

あさひ製菓「果子乃季」がmeiji THE Cacao PROFESSIONALS とタイアップで商品開発  
9月8日(日)から果子乃季各店とインターネット店で  
「月でひろった卵プレミアムショコラ」3種類を発売

あさひ製菓株式会社（本社：山口県柳井市、代表取締役社長：坪野恒幸）の運営する和洋菓子専門店「果子乃季」が、株式会社 明治（以下明治）の業務用チョコレートブランド「meiji THE Cacao PROFESSIONALS」とタイアップで新しい「月でひろった卵」3種類を開発。9月8日(日)から果子乃季各店と果子乃季公式オンラインショップで発売します。

meiji THE Cacao PROFESSIONALS とは

1926年に初めてミルクチョコレートを発売した明治。カカオ豆からチョコレートを作り上げる「BEAN to BAR」を大切にしている明治が、カカオの品質を極め、産地や品種の異なるカカオの個性を最大限引き出し、プロのために提供しているスペシャリティチョコレートが、「meiji THE Cacao PROFESSIONALS」。

完成したのは「月でひろった卵プレミアムショコラ」3種類

meiji THE Cacao PROFESSIONALS のチョコレートのラインナップが3種類あるのに合わせ、それぞれのチョコレートの良さを引き出した3種類の「月でひろった卵」を開発しました。



※当製品はmeiji THE Cacao PROFESSIONALSを使用しています



【月でひろった卵プレミアムショコラ パッションハーモニー】

使ったのは、meiji THE Cacao PROFESSIONALS の「スパイシーフルーツ」。ドミニカ共和国産カカオ豆を使ったクーベルチュールチョコレートです。心地よい酸味と苦味が特徴のこのチョコレートに合うパッションフルーツやパイナップルのジャムを合わせ、さらに、山口らしさのある「夏みかんの蜜煮」を隠し味として入れました。

### 【月でひろった卵プレミアムショコラ フレッシュラズベリー】

使ったのは、meiji THE Cacao PROFESSIONALSの「フローラルブーケ」。エクアドル産カカオ豆を使ったクーベルチュールチョコレートです。ジャスミンのような清たく芳しい花の香りと、その奥に潜むカカオ豆のほろ苦さが特徴のこのチョコレートには、甘酸っぱい爽やかな風味のラズベリージャムを合わせています。

### 【月でひろった卵プレミアムショコラ スイートヘーゼルナッツ】

使ったのは、meiji THE Cacao PROFESSIONALSの「ナッティ」。ベネズエラ産カカオ豆を使ったクーベルチュールチョコレートです。こんがりと深煎りされたアーモンドやヘーゼルナッツのような香ばしく豊潤な香りのあるチョコレートには、ヘーゼルナッツプラーネをねりこんで、さらに「ナッツ感」を味わっていただけるようにしました。

「3種類あるチョコレートに、何を合わせたらいいのかを決めるのにおよそ1ヶ月。その後、美味しい味・食感を楽しんでいただけるように試行錯誤を重ね、合計で30回余りの試作を繰り返して、3種類の月でひろった卵が完成しました。どれも個性的で、どれも自信を持っておすすめします！一生懸命作った3種類の“月でひろった卵プレミアムショコラ”、ぜひ食べ比べを楽しんで欲しいです。」と開発した弘中製造部長。

### 月でひろった卵とは



「月でひろった卵」は、1986年に発売した「果子乃季」の代表商品。

累計生産個数は2023年5月31日時点で1億4,728万個を突破。山口県の土産菓子として愛されています。2023年5月には、外部機関である株式会社ドウ・ハウスが調査を実施し、「山口県の銘菓3年以内購入率No.1」を獲得しました。

### 果子乃季各店と果子乃季公式オンラインショップで9月8日(日)に発売

【商品】月でひろった卵プレミアムショコラ

【種類】パッションハーモニー・フレッシュラズベリー・スイートヘーゼルナッツ

【価格】各種1個300円(税込)・3種3個セット1,000円(税込)

【販売店舗】果子乃季各店・果子乃季公式オンラインショップ・山口県内SAなど

果子乃季公式オンラインショップ URL : <https://88191a.myshopify.com/>

この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 山口オフィス 宮川までお願いいたします。

mobile 080-1921-6008 / Email [y-miyagawa@kasinoki.co.jp](mailto:y-miyagawa@kasinoki.co.jp)

<https://www.kasinoki.co.jp>