

2025 年 11 月 26 日

デビューから 2 年目となるチョコレートブランド「Tunmel」から
産地の異なる 3 種のハイカカオチョコレートを使用したボンボンショコラが新登場

「Tunmel ボンボンショコラ カカオセレクション」

～ 12 月 1 日（月）以降、順次発売開始 ～

江崎グリコ株式会社は、スイスの Oro de Cacao 社が持つ「コールドエクストラクション™」でカカオの
おいしさを引き出すチョコレートブランド「Tunmel（トゥンメル）」より、新たに「Tunmel ボンボンショ
コラ カカオセレクション」を 2025 年 12 月 1 日（月）以降、順次発売します。「カカオ、砂糖、生クリー
ム、水あめ」の 4 つの原料を使用したくちどけの良いガナッシュを、ハイカカオチョコレートで包み込み、ボ
ンボンショコラに仕上げました。産地ごとに異なるカカオの個性ゆたかな風味をお楽しみいただけます。

「Tunmel」は、スイスの Oro de Cacao 社が持つ、古代マヤから着想を得た独自製法「コールドエクストラク
ション」によって作られた、とろける宝石のようなチョコレートブランドです。厳選したカカオ豆を焙煎せずに、低温で
カカオ由来のアロマやポリフェノール等の原料を抽出。余計なものを加えずに仕上げることで、カカオ豆本来の個
性や魅力を引き出しました。ブランドの名前は、マヤ文明において、暦の単位でもあり貴重な石を意味する言葉
でもあった「Tun（トゥン）」と、ゆっくりと口の中でとろける様子を表す「Melt（メルト）」から名付けています。

昨年 12 月にブランドデビューを果たした当ブランドは、カカオ分 80%以上のハイカカオチョコレートでありなが
ら、苦みや酸味が少なく、産地ごとに異なるカカオの風味を楽しめる点に、多くの驚きのお声をいただきました。



「Tunmel ボンボンショコラ カカオセレクション」イメージ

昨年発売した商品に加え、今年新たに発売するのは、
ペルー、ドミニカ、ガーナ、3 つの産地のカカオをそれぞれ使
ったボンボンショコラを詰め合わせた「Tunmel ボンボンショ
コラ カカオセレクション」です。ボンボンショコラとは、一般
的にチョコレートと生クリームを混ぜて作るなめらかなガナッ
シュや、キャラメル、ブラリネなどを中に詰めた、ひとくちサイ
ズのチョコレートを指します。今回のボンボンショコラはこだ
わりのチョコレートに生クリームを丁寧に混ぜ合わせたガナ
ッシュを、カカオ分 80%以上のチョコレートで包み込みまし
た。口に入れた瞬間、ふわりと広がる芳醇なカカオの香
り。続いて訪れる、奥行きのある味わいと、心地よく続く余
韻が楽しめます。

「Tunmel ボンボンショコラ カカオセレクション」の商品ラインア
ップは「3 個入り」と「6 個入り」の 2 種類。バレンタインに向けて
本商品に加え、「Tunmel ペルー 81%」「Tunmel ドミニカ
82%」「Tunmel ガーナ 83%」「Tunmel カカオセレクション
（アソートボックス）」の 4 商品を合わせた、6 商品を展開しま
す。12 月 1 日（月）以降、一部百貨店のオンラインストアに
て予約販売を開始する他、順次、北海道・東京・神奈川・千
葉・愛知・京都・大阪・福岡などの一部百貨店にて催事出店予
定です（販売場所の詳細については Tunmel 公式
Instagram と Tunmel ブランドサイトにて順次発信します）。



「Tunmel」展開商品イメージ

「Tunmel」は今後もカカオの純粋なおいしさを追求し、新しいチョコレート体験の創出を続けてまいります。

「Tunmel ポンボンショコラ カカオセレクション」商品特長

カカオの魅力を味わうために、余計なものを加えないシンプルな原料

カカオ本来の味わいを際立たせるためにシンプルさを追求し、「カカオ、砂糖、生クリーム、水あめ」のみを使用。少ない原料でカカオの純粋なおいしさを追求しました。生クリームを加えてガナッシュにすることで、さらに香り立ちが良くなり、口に入れた瞬間、ペルー産、ドミニカ産、ガーナ産の3種のカカオの個性がそれぞれふわりと広がります。

