原料が手に入らなくなり、ついに生産がストップしてしまいました。

当社は「本物の菓子」を作るために代替の原料は使用せず、原料が手に入るまでじっと耐え、時期を待ちました。

この間は、粉石鹼や化粧品などの販売を手掛けて従業員の生活を守りました。そして生産を再開したのは1950年。創立当時から続く「本物志向」が90年間の歴史を支え、お客様の信頼に応え続けられるよう努めてきました。



▲工場明け渡し前最後のキャラメル製造の様子



▲モロゾフ製造の粉石鹼

チョコレートはモロゾフのものづくりの原点。

当社におけるものづくりの象徴であるチョコレート。

なかでも一貫してこだわってきたのはベースとなるチョコレート生地です。

モロゾフでは、ベースとなる生地を日本人の味覚に合うように独自に開発しています。

特に原料となるカカオ豆においては、マイルドで力強い香りのガーナ産、華やかな香りのベネズエラ産をはじめ、さまざまな産地のカカオ豆の特長を吟味して厳しく選別、ブレンド。またココアバターのみを使用しているため、なめらかな口どけとカカオの豊かな香りもおいしさの秘密のひとつです。

創立以来、受け継がれてきたものづくりにおけるこだわりを守り、

これからも贈りものにふさわしいこだわりの味と美しさをお届けしてまいります。



▲戦前に発売されたファンシーチョコレート



* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 栢(かや)・岩崎・大谷

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話：078-822-5008