

## Information

2022年11月17日  
Wismettac フーズ株式会社

インターナショナル・チョコレートアワードでベルギー初の金賞を獲得した  
極上の塩キャラメルチョコレートで高い人気を誇る  
ベルギー産チョコレート「CENTHO(セントー)」、クリスマス限定商品のEC販売開始  
～3種のクリスマス限定フレーバーが登場～



Wismettac フーズ株式会社(所在地:東京都中央区、代表取締役社長 辻川 弘、以