

ー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、ドリンクをー斉展開ー **「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「極上のひとくち」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の決め手となります。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、焼き立てパン、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・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 とカカオ風味の効いたビタートリュフの組み 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・ロマ」シェフ「土 屋公二氏」監修の本格的チョコ。炭焼き コーヒー風味やナッツクリームのビターチョコやキャラメル 風味やナッツクリームのミルクチョコを組み合わせ 合わせ。
	バリ- カカオ- 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。
	バリ- カカオ- トリュフチョコ	700円	ガナッシュを糸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。
	バリ- カカオ- ガナッシュチョコ	700円	フレンチワーズ（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。
	バリ- カカオ- プラリネチョコ	500円	ナッツ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。
	バリ- カカオ- 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。
焼きたてパン	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、濃厚なベ ルギーチョコを混ぜ込んだ、引き締まった ビター風味のメロンパン。
	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な風味をホイッ ップクリームに混ぜ、その下に焼きチョコを敷い た洋菓子パン。

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ュークリーム。
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ンタイルのチョコアイス。
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。隠し味にブランド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