

2022年11月02日

11/8（火）・11/9（水）無印良品 季節のお菓子シリーズ 期間限定のチョコレート菓子を 25 商品新発売

冬ならではの濃厚なチョコレートを楽しめる大人な味わいのチョコレートと焼き菓子



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、季節のお菓子シリーズよりチョコレートの味わいを楽しめるチョコレート菓子 25 種類を新たに 11 月 8 日（火）から期間限定で全国の無印良品とネットストアで順次発売します。

■ 甘さ控えめ 豊かなカカオの味わい

無印良品では、「不揃い チョコがけいちご」や「グミチョコレート」、「ピーナッツチョコ」など大人も子どもも手軽に楽しめるチョコレート菓子を販売しています。今回は大人やチョコレートが好きな方が普段の生活の中で本格的なチョコレートを楽しんでいただけるよう、濃厚なカカオの味を楽しめる商品を 7 種類、チョコレートと素材の組み合わせを楽しめる商品を 5 種類、濃厚なチョコレートを味わえる焼き菓子 13 種類を季節限定で発売します。自分へのご褒美のおやつにも、クリスマスやバレンタインのギフトにも、シーンに合わせてお選びいただけます。

<商品特長>

【濃厚なカカオの味を楽しめる商品】

カカオの芳醇な味を直に感じられるチョコレートで、カカオの味を楽しむための工夫を加えたバリエーション豊かなラインナップです。一口サイズの四角いキャラシヨコはダークチョコに岩塩を練りこみ、ボンボンシヨコはオレンジや塩キャラメルが入ったチョコレートで 4 つの味を楽しめます。キャラシヨコやボンボンシヨコは個包装のため一人で少しずつ楽しんだり、複数人で分け合ったりできます。

【チョコレートと素材の組み合わせを楽しめる商品】

麦のパフやナッツなどの素材の味と食感を生かしたチョコレートのお菓子です。チョコレートと合わせることでチョコレートの中に入った麦やナッツの香ばしい味わいとチョコレートのやさしい甘さをお楽しみいただけます。

【濃厚なチョコレートを味わえる焼き菓子】

濃厚なチョコレートの味をしっかりと感じられる食べ応えのある焼き菓子です。ブラウニーはしっかりと焼き上げ、チョコタルトはサクサクとした食感のタルト生地にナッツやフルーツを合わせて仕上げるなど、風味や食感にもこだわっています。じっくり味わうおやつとしても、プレゼントとしてもちょうどよいサイズ感です。

無印良品は生活の基本を支えることを目指し、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、日々の暮らしを豊かにする食品を今後も提供してまいります。

