

～生チョコ発祥の店「シルスマリア」

2018年は生チョコ発祥から30年のAnniversary Year～
バレンタインに、プレミアムなご当地生チョコを。

日本各地の厳選素材とのコラボレーション生チョコ4商品を、産地限定で発売！

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社シルスマリア（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：岡本和之。）では、日本各地の厳選素材とコラボレートした生チョコ4種を、その産地限定で特別販売を行います。

「シルスマリア」は、1988年に“生チョコレート”をこの世に生み出した生チョコレート発祥のお店で、2018年は生チョコ発祥から30年になります。数種類のベルギー産チョコレートと新鮮なクリームが織りなす生チョコレートは、舌にまとわりつくような滑らかな口どけが好評をいただいています。また2016年より日本各地のこだわり抜いた素材と、生チョコレートをコラボレーションさせた新シリーズ『NAMA CHOCO×JAPAN』の発売を開始し、日本における生チョコレート発祥ブランドとして、日本の食材の新たな魅力を、生チョコレートとかけ合わせることで発信しております。

この度、産地限定で特別販売を行うのは、全4商品。北海道産ぶどうのみを使用し、無濾過にこだわる藤野ワイナリーの赤ワイン「nonno(ノンノ) 2014」と白ワイン「upas(ウパシ) 2015」を使った『ワイン生チョコレート』。日本有数の米どころ宮城県は田中酒造店の創業以来続く昔ながらの製法にこだわった「純米吟醸 真鶴(まなつる)」を使った『真鶴生チョコレート』。ノーベル賞の晩餐会でも提供される神戸酒心館の「福寿 純米吟醸」を使った『福寿生チョコレート』。そして広島発人気くりーむパン「八天堂」の芳醇なカスタードクリームを練り込んだ『八天堂カスタード生チョコレート』です。

それぞれの素材の持つ美味しさが、生チョコレートの甘さと特有の口溶けによって新たな味わいとなってお楽しみいただけます。

日本の厳選素材と、生チョコ発祥のお店シルスマリアによるプレミアムなご当地生チョコで、ひと味違ったこだわりのバレンタインをお過ごし下さい。



《産地限定生チョコレート販売概要》

ワイン生チョコレート



- 販売店：丸井今井 札幌本店
- 催事名：札幌 サロン・デュ・ショコラ（大通館9階）
- 期間：2018年1月30日（火）～2月14日（水）
- 価格：18粒 1,700円（税抜）
- 特長：北海道産ぶどうのみを使用し、無濾過にこだわる藤野ワイナリーとのコラボレーション。ミルクチョコレートの芳醇な香りに、赤ワイン「nonno(ノンノ) 2014」の程良いハーブの酸味とベリー系の果実感が加わって出来たミルク生チョコレートと、ホワイトチョコレートのとろける甘さに、北海道産のブドウ品種、ミュラートゥルガウ・バッカス・ケルナーを使用した白ワイン「upas(ウパシ) 2015」のライムやグレープフルーツのような心地よい酸味による爽やかな余韻が感じられるホワイト生チョコレート。2つのフレーバーが1箱で楽しめる生チョコレートです。

真鶴生チョコレート



- 販売店：仙台三越
- 催事名：サロン・デュ・ショコラ 2018（本館7階ホール）
- 期間：2018年2月1日（木）～2月14日（水）
- 価格：18粒 1,700円（税抜）
- 特長：宮城県加美郡に蔵を構え二百二十余年、寛政元年（1789年）創業の田中酒造店で醸された「純米吟醸 真鶴」とのコラボレーション。全量麹蓋による麹造りや杉暖気樽による温度管理など、昔ながらの手造りに拘って造られた「純米吟醸 真鶴」は宮城県産美山錦を半分まで磨き、奥羽山系の伏流水を使って仕込んでいます。芳醇な香りのミルクチョコレートに穏やかな吟醸香と味わい深い旨み・コクが加わって出来上がった、生チョコレートです。

