

平成 17 年 11 月 29 日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

株式会社アステカ

コンビニ初の本格的なチルドチョコを販売 「マキシム・ド・パリ チルドチョコレート」新発売 ～セブン&アイ オリジナル商品～

株式会社セブン - イレブン・ジャパン（代表取締役社長 最高執行責任者（COO）：山口 俊郎）と株式会社アステカ（社長：横路 文雄）は、「マキシム・ド・パリ チルドチョコレート」を共同開発し、セブン&アイ *HLDGS.* のオリジナル商品として平成 17 年 11 月 29 日（火）から都内一部エリアのセブン-イレブンにて販売を開始し、順次全国展開してまいります。チルド管理のチョコレートを店内オープンケースで本格的に販売する取り組みはコンビニエンスストアとして初めてとなります。

今回発売する「マキシム・ド・パリ チルドチョコレート」は、“おいしいものを少しだけ食べたい” または“ランチ+α”や“小腹満たし”といったお客様のニーズにお応えし、チルド（10℃以下）の流通でしか実現できないフレッシュで本格的なチルドチョコレートです。“マキシム・ド・パリ”ブランドのおいしさをより身近に味わうことができ、さらに 6 種類のフレーバーをご用意し“選べる楽しさ”を付加いたしました。

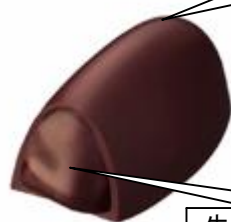
チルドチョコレートの中心部には、とろとろ食感のガナッシュ※ や、フレッシュな風味のフルーツソースがぎっしり詰まっており、これまでにない一口タイプのチョコレートとなっています。とろとろの食感やフレッシュな風味は、チョコレートの中心部の高い水分含有量によって実現可能になりました。このような水分含有量の高い商品は、常温では流通不可能であるため、一般流通チョコレートでは初めて、チルド流通を利用し、みずみずしいおいしさをそのままお届け致します。

※ガナッシュ：溶かしたチョコレートにたっぷりの生クリームを加えたり、または温かい生クリームにチョコレートを溶かし込んで作る口どけの良いチョコレートです。

<マキシム・ド・パリ チルドチョコレート 特徴の一例>

○濃厚とろとろカカオ

ベネズエラ産カカオを使用した
極薄のビターチョコレート



生クリームと水分をたっぷり
含んだみずみずしい生チョコ

○木いちごとストロベリー

極薄のホワイトチョコレート



生クリームと水分をたっぷり
含んだやわらかいストロベリー
ガナッシュ

記

マキシム・ド・パリ チルドチョコレート 商品の概要

商品名 (計 6 アイテム)	マキシム・ド・パリ チルドチョコレート 濃厚とろとろカカオ マキシム・ド・パリ チルドチョコレート 濃厚とろとろミルク マキシム・ド・パリ チルドチョコレート 濃厚とろとろホワイト マキシム・ド・パリ チルドチョコレート 木いちごとストロベリー マキシム・ド・パリ チルドチョコレート ブルーベリーとクリームチーズ マキシム・ド・パリ チルドチョコレート 抹茶とあずき
発売日・発売地区	平成 17 年 11 月 29 日 (火) 東京都内一部エリアの店舗 (約 730 店) (以降、順次全国展開予定)
価 格	各 70 円 (税込)
タ ー ゲ ッ ト	20～30 代の O L を中心に 30～40 代男性まで幅広く

以 上