産地別に、それぞれ際立つカカオの個性を楽しめる

正方形のペルー産は、カカオ分 81%チョコレートを使用し、なめらかなくちどけとシナモンのような華やかな風味が、余韻まで続きます。長方形のドミニカ産は、カカオ分 82%チョコレートを使用し、甘みと酸味のバランスがとれた、ほのかにフルーティーな味わいが広がります。多角形のガーナ産は、カカオ分 83%チョコレートを使用し、重厚なカカオの風味とくちどけが織りなす、王道の味わいが楽しめます。



ペルー産



ドミニカ産

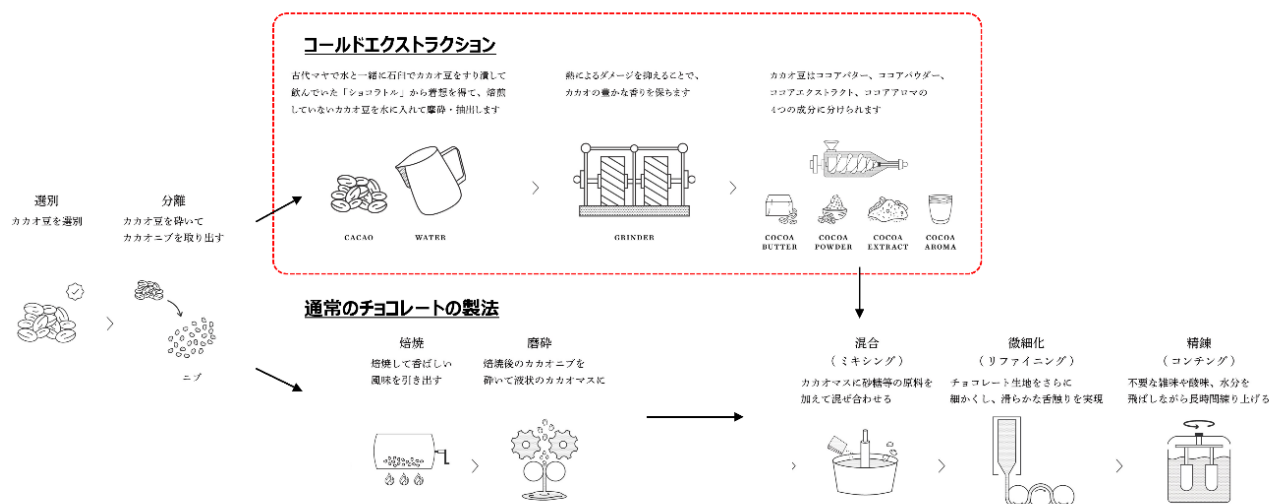


ガーナ産

※カカオ分 80%以上のチョコレートをベースにシンプルな原料で仕上げました。

カカオ豆本来のゆたかな香りを引き出す「コールドエクストラクション」製法とは

「コールドエクストラクション」とは、古代マヤで水と一緒に石臼でカカオ豆をすり潰して飲んでいたショコラトルに着想を得て、カカオ豆を焙煎せず、水を加えて低温で丁寧に粉砕することでカカオ由来のココアパウダー、ココアバターに加え、ココアアロマやココアエクストラクト等の原料を抽出する、Oro de Cacao 社が持つ国際特許技術のこと。抽出の過程で苦みと酸味を抑えることが可能なため、カカオ本来のゆたかな香りと成分を保つことができます。



■ 開発者コメント

経営企画部 全社戦略・プロジェクトグループ プロジェクトマネージャー（マーケティング） 樋田智子

余計なものを加えずシンプルな原料で、カカオの魅力を届けるという「Tunmel」の考え方を大切に、ボンボンショコラを作りました。「コールドエクストラクション」によって苦みや酸味を抑えた、カカオ分 80%以上のチョコレートをを使用したボンボンショコラは、口に入れた瞬間ふわりと広がる芳醇な香りと、奥行きある味わいを楽しめます。ペルー、ドミニカ、ガーナ、3種のカカオの個性が楽しめる1箱をご堪能ください。