福寿生チョコレート



- 販売店：そごう神戸店
- 催事名：バレンタイン チョコレート パラダイス 2018（本館9階）
- 期間：2018年1月23日（火）～2月14日（水）
- 価格：18粒 1,700円（税抜）
- 特長：六甲山の麓、神戸・御影にて宝暦元年（1751年）創業の神戸酒心館で醸された「福寿 純米吟醸」とのコラボレーション生チョコ。ノーベル賞の公式行事で振舞われる「福寿 純米吟醸」は、日本の名水百選の一つ「宮水」と裏六甲の肥沃な土壌で育つ高品質な酒米、そして灘酒に命を吹き込む寒風・六甲おろしなどの自然の恵みによりPUREでまっすぐなお酒に仕上げられました。生チョコレートのとろける甘さに「福寿 純米吟醸」の熟したあんずのような香りに爽やかさとまろやかさが折り重なった生チョコレートです。

八天堂カスタード生チョコレート



- 販売店：そごう広島店
- 催事名：2018 バレンタインチョコレートパラダイス（本館9階）
- 期間：2018年1月26日（金）～2月14日（水）
- 価格：20粒 1,500円（税抜）
- 特長：昭和8年、広島県三原市港町にて創業した「八天堂」のくりーむパンに使用しているカスタードを使った生チョコレート。あっさりシンプルなカスタードクリームに、ホワイトチョコレートのとろける甘さがあわさった生チョコレートです。

《その他コラボレーション商品 ご案内》

ソラリス生チョコレート



- 販売店：日本橋三越本店、銀座三越
- 催事名：スイーツコレクション（日本橋三越本店 本館7階催物会場）
GINZA Sweets Collection 2018（銀座 9階テラスコート）
- 期間：2018年1月31日(水)～2月14日(水)（日本橋三越本店）
2018年1月24日(水)～2月14日(水)（銀座三越）
- 価格：18粒 1,700円（税抜）
- 特長：1962年に『日本に本物のワインを』の言葉からワインづくりをはじめたマンズワインの、特にできの良かった年の甲州種のワインを10年以上育成した大変貴重なワインを使ったコラボレーション生チョコレート。
古酒甲州の長期熟成によりうまれた複雑な香り・甘味・酸味がホワイトチョコレートの甘さと組み合わせられることにより、今までに味わったことのない生チョコレートに仕上がりました。

大山 START TODAY生チョコレート



- 販売店：京王百貨店 新宿店
- 催事名：バレンタインフェア（中地階エキサイティングスポット）
- 期間：2018年2月4日(日)～2月14日(水)
- 価格：18粒 1,700円（税抜）
- 特長：明治5年（1872年）山形県・鶴岡市大山で創業した加藤嘉八郎酒造で造られた、「大山 純米吟醸 START TODAY」とのコラボレーション。山形県産《美山錦》を使用し造られた「大山 純米吟醸 START TODAY」は「初めて飲んだ日本酒は美味しかった」をテーマに、香りおだやかで、透明感あるほどよくフルーティーな吟醸香、軽快ながら芯のしっかりとした味わいで、旨みもありキレもよいバランスの良さが魅力です。生チョコレートのとろける甘さに「大山 純米吟醸 START TODAY」の穏やかで品のいい香りが加わって出来上がった、生チョコレートです。

<シルスマリア>

生チョコという名で世に出た最初の一粒。

1988年、寒い夜のこと、シルスマリアの厨房で、どこにも無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。ショコラティエが、そのチョコに、生チョコという商品名を付けたことが、のちの生チョコブームへとつながって行きます。由来はその当時、『生パイ』というオリジナル商品が好評で、そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、『生チョコ』と命名しました。生チョコという名で世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にもなっております。ぜひ一度ご賞味ください。

- HP：<https://www.silsmaria.jp/>
- オンラインストア：<http://www.rakuten.co.jp/silsmaria/>

