

多彩な味わいのチョコレートアソート「フェイバリット」 国産素材の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「フェイバリット」がリニューアルし、登場いたします。同商品の魅力である、「洋酒不使用」「多彩な美味しさ」に新たな味わいを加えて「モロゾフのチョコレートの美味しさ、選ぶ楽しさ」をお届けしてまいります。

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：2023年10月上旬～

※展開開始時期は地域により異なります。



RENEWAL

フェイバリット

“チョコレートの美味しさ、選ぶ楽しさ”

形、味、香り、口どけの違いが楽しめる
プレーンチョコレートをはじめ、
洋酒を使わずに多彩な味を詰め合わせた
「フェイバリット」。

“洋酒不使用” “多彩な美味しさ” の魅力に加えて
“冬だけの贅沢口どけ”
“国産素材を使った新たなペアリング” を
楽しむ新しい味わいが登場。

洋酒を使わず表現した多彩な味わいに
新たな魅力を添えて、幅広い世代に
「モロゾフのチョコレートの美味しさ、選ぶ楽しさ」を
お届けしてまいります。

NEW

冬だけの贅沢くちどけ

バターミルクチョコレート

バターを作る工程で生まれる北海道産の良質なバターミルクを濃縮・乾燥させたパウダーを使用。
バターのような、上品なミルクの香りにホワイトとミルク2種類のチョコレートをブレンドし表現した贅沢なコクが、豊かに広がります。



NEW

「国産素材」を使用した新しい味わい

&Fruit

「あまおういちご」と「とちおとめ」2種のいちごが奏でるハーモニー。
カカオの香り豊かなスイートチョコレートに甘酸っぱさとクリーミーさが溶け合った、華やかな味わいです。

国産レモンを代表する「瀬戸内レモン」のフルーツソースが入ったまるやかなクリーム。爽やかな酸味と甘みをより生かすためバランスの良いミルクチョコレートと組み合わせています。



&Honey

多くの花々から採れた蜜を集めた百花蜜はその地域特有で表現される濃厚で奥深い味わいが特長。
その個性豊かな味わいに日本の果物「温州ミカン」と「紅玉りんご」を合わせて、ふくよかな味わいに仕上げました。



9月20日にモロゾフ公式ホームページ内にて
フェイバリットリニューアルに関する
特集ページが公開予定

特設ページURL：

<https://www.morozoff.co.jp/quality/chocolate/favorite/>



チョコレート本来の
おいしさを追求。

モロゾフのチョコレートが奏でるおいしさは、まずベースとなる
チョコレート生地への徹底したこだわりから生まれます。
カカオ豆や乳製品を厳選し
カカオ70%、セミスイート、ミルク、エキストラミルク、ホワイト、
そして新たな^{*}バターミルク。の6種類のチョコレート生地を
日本人の味覚に合うよう独自に開発。
ココアバターのみを使用しているので
なめらかな口どけとカカオの豊かな香りが特長です。

Plain Chocolate

6種類の
チョコレート生地

1. CACAO70% 濃厚なカカオ感を味わう、力強いビターチョコレート	4. EXTRA MILK カミルクラム [*] を使用した、コクのある濃い味わい
2. SEMISWEET カカオの香りを引き立てた、ほろ苦いスイートチョコレート	5. BUTTERMILK バターのような、上品な乳の香りとなめらかな口どけ
3. MILK ミルクの風味とカカオのバランスのとれた味わい	6. WHITE コクのあるミルクの味わいで、すっきりとした甘さ

*ミルクラムとは、砂糖、カカオマス、全粉乳を混ぜ加熱した濃厚な味わいの乳由来原料

Best Pairing!

ペアリングチョコレート

最高のバランス
素材とチョコレートの
組合せ。

はちみつや国産フルーツ、ナッツ、コーヒーなど
それぞれ個性あふれる素材のおいしさを生かした
チョコレートとの最高のペアリングで表現される
多彩な味わいをお楽しみください。

商品一覧



価格：3,240円/65個入
(本体価格：3,000円)



価格：2,160円/42個入
(本体価格：2,000円)



価格：1,620円/32個入
(本体価格：1,500円)



価格：1,080円/20個入
(本体価格：1,000円)



価格：864円/15個入
(本体価格：800円)

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 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：078-822-5010