経営企画部 全社戦略・プロジェクトグループ 商品開発担当 古谷正樹

昨年ご好評いただいた「Tunmel」を、「ボンボンショコラでも楽しみたい」というお客さまの声を受け、開発に取り組みました。生クリームを加えてガナッシュにすることで、くちどけを良くし、カカオの香りがより広がる仕上がりを目指しました。ペルー、ドミニカ、ガーナ、3つの産地のカカオそれぞれの個性を引き出すために、原料選定から配合比率、形状に至るまで細部にこだわっています。「Tunmel」ならではの世界観を、ボンボンショコラでもお楽しみください。

■販売方法

北海道・東京・神奈川・千葉・愛知・京都・大阪・福岡などの百貨店や、百貨店のオンラインストアにて販売予定です。

(詳細は 12 月 1 日 (月) 以降順次発表します)

★最新の情報についてはブランドサイト・公式 Instagram をご確認ください。

ブランドサイト	https://jp.glico.com/tunmel/
公式 Instagram	https://www.instagram.com/tunmel_official/ (@tunmel_official)

■商品概要

商品名	ボンボンショコラ カカオセレクション(3 個入り)	ボンボンショコラ カカオセレクション(6 個入り)
パッケージ		
内容量	3 個	6 個
価格	1,512 円 (税込)	3,024 円 (税込)
商品特長	・ペルー産、ドミニカ産、ガーナ産のカカオ 80%以上のチョコレートを使用した、3 種のカカオの個性を楽しむボンボンショコラのアソート。 ・正方形のペルー産は、カカオ分 81%チョコレートを使用し、華やかな風味が余韻まで続きます。 ・長方形のドミニカ産は、カカオ分 82%チョコレートを使用し、ほのかにフルーティーな味わいが広がります。 ・多角形のガーナ産は、カカオ分 83%チョコレートを使用し、重厚なカカオの風味が楽しめます。	
発売日	2025 年 12 月 1 日 (月) 以降、順次発売	

■ 既発売品

商品名	Tunmel ペルー81%	Tunmel ドミニカ 82%	Tunmel ガーナ 83%
パッケージ			
内容量	28g (8 個)	27g (6 個)	27g (6 個)
価格	2,052 円 (税込)		
商品特長	・ペルー産カカオの華やかな香りを引き立てるための、薄いキャレ形状。 ・薄く仕上げたキャレ形のチョコレートは、舌に触れる面積が広く、最適なひとくちサイズで、風味立ちの早さと口どけを楽しめる設計です。	・ドミニカ産カカオの重厚かつほのかにフルーティーな風味を味わうための、1:√3 の白金比に基づいた直方体の形状。 ・繊細な風味立ちと、程よい食べ応えの両立を実現する設計です。	・ガーナ産カカオの重厚な風味をじっくり味わうための、宝石を最も美しく輝かせるブリリアントカットを基調とした形状。 ・見た目の美しさと、舌に触れる面積を広くとることで、風味が長く続く設計です。
発売日	既発売		

商品名	Tunmel カカオセレクション
パッケージ	
内容量	50g (ペルー81%、ドミニカ 82%、ガーナ 83% 各 4 個)
価格	4,104 円 (税込)
商品特長	・「Tunmel」のタブレット 3 種 (ペルー81%、ドミニカ 82%、ガーナ 83%) が楽しめるアソートボックスです。
発売日	既発売

<参考情報>

■Oro de Cacao 社について

国際的に有名なミュージシャンで、スイスのバンド「YELLO」のメンバーである Dieter Meier (ディーター・メイヤー) 氏が 2015 年にチューリッヒ応用科学大学で開発された Cold Extraction の技術を使い、スイスのチューリッヒで創業したチョコレート会社。International Chocolate Salon 「Best Milk Chocolate 金賞」受賞。
(公式サイト : <https://www.orohecacao.com/>)