

2018年11月28日

日本の総合食品メーカー初の快挙！  
**江崎グリコがインターナショナルチョコレートアワード  
 世界大会でゴールド賞を受賞**

江崎グリコ株式会社は、11月17日(土)(現地時間)にイタリアのフィレンツェで発表されたチョコレートの世界大会「2018インターナショナルチョコレートアワード(International Chocolate Awards)」の最終選考で、日本の総合食品メーカーとして初のゴールド賞を受賞しました。本大会には、9月に台湾で開催されたアジアパシフィック大会を通過した7品をエントリーし、1品がゴールド賞、2品がシルバー賞を受賞しました。



＜授賞式の様子＞



＜賞状＞

## ■ 受賞製品

### 【ゴールド賞】

#### ●「あまおう」(風味付けしたミルクチョコレート部門)

…赤い果実を思わせるベトナムカカオと、甘酸っぱいあまおうのマリアージュ。シチリアレモンとビネガーが、あまおうの果実感を引き立てます。素材の味わいが絶妙なバランスで組み合わせられていることが評価されました。

### 【シルバー賞】

#### ●「柚子」(風味付けしたミルクチョコレート部門)

…二種類の柚子原料を組み合わせ、リアルな柚子の風味を表現しました。マダガスカルカカオの柑橘を思わせる風味と、鮮烈でクリアな柚子の果実感が調和。フレーバーの豊かな広がり評価されました。

#### ●「マダガスカル&ガーナ44%カカオ」(プレーンミルクチョコレート部門)

…低温でじっくり焙煎したマダガスカルカカオにキャラメリックなミルクを合わせてじっくり練りこみました。カカオのナツティな特徴と調和したコク深い味わい。本格的でバランスの良い味わいが評価されました。

インターナショナルチョコレートアワードは、2012年に設立された国際的なチョコレート品評会です。最高品質のチョコレートを認定することで、消費者がより良いチョコレートを識別することを助け、チョコレートメーカーやショコラティエ、カカオ農家など、チョコレート産業の発展をサポートすることを目的としています。世界大会には、ヨーロッパ各国、アメリカ、アジア等、12の地区大会の受賞製品のみエントリーでき、総出品数900以上ものの中から、受賞製品が決定しました。審査は、パティシエ、シェフ、ソムリエなど幅広い専門家によって、厳格なルールに基づいた採点と投票で行われます。

江崎グリコは、日本のチョコレートメーカーとして国際的なブランド価値向上、および技術力向上に取り組んで参ります。

### ＜製品に関するお問合せ先＞

◇江崎グリコ株式会社 お客様センター 0120-917-111