

グリコ大粒チョコレート登場！ 『HOBAL』 ホーバル

2018年1月16日（火）より新発売

江崎グリコ株式会社は、チョコレート新ブランドとして『HOBAL（ホーバル）』を、2018年1月16日（火）より新発売いたします。「生クリームで仕上げたカカオソース」と「焦がしミルク風味のキャラメルソース」の2味にて展開いたします。

日本のチョコレート市場は過去5年間平均4.1%^{※1}と堅調に伸び続けています。製法や原料にこだわった専門店風のチョコレートや、健康機能を持つチョコレートへの注目が高まるとともに、これらに対するシニア層の消費量が増え続けていることがその要因のひとつと考えられます。

『HOBAL（ホーバル）』はチョコレート専門店で販売されているボンボンショコラ^{※2}をイメージした製品です。濃厚なとろ〜りソースを贅沢に使い、噛む瞬間から甘い幸せが口いっぱい広がるこだわりの一品に仕上げています。

※1 グリコ調べ。

※2 「ボンボンショコラ」とは、中に詰め物をした一口サイズのチョコレートを言います。

■ 製品特長

- ・とろ〜りソースがたっぷり30%以上（重量比）入った大粒チョコレート。
- ・ソースは練乳や生クリームを使用したコク深くまろやかな味わい。
- ・専門店のボンボンショコラ並みの食べ応えを目指した、一粒10gという、市販では珍しい大きさ。
- ・一口で食べられる大きさでありながら一粒でも十分に満足できるボリューム感。



<カカオ>



<キャラメル>

■ 製品概要

製品名	ホーバル HOBAL <カカオ>	ホーバル HOBAL <キャラメル>
コンセプト	とろ〜りソースがたっぷり入った大粒チョコレートなので、お口いっぱいに広がるコク深い甘さに陶酔できる幸せ頬張る、大粒チョコ。	
内容量	8粒	
ターゲット	30代～50代女性	
発売日	2018年1月16日（火）	
販売エリア	全国	
価格	オープン価格	

「HOBAL」紹介サイト：<https://www.glico.com/jp/product/chocolate/hobal/>

■ 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