

## コーヒー専用チョコレート「ビット」から 発酵バターの芳醇な香り<アイボリーショコラ> 濃厚な味わい<ミルクショコラ>新発売

江崎グリコ株式会社は、トップバリスタ推奨のコーヒー専用チョコレート「ビット」から『ビット<アイボリーショコラ>』・『同<ミルクショコラ>』を2016年9月13日(火)より新発売します。

「ビット」は、優しい口どけのクリームをさっくり焼き上げたビスケットでサンドし、こだわりの濃厚チョコレートでコーティングしているのので、さっくりした食感と3つのおいしさを楽しむことができます。

新発売の『ビット<アイボリーショコラ>』は、口どけの良いミルククリームをヨーロピアン発酵バター配合のビスケットでサンドしてアーモンド仕立てのホワイトチョコレートで包みました。一口食べるごとに、発酵バターの芳醇な香りが際立ちます。『同<ミルクショコラ>』は、ヨーロピアン生クリーム配合のココアクリームを丁寧に焼き上げたチョコレートビスケットでサンドしてミルクチョコレートで包みました。さっくり食感と重なり合うチョコレートの甘く濃厚なおいしさを楽しめます。

いずれもクリームにコーヒーと共通の香気成分が含まれており、「コーヒーに合う」チョコレートとして仕上げています。ぜひ新しい「ビット」とコーヒーでくつろぎの時間をお過ごしください。

### ■ 新製品概要

製 品 名	ビット	
	<アイボリーショコラ>	<ミルクショコラ>
製 品 画 像		
内 容 量	6枚入り	
価 格	オープン価格	
製品コンセプト	濃厚さっくりチョコスイーツ	

「ビット」紹介サイト：<http://www.glico.co.jp/bitte/index.html>

■ お客様のお問い合わせ先  
グリコお客様センター（フリーダイヤル）0120-917-111  
受付時間 月～金 9:00～18:30

■「ビット」製品概要

製 品 名	ビット	
	<アイボリーショコラ>	<ミルクショコラ>
製 品 画 像		
製 品 特 長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビスケットのさっくりとした食感とクリームとチョコレートが絡み合うおいしさです。</li> <li>・手を汚さず食べ分けしやすい個包装です。</li> <li>・コーヒーとの相性を引き立てる独自の香り成分が含まれているので、コーヒータイムにぴったりのチョコレート菓子です。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ロどけの良いミルククリームをヨーロッパ発酵バター配合のビスケットでサンドしてアーモンド仕立てのホワイトチョコレートで包みました。</li> </ul>  <p>さっくり焼き上げた、発酵バタービスケット</p> <p>やさしいロどけのミルククリーム</p> <p>アーモンド仕立てのホワイトチョコレート</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヨーロッパ生クリーム配合のココアクリームをさっくりと焼き上げたチョコレートビスケットでサンドしてこだわりのミルクチョコレートで包みました。</li> </ul>  <p>さっくり焼き上げたチョコレートビスケット</p> <p>生クリーム仕立てのココアクリーム</p> <p>こだわりのミルクチョコレート</p>
内 容 量	6枚入り	
価 格	オープン価格	
製 品 概 念	濃厚さっくりチョコスイーツ	

■「ビット」開発担当者コメント

江崎グリコ株式会社 チョコレートマーケティング部 チョコレート企画グループ 福田浩史

今回は人気の<ミルクショコラ>と共に、ホワイトチョコがおいしい<アイボリーショコラ>を新発売しました。「Bitte (ビット)」は、ドイツ語で「どうぞ」の意味です。コーヒータイムに友人やご家族と「どうぞ」と新しい「ビット」をシェアして楽しんで頂ければと思います。