◇ 商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格		発売日
カカオの濃厚な味わいを楽しむシリーズ	クーベルチュールの割りチョコレート オレンジピール	90g	¥590	ロドケの良いカカオ72%のクーベルチュールチョコレートにオレンジピールを練り込みました。濃厚な味わいとピールの酸味が特長です。	2022/11/8
	クーベルチュールの割りチョコレート ピスタチオ	90g	¥590	ロドケの良いクーベルチュールチョコレートにピスタチオを練り込みました。ミルクチョコレートのやさしい甘みとナッツの香ばしさが特長です。	2022/11/8
	キャラシヨコラ ダークソルト	46g	¥350	カカオ分50%のダークチョコレートにアルプスの岩塩を練り込みました。程よい塩味がチョコレートの味を引き立てます。	2022/11/8
	キャラシヨコラ キャラメルソルト	46g	¥350	ビター感のあるキャラメルチョコレートにアルプスの岩塩を練り込みました。程よい塩味がチョコレートの味を引き立てます。	2022/11/8
	ボンボンシヨコラ ヘーゼルナッツ&塩キャラメル	6個	¥450	ヘーゼルナッツと塩キャラメルの2種類のボンボンシヨコラを詰め合わせました。濃厚な味わいとなめらかなロドケが特長です。	2022/11/8
	ボンボンシヨコラ オレンジ&ラズベリー	6個	¥450	オレンジとラズベリーの2種類のボンボンシヨコラを詰め合わせました。フルーツの酸味となめらかなロドケが特長です。	2022/11/8
	オランジェット	50g	¥350	スペイン産のネーブルオレンジを蜜漬けし、チョコレートでコーティングしました。ピールのほろ苦さとチョコレートのやさしい甘さが特長です。	2022/11/9
チョコレートと素材の組合せを楽しむシリーズ	麦チョコ あまおういちご	50g	¥190	いちごの甘酸っぱさと麦の香ばしさが特長の麦チョコです。チョコレートで麦をコーティングし、あまおういちごのパウダーで仕上げました。	2022/11/8
	麦チョコ 宇治玉露	50g	¥190	玉露の深いコクと麦の香ばしさが特長の麦チョコです。チョコレートで麦をコーティングし、宇治玉露のパウダーで仕上げました。	2022/11/8
	3種のチョコがけミックスナッツ	80g	¥350	アーモンド、クルミ、カシューナッツの3種のナッツをダーク、ホワイト、ミルクチョコレートでコーティングしました。ロドケの良さとナッツの香ばしさが特長です。	2022/11/8
	クランチチョコ ナッツ	63g	¥290	サクとした食感とナッツの香ばしさが特長のクランチチョコです。クレープ生地を砕いたフィアンティーヌとアーモンドクラッシュをミルクチョコと合わせました。	2022/11/8
	クランチチョコ フルーツ	63g	¥290	サクとした食感とフルーツの酸味が特長のクランチチョコです。クレープ生地を砕いたフィアンティーヌとクランベリーをホワイトチョコと合わせました。	2022/11/8
チョコレートを味わう濃厚焼き菓子シリーズ	オレンジとアーモンドのチョコタルト	1個	¥250	さっくりしたタルトに、濃厚な味わいのチョコ生地を流し込み焼き上げました。オレンジの爽やかな酸味が特長です。	2022/11/8
	ベリーとピスタチオのホワイトチョコタルト	1個	¥250	さっくりしたタルトに、まろやかなホワイトチョコ生地を流し込み焼き上げました。クランベリーの甘酸っぱい風味が特長です。	2022/11/8
	2種のチョコチップクッキーアソート	153g	¥299	パナとシヨコラ、2種類のクッキーにチョコチップを練り込み、サクサクとした食感に焼き上げました。分けやすい個包装です。	2022/11/8
	ビターチョコサンドクッキー	1個	¥190	濃厚な味わいのビターチョコレートを、サクサクとした食感のクッキーでサンドしました。	2022/11/8
	ホワイトチョコサンドクッキー	1個	¥190	まろやかな味わいのホワイトチョコレートを、サクサクとした食感のココアクッキーでサンドしました。	2022/11/8
	チョコチャンククッキー	1個	¥190	やさしい甘さのクッキー生地に、大粒のチョコチップを練り込んで焼き上げました。しっとりした食感が特長です。	2022/11/8
	チョコフロランタン	1個	¥190	クッキー生地にナッツとチョコレートキャラメルをのせて焼きあげました。香ばしい風味が特長です。	2022/11/8
	チョコのひとくちクロワッサン	80g	¥290	チョコレート味の生地を折り重ねて、ひとくちサイズに焼き上げました。サクサクとした食感が特長です。	2022/11/8
	アーモンドのブラウニー	1個	¥290	濃厚でコクのある味わいのクーベルチュールチョコレートを使って、しっかりと焼き上げました。	2022/11/9
	ペカンナッツのキャラメルブラウニー	1個	¥290	濃厚でロドケがよいホワイトチョコレートとキャラメルを使って、しっかりと焼き上げました。	2022/11/9
	ガトーシヨコラ(ダーク&ホワイト)	1個	¥290	濃厚なダークチョコと、まろやかなホワイトチョコの2種類のチョコレートを使って、しっかりと焼き上げました。	2022/11/9
	ガトーシヨコラ(抹茶&ホワイト)	1個	¥290	濃厚でロドケがよいホワイトチョコレートと抹茶を使って、しっかりと焼き上げました。	2022/11/9
	チョコレートのロールケーキ	4個	¥390	チョコチップ入りのチョコクリームを、ふんわりと焼き上げた生地です。食べやすい個包装です。	2022/11/9