

チョコレート専門店がお香を発売！？

**創業 70 周年のメリーチョコレートが
チョコレートの新たな楽しみ方を提案
情報発信基地「メリーズ ラボ」WEBサイトを新設**

**第一弾はチョコレートをよりおいしく感じていただくためのお香
「カカオベルト」を発売
香りの芸術お香とともに味わう食の芸術チョコの世界はいかに**

高級ギフトチョコレートをはじめとした洋菓子・スイーツを製造・販売する株式会社メリーチョコレートカンパニー（本社・東京大田区、社長・小屋松 儀晃）は、2020年10月1日（木）に創業70周年を迎えます。これを機にチョコレートの新たな可能性や楽しみ方の情報発信基地として”Chocolate&…”をキーワードとした「メリーズ ラボ」WEBサイトを開設します。第1弾はチョコレートをよりおいしく感じていただくための香りの空間を作り出すお香「カカオベルト」を10月1日（木）13:00より発売します。

「メリーズ ラボ」は働き方や余暇の過ごし方を変えるように、お菓子にもライフスタイルに合う新たな楽しみ方を提案・発信します。たとえば、空間、美容、料理、ファッションなどをシーンに、もっと暮らしに寄り添ったかたちで、日常でワクワクするチョコレートタイムをお届けします。

10月1日（木）に第1弾で発売するのは、お香のセット「カカオベルト」です。チョコレートをよりおいしく感じていただくための香りの空間を演出するお香です。

「カカオベルト」のネーミングはカカオの産地に由来します。チョコレートの原料であるカカオの産地に適している地域は、赤道を挟んで南緯20度から北緯20度以内の高温多湿な地域で「カカオベルト」と呼ばれます。その中でも特に有名な産地の「ベネズエラ」「ガーナ」「インドネシア」「エクアドル」をイメージした4種類のスティックタイプのお香をご用意しました。



ひととくち食べるだけでも幸せな気持ちになるチョコレートと、そんなシーンをより豊かにしてくれる香り。まるで旅をしているような贅沢な空間を、チョコレートとともにお愉しみいただけます。

チョコレートの味わいを引き立ててくれるお香「カカオベルト」の開発に携わったのは、京都で創業して300余年の香老舗 松栄堂です。チョコレート本来の味は壊さないように注意しながらも、味が変わる面白さを堪能していただけるように香りを調合しました。お香は雨など湿度が高いと香りがよく広がり、香りを感じやすくなります。雨の日の愉しみとしても、お香の香りとともにチョコレートを味わっていただく体験をおすすめします。

■カカオベルト



・お香 20 本入 各 1,650 円（本体価格 1,500 円）

・香りの種類
ベネズエラ

仕事や家事の合間にリフレッシュしたいときは、



果実と澄んだ空気をイメージした香りに、スッキリしたビターのチョコレートがおすすりめです。

ガーナ

休日のリラックスしたいときには、雨や新緑のような甘い香りに、まろやかなミルクチョコレートでお過ごしてください。



インドネシア

気分転換には、潮風にスパイスの香りがほんのりする浜辺をイメージした香りに、香ばしいコーヒーチョコレートとの組み合わせをお愉しみください。



エクアドル

1 日を頑張ったご褒美には、バラの華やかさや甘い蒸留酒、森の静かな空気をイメージした香りに、フルーティーなチョコレートでおくつろぎください。



■発売日

10月1日（木）13:00～

■販売

メリーオンラインショップ

https://lotte-shop.jp/shop/contents1/marys_lab0.aspx

参考：香老舗 松栄堂

京都に創業して 300 余年。伝統に培われた豊かな経験値・情報力・技術力…… そこから生み出されるのは、宗教用の薫香をはじめ、茶の湯の席で用いる香木やお線香、お座敷用の高級線香や手軽なインセンス、匂い袋など「香百般」。また出版やワークショップなど、様々な文化活動を通じて、香り文化の継承と発展にも取り組んでいます。 <http://www.shoyeido.co.jp>

■ (株)メリーチョコレートカムパニー 広報宣伝部
〒143-8508 東京都大田区大森西 7-1-14 電話 03-3763-5115

■ インフォメーションセンター 佐々木 勉 E-Mail sasaki@info-ginza.com
〒104-0041 東京都中央区新富 1 丁目 5-5 トーア新富 210 号
電話 03-6275-2880(携帯電話 090-4729-0545)

次の URL で関連リリース参照、リリース使用画像データ (JPEG) がダウンロードできます。

<http://www.info-ginza.com/press/>