

2023年12月26日

1/10（水）無印良品 バレンタインにぴったりなチョコレート菓子・手づくりキット 季節限定発売のお知らせ



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、バレンタインに向けて、焼き菓子にチョコレートをかけた「ごほうびチョコ」と、つくって楽しいチョコレート菓子の手づくりキットを2024年1月10日（水）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・サービスを提供しており、季節を楽しめるお菓子や飲料を季節限定で発売しています。昨年10月よりチョコレートを楽しむ企画として、10月は「くちどけを楽しむ」をコンセプトにカカオトリュフを、11月は「組み合わせを楽しむ」をコンセプトにフルーツなどと組み合わせたチョコレートを発売しました。バレンタインを目前に控える1月には、プレゼントや自分へのご褒美としても楽しんでいただけるチョコレート菓子と、作って楽しむ、小さなお子様とも一緒に楽しめることをテーマにした手づくりキット「自分でつくるシリーズ」を発売します。

■異なる味を楽しむことができるチョコレートの焼き菓子のセット

昨今は、バレンタインに誰かに贈るだけでなく、自分のためのご褒美としてもその時期にしかない特別なチョコレートを買って楽しむ人が増えています。そこで、無印良品ではマカロン、ミルフィーユ、フィナンシェにチョコレートをかけた菓子を用意しました。

●マカロンチョコラ

サククリとしたマカロンにチョコレートをかけました。アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネクリームをサンドしたマカロンにビターチョコレートをかけたものと、ピスタチオのクリームをサンドしたマカロンにミルクチョコをかけた、2種類の味わいをセットにして販売します。

●ミルフィーユチョコラ 3種アソート

キャラメル、ヘーゼルナッツ、ストロベリークリームをサンドしたミルフィーユに、それぞれミルクチョコ、スイートチョコ、ストロベリーチョコをかけています。3種の味を楽しむことができるよう3個セットで販売します。

●フィナンシェチョコラ 3種アソート

フィナンシェとチョコレートを合わせ、3種類の味を用意しました。プレーンのフィナンシェに、スイートチョコをかけてドライフルーツのオレンジをトッピングすることでピールの苦みとチョコレートの甘みを楽しめます。また、プレーンのフィナンシェに半分だけホワイトチョコレートをかけてラズベリーをトッピングしたものは、ミルクのコクにラズベリーの酸味が加わった爽やかな味わいを楽しんでいただけます。よりチョコの濃厚な味わいを感じていただけるよう、ナッツをトッピングして焼き上げたチョコフィナンシェにさらにチョコレートをかけ、ナッツの香ばしさとチョコレートの組み合わせを楽しめるものも用意しています。

■ ギフト用ラッピング袋まで揃った簡単手づくりキット

無印良品では、「自分でつくるシリーズ」という手づくりキットを販売しており、クリスマスの時期には2アイテム、バレンタインの時期には9アイテムを期間限定で販売しています。去年は子供と一緒に作って楽しめる商品や、デコレーションで自分らしくアレンジして楽しめる商品が好評だったことから、今年は他に材料を用意する必要がなく、手軽に作ることができ、デコレーションができるスティック型の「ポップチョコ」を新たに追加しました。2色のチョコ、粉糖、アラザン、砕いたフリーズドライにしたいちごがキットに入っており、フリーズドライのいちごはトッピングとしてだけでなく、ホワイトチョコに加えて使うことでいちご味のチョコを作ることができます。チョコを溶かして型に流し込めば、丸いキャンディーのような形やハートの形をしたチョコなどが出来上がります。ポップで可愛い形のチョコに粉糖でつくったアイシングやアラザンなどをお好みでトッピングし楽しめます。

◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
新商品	マカロンショコラ プラリネ&ピスタチオ	2個	¥390	サククリとしたマカロンにチョコレートをかけました。プラリネとピスタチオクリームの種類2種類の味わいです。	1月10日
新商品	ミルフィーユショコラ 3種アソート	3本	¥550	キャラメル、ヘーゼルナッツ、ストロベリーのクリームをサンドしたミルフィーユです。3種類のチョコレートをかけて仕上げました。	1月10日
新商品	フィナンシェショコラ 3種アソート	3個	¥650	フィナンシェとチョコレートを合わせました。アーモンドやオレンジピール、ラズベリーをトッピングした3種類の味わいです。	1月10日
新商品	自分でつくる ポップチョコ	10本分	¥950	3色のチョコを型に流し込み、冷やし固めるだけでスティック型のチョコが手軽につくれるキットです。デコレーション用のアイシングと、アラザンをセットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる ドーナツ型チョコ	20個分	¥790	パフを加えたチョコレートを型に流し込み、冷やし固めるだけでひとくちサイズのチョコが手軽につくれるキットです。デコレーション用のカラフルなカラーシュガーをセットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる チョコタルト	6個分	¥790	溶かしたチョコをタルトに流し込み、冷やし固めるだけでチョコタルトが手軽につくれるキットです。トッピング用のナッツとクランチをセットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる 生チョコ	1箱分	¥850	クーベルチュールチョコレートを溶かし、冷やし固めるだけで、口どけのよい生チョコが手軽につくれるキットです。専用のギフト箱とリボンセットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる ガトーショコラ	1台分	¥850	クーベルチュールチョコレートを生地混ぜて焼くだけで、濃厚な味わいのガトーショコラが手軽につくれるキットです。	1月10日
既存商品	自分でつくる チョコチップマフィン	8個分	¥850	2種類の生地を混ぜて焼くだけで、ふんわりとしたマーブル模様のマフィンが手軽につくれるキットです。マフィン用の型を8個セットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる ブラウニー	1台分	¥850	チョコレートを生地に混ぜて焼くだけで、しっとりとした食感のブラウニーが手軽につくれるキットです。ホールタイプの正方形の焼き型をセットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる トリュフ	16個分	¥950	クーベルチュールチョコレートを溶かし丸めるだけで、濃厚な味わいのトリュフが手軽につくれるキットです。5種類のトッピングが楽しめるフリーズドライのいちごやホワイトクランチなどをセットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる フロランタン	10個分	¥950	アーモンドスライスとカラメル風味ソースを混ぜ、クッキー生地のにせて焼くだけで、香ばしい味わいのフロランタンが手軽につくれるキットです。ハートの焼き型を10個セットにしました。	1月10日
既存商品	自分でつくる フォンダンショコラ	8個分	¥950	チョコレートを生地混ぜて焼くだけで、フォンダンショコラが手軽につくれるキットです。フォンダン用の型を8個セットにしました。食べる前にレンジであたためると、おいしくお召し上がりいただけます。	1月10日
既存商品	自分でつくる 2色のマカロン	16個分	¥1,250	アーモンドブードルやマカロン専用の粉を混ぜて焼くだけで、ピスタチオ風味やいちご風味のマカロンが手軽につくれるキットです。センターにサンドするビターチョコレートをセットにしました。	1月10日