

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年9月10日
株式会社 不二家

LOOK

カカオとろける、香り広がる

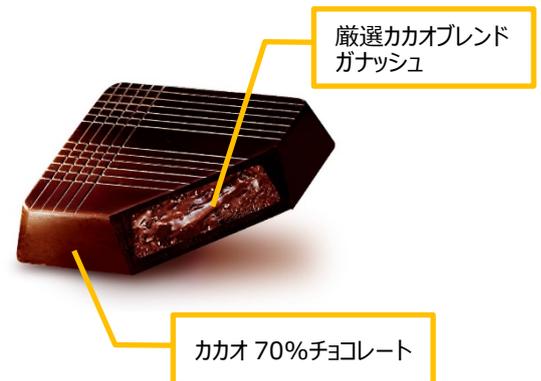
ルック生仕立てガナッシュ(ダークカカオ)

2019年9月24日(火)全国発売

株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：河村 宣行）より、スーパー、コンビニエンスストアなどでお取り扱い予定の、2019年9月発売の菓子新商品をご案内します。

■カカオの美味しさを最大限に引き出した、ダークカカオタイプのガナッシュが誕生！

不二家のロングセラーブランド「ルック」より、とろける食感のガナッシュチョコレートが新登場します。なめらかなくちどけとカカオの香りを愉しめるルックチョコレートです。



【特長】

- ・厳選されたカカオマスブレンドしてなめらかに仕上げたクリームを、自家製のカカオ70%チョコレートで包んだセンターインチョコレート
- ・甘さ控えめのクリームで、口に入れた瞬間から広がるカカオの香りと、すうっと溶けた後の余韻が愉しめる

【ターゲット】

カカオ感を愉しみたい男女

商品名	「ルック生仕立てガナッシュ(ダークカカオ)」
発売日	2019年9月24日(火)全国発売
中味仕様	チョコレート菓子
表示内容量	10枚
参考小売価格	オープンプライス
JANコード	4902555261126



◆企画担当者の声

菓子事業本部 生産本部 商品企画部 商品企画一課
H.N.

意気込み

今までにない新しい品質のため、時間をかけて完成させた思い入れのある商品です。多くのお客様に手にとりいただき、口に入れた瞬間からあふれるカカオの味わいを愉しんでいただきたいです。

開発背景

お客様に新しい美味しさを提供したい、との思いで企画・開発しました。

お客様からルックチョコレートに対してご要望の高かった「くちどけ」「甘さ控えめ」「カカオ感」に着目し、ルックの特長である「口どけの良さ」を活かした新商品の開発に至りました。

こだわり

カカオ感を最大限に引き出す方法を試行錯誤しました。その結果、カカオマスを使用したオリジナルクリームを開発。豊かなカカオの風味を実現しました。

また、チョコレートの形状も検討を重ねました。食べやすい形かつ、クリームのくちどけをより感じられる形状を追求し、センタークリームがたっぷり入る新しいチョコレート型を作成。チョコレート天面の模様についても、何度もヒアリングを重ね、シンプルかつ上品に仕上げました。



◆開発担当者の声

菓子事業本部 生産本部 商品開発部 チョコレート課
M.O.

工夫・苦労した点

通常、ガナッシュとはチョコレートに生クリームを加え、まろやかでくちどけの良い食感にしたものです。

しかし、生クリームによってカカオ感がぼやけてしまいます。また、チョコレートの中には砂糖や粉乳が含まれており、余分な甘みも付加されます。そこで、思い切って、「生クリームとチョコレートを使わないくちどけの良いクリーム」の開発に挑みました。

チョコレートの原料になる“カカオマス”を使用し、最小限の甘みを調合した企業秘密のクリームに仕立てることで、なめらかなくちどけと香り広がるカカオ感を実現しました。

*参考小売価格は小売店の自主的な価格設定を拘束しません。

不二家ウェブサイト <https://www.fujiya-peko.co.jp/>

ルックブランドサイト flook.jp

お客様お問い合わせ先	株式会社不二家	お客様サービス室	電話:0120-047228
報道関係者お問い合わせ先	株式会社不二家	広報 IR 部広報室	電話:03-5978-8110