

2020年9月24日

世界が認めたショコラティエ es koyama の小山進氏が 江崎グリコ「カフェオーレ」と初の共同開発！

「カフェオーレ × es koyama」

～2020年9月28日(月)より期間限定で新発売～

コーヒー、ミルク、カカオ素材本来の甘さと奥深さで、世代を超えた味わいを実現

江崎グリコ株式会社は、株式会社パティシエ エス コヤマ(以下、es koyama)の小山進シェフと「カフェオーレ × es koyama」を共同開発しました。2020年9月28日(月)より全国にて期間限定で新発売します。es koyama 創業以来、小山シェフが一般企業の商品とタイアップをするのは初となります。

フランスで最も権威あるショコラ愛好会「C.C.C.」より、「世界のトップ・オブ・トップショコラティエ100」に選出された es koyama の小山シェフと共同開発を行い、約1年7カ月、百回以上もの試作を重ねた妥協のない味づくりを行い、ついに商品化にたどり着きました。

コーヒーとミルクを引き立てる素材である「カカオ」に着目し、何百種類の中から、カフェオーレに最も合うチョコレートを選。4カ国産のカカオを使用したチョコレートを独自の配合で巧妙にブレンドし、カフェオーレに合わせ、華やかなカカオ感が感じられる味わいを表現しました。

カカオがミルクとコーヒーを引き立てるので、体と心が受け入れたいくなる甘さと、世代を超えた奥深い味わいで、豊かな時間を得ることができ、充足感のある気持ちになれるカカオが華やぐカフェオーレです。

「カフェオーレ」は疲れやストレスがたまって気持ちが落ち着かないとき、無理せず自然に気持ちを切り替えたいときなどさまざまなシーンにおいて、毎日を頑張る人々をやさしい甘さでサポートします。



■ 商品概要

商品名	カフェオーレ × es koyama
パッケージ	
内容量	180ml
希望小売価格	158円(税別)
商品特長	<ul style="list-style-type: none">・世界的なショコラティエである es koyama の小山進シェフと共同開発。・4カ国産のカカオを使用したチョコレートを独自の配合で巧妙にブレンドし、カフェオーレに合わせ、華やかなカカオ感が感じられる味わいを表現しました。
発売日	2020年9月28日(月)

■ 小山進氏について

1964年京都生まれ。2003年兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」を開業。フランスのショコラコンクールでは初出品以来8年連続最高位を獲得。また、パティシエ/ショコラティエとしての領域にとどまらず創作活動を行い、2015年には絵本『The Lost Treasure』(作・小山進、絵・にしのあきひろ)を出版。その他著作には『あなたの「楽しい」はきっと誰かの役に立つ』(祥伝社)、『ショコラ・ジャポネ』、『エモーショナルなマジパン』(柴田書店)がある。



■ 株式会社パティシエ エス コヤマ 代表取締役 小山進氏 コメント

素材本来の味わいを大切に、カラダが欲しがる品の良い甘さを実現しました。

心と体が素材の奥深さを堪能することで、上質な時間を創り出すカフェオーレをぜひお楽しみください。

■ 商品開発ムービー「カフェオーレ × es koyama ～味探しの旅～」

小山シェフと江崎グリコのリアルな共同開発の過程を通じ、ものづくり・商品にかける想いを表現した開発物語ムービー「カフェオーレ × es koyama ～味探しの旅～」も同時公開します。

カフェオーレの特徴的な甘さという課題に対し、素材を大事にするものづくりを行う小山シェフに想いを伝えに行くところから、コーヒー、ミルク、そしてそれらを引き立てるカカオの素材本来の甘さと奥深さによって、世代を超えて感じられる味わいを実現し、課題を解決した過程を描きました。カラダと心が受け入れられる甘さにたどり着くまでの「味探しの旅」をご覧ください。

開発物語ムービー

「カフェオーレ × es koyama ～味探しの旅～」

【URL】 <https://cp.glico.com/cafeore-2020cp/mov/>

