

—風味豊かな高級カカオを使用したチョコレート、パン、デザート、アイス、ドリンクを一斉展開—

「ベルギーチョコレートフェア」を開催！

～2/2（木）より5カテゴリー40アイテムのオリジナル商品を新発売～

セブン-イレブン・ジャパン（以下セブン-イレブン、東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>：山口 俊郎）は、世界最大のチョコレート原料メーカー「バリー カレボー社」の高級カカオを贅沢に使用した商品を 40 アイテム取り揃え「ベルギーチョコレートフェア」を開催いたします。バレンタインでチョコレートの需要が最大となる時期に合わせ、ベルギー王国大使館のご後援をいただき、平成 18 年 2 月 2 日（木）から 2 月 14 日（火）まで全国のセブン-イレブン（平成 17 年 12 月末現在 11,069 店）で実施いたします。

セブン-イレブンでは昨年 10 月より、品質の良い美味しいチョコレートを身近な場所で手軽に購入したいお客様のニーズにお応えするため、ベルギーの名門「バリー カレボー社」の高級カカオを使用したチョコレート「極上のひとつ」を発売し、ご好評をいただいております。チョコレートの美味しさは原料がひとつ決め手となります。今回のフェアでは、名だたる専門店やパティシエ（菓子職人）も使用する「バリー カレボー社」の原料をチョコレートだけでなく、焼きたてパン、デザート、アイスクリーム、ドリンクの 5 カテゴリー合計 40 アイテムに贅沢に使用しました。このように、同一メーカーの原料を使い、複数のカテゴリーへ商品を展開する取り組みは今回が初めてとなります。高級カカオの風味豊かな本物の美味しさをそれぞれの商品にてお楽しみいただけます。

また、フェアの開催と合わせ、バレンタイン用の本格的なチョコレートとして、セブン&アイ オリジナル商品「ル・カカオ」シリーズを発売いたします。日本屈指のショコラティエ（チョコレート職人）として名高い「テオブロマ」のシェフ「土屋公二氏」がこだわりのチョコレートを監修いたしました。「バリー カレボー社」の厳選された高級カカオをたっぷり使用し、濃厚なカカオの風味、上品な甘さを引き出しました。チョコクリームが中に入った一口タイプのチョコレート（トリュフ）や様々な形の一粒チョコレート（ボンボン）、そしてチョコレート本来の美味しさを最も味わえる一口タイプの薄板チョコレート（ソリッド）等も取り揃え、それぞれ包装紙に合わせた紙袋に入れてご用意いたします。

セブン-イレブンでは、お客様のニーズの変化にお応えすべく、これからも厳選した素材を使用し、より差別化された商品を開発してまいります。

以上

■ 「ベルギーチョコレートフェア」の概要

- ◆ 実施店舗 : セブン-イレブン 全店（平成 17 年 12 月末現在 : 11,069 店）
- ◆ 期間 : 平成 18 年 2 月 2 日（木）～ 2 月 14 日（火）まで
※焼きたてパン、デザート、アイスクリーム、ドリンクについては 2 月 15 日（水）以降も販売いたします。
- ◆ 商品 : 5 カテゴリー 40 アイテムを発売

①チョコレート	31 アイテム
②焼きたてパン	2 アイテム
③デザート	3 アイテム
④アイスクリーム	3 アイテム
⑤ドリンク	1 アイテム

◆ 『ベルギーチョコレートフェア』主な商品の特徴等

種類	商品名	価格（税込）	商品概要
チョコレート 代表的な バレンタイン商品	「ル・カカオ」トリュフチョコ	600円～ 1,200円	人気チョコレート専門店「テオブロマ」シェフ「土屋公二氏」監修の本格的チョコ。生クリームの風味を活かしたクリーミーなミルクトリュフとかカオ風味の効いたビターチョコの組み合わせ。
	「ル・カカオ」ボンボンチョコ	600円～ 1,000円	人気チョコレート専門店「テオブロマ」シェフ「土屋公二氏」監修の本格的チョコ。炭焼きコーヒー風味やナツクリームのビターチョコやカラメル風味やナツクリームのミルクチョコを組み合わせ。
	パリー カレボー ソリッドチョコ	600円	チョコレート本来の美味しさを味わえる薄板タイプのチョコレート。ビターチョコ、セミスイートチョコ、ミルクチョコの各種を組み合わせ。
	パリー カレボー トリュフチョコ	700円	ガナッシュをキレとコクのあるビターチョコで包んだカカオの味を十分に楽しめるチョコ。
	パリー カレボー ガナッシュチョコ	700円	フランボワーズ（木いちご）とキャラメルのソースが中心部に入った本格チョコ。
	パリー カレボー プラリネチョコ	500円	ナツクリームをすり潰したものにチョコレートを混ぜ合わせ、ミルクチョコやビターチョコをかけた商品。
焼きたてパン	パリー カレボー ショコラチョコ	600円	チョコレートで型（枠）を作り、その型にミルクやホワイトのチョコを流し込んだもの。
	ベルギーショコラメロン	125円	サクサクした食感の上生地に、濃厚なベルギーチョコを混ぜ込んだ、引き締まったビターチョコの風味の焼菓子。
	ベルギーショコラホイップ	135円	ベルギーチョコのコクとビターチョコの風味をホイップクリームに混ぜ、その下に焼きチョコを敷いた洋菓子。

デザート	ベルギーショコラムース	230円	口どけの良いビターなチョコレートムースとコクのあるまろやかな乳脂肪のホイップクリームを組み合わせたムース。
	ベルギーガトーショコラ	280円	ビター感のあるチョコレートをスポンジとクリームに使用し、3層に積み上げた本格的なチョコレートケーキ。
	ベルギーショコラシュー	150円	ビター感のあるチョコレートとまろやかな乳脂肪のホイップクリームを組み合わせたショートクリーム。
アイスクリーム	プレミアムベルギーチョコ	250円	乳原料と合わせて、濃厚さ、コクがありながらなめらかですっきりとした味が特徴。最高級クラスの商品。
	プレミアムベルギーチョコバー	190円	濃厚なチョコアイスにビターな味わいのチョコをかけたチョコづくしの一品。なめらかな食感のアイスバー。
	こだわりワッフルコーン ベルギーチョコ	220円	チョコの濃厚さ、コクを活かすために良質な乳原料を使用してなめらかな食感に仕上げたコーンタイプのチョコアイス。
ドリンク	ベルギーチョコドリンク	190円	良質なチョコレート原料に生乳をたっぷり加えたチョコレートドリンク。隠し味にブランデーを加えた大人の味わい。

※【バリー カレボー社 (BARRY CALLEBAUT)】

本社をスイスにおく1850年創業、資本金662億円、年商3,440億円、従業員9,000人の世界最大チョコレート原料メーカー。チョコレートの年間生産量は100万トンで日本の全生産量の約3倍に相当。大衆商品から専門店、有名パティシエまで、幅広くバリー カレボー社のチョコレート原料を使用している。

*数字はいずれも2003年のデータ



以上