

2023年11月7日

## 無印良品 季節のお菓子シリーズ

### 11/8(水)・11/10(金) チョコレート菓子 18種 季節限定発売のお知らせ

チョコレートを楽しむ企画第2弾 組み合わせを楽しむチョコレート



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秋冬限定のチョコレート菓子として、フルーツやナッツ、お茶とチョコレートを組み合わせたチョコレートの菓子 7種を新たに発売します。昨年好評だった 11 種も加え、計 18 種を 11 月 8 日（水）および 11 月 10 日（金）から季節限定で、全国の無印良品およびネットストアで発売します。

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて日常生活の基本を支えることを目指し、日々の暮らしを豊かにする商品を提供しており、季節を楽しめるお菓子や飲料を期間限定で発売しています。春は桜や抹茶、夏は柑橘系の商品を、秋は栗、かぼちゃ、さつまいもやりんごの商品を限定販売しました。気温が下がる冬は、チョコレートをより楽しみやすい季節です。10 月はチョコレートを楽しむ企画の第 1 弾として「くちどけを楽しむ」をコンセプトに、カカオトリュフの発売を開始しました。11 月は第 2 弾として「組み合わせを楽しむ」をコンセプトにチョコレート菓子を発売します。1 月には第 3 弾の商品を発売予定です。

#### ■好みに合わせて選べる多様な素材とチョコレートの組み合わせ

今回チョコレートと他の食材の組み合わせを楽しめる 3 つのテーマで商品を拡充しました。チョコレートと相性の良い食材を組み合わせることで、互いに味を引き立たせ、味や食感のバランスが良いチョコレートの菓子となっています。ボンボンショコラやキャラショコラなど個包装の商品もあり、自分へのご褒美のおやつとして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。

##### ①フルーツとの組み合わせを楽しむチョコレート菓子

「フィグショコラ」「しみこみチョコ りんご」「不揃い フロマーージュチョコがけいちご」「不揃い アールグレイチョコがけいちご」「シトロンネット」の 5 種を新たに発売します。いちじくやりんご、いちごなどフルーツの酸味がチョコレートの濃厚さを引き立たせています。

##### ②ナッツやお茶などの食材の組み合わせを楽しむチョコレート菓子

ゲランドの塩をきかせたアーモンドのプラーネをセンターに入れた「キャラショコラ プラーネ」と、宇治抹茶とほうじ茶のボンボンショコラの 2 種を新発売。異なる食感や香りを楽しめるバリエーション豊かなラインナップです。

### ③焼き菓子との組み合わせを楽しむチョコレート菓子

昨年に引き続き好評だった焼き菓子であるクッキーやパイ、ロールケーキと組み合わせたチョコレートの菓子を発売します。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。

### ◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日	
フルーツとの 組合せを楽しむ	新規 季節限定	フィグショコラ	40 g	¥490	まるごと蜜漬けしたいちじくをブランデーで香りづけし、チョコレートでコーティングしました。ビターチョコが蜜漬けいちじくの甘さを引き立てます。	11月10日
		しみこみチョコ りんご	45 g	¥490	青森県産のジョナゴールドをフリーズドライにし、ホワイトチョコを染みこませました。リンゴの酸味とチョコの甘みが特徴です。	11月10日
		不揃い フロマーージュチョコがけいちご	50 g	¥390	フリーズドライのいちごをクレープ生地を砕いたフィアンティーヌでつつみ、マスカルポーネチョコで仕上げました。サクとした食感が特長です。	11月10日
		不揃い アールグレイチョコがけいちご	50 g	¥390	フリーズドライのいちごをクレープ生地を砕いたフィアンティーヌでつつみ、アールグレイチョコで仕上げました。サクとした食感が特長です。	11月10日
		シトロネット	50 g	¥450	スペイン産のレモンピールを蜜漬けし、ビターチョコレートでコーティングしました。ピールの酸味とチョコレートのやさしい甘さが特長です。	11月10日
	季節限定	オレンジゼット	50 g	¥450	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。	11月10日
素材との 組合せを楽しむ	新規 季節限定	キャラショコラ プラリネ	46 g	¥390	グランドの塩をきかせたアーモンドプラリネをセンターに入れたキャラショコラです。ナッツの香ばしさと程よい塩味が特長です。	11月10日
		ボンボンショコラ 宇治抹茶&ほうじ茶	6個	¥450	宇治抹茶とほうじ茶の2種類のボンボンショコラを詰め合わせました。濃厚な味わいとなめらかな口どけが特長です。	11月10日
	季節限定	キャラショコラ キャラメルソルト	46 g	¥390	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。	11月10日
		ボンボンショコラ ハーゼルナッツ&塩キャラメル	6個	¥450	ハーゼルナッツと塩キャラメルの2種類のボンボンショコラを詰め合わせました。濃厚な味わいとなめらかな口どけが特長です。	11月10日
		クーベルチュールの割りチョコレート ビスタチオ	90 g	¥690	口どけの良いクーベルチュールチョコレートにビ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。	11月10日
		3種のチョコがけミックスナッツ	80 g	¥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。口どけの良さとナッツの香ばしさが特長です。	11月10日
		チョコがけマシュマロ ダーク	57 g	¥220	ひとくちサイズのマシュマロをカカオ分50%のダークチョコレートでコーティングしました。程よい苦みとマシュマロのやさしい甘さが特長です。	11月10日
		チョコがけマシュマロ 抹茶	57 g	¥220	ひとくちサイズのマシュマロを抹茶チョコでコーティングしました。深みのある抹茶の風味とマシュマロのやさしい甘さが特長です。	11月10日
焼き菓子との 組合せを楽しむ	ビターチョコサンドクッキー	1個	¥250	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。	11月10日	
	ホワイトチョコサンドクッキー	1個	¥250	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。	11月10日	
	チョコのひとくちクワッサン	80 g	¥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徴です。	11月10日	
	チョコレートのロールケーキ	4個	¥490	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巻きました。食べやすい個包装です。	11月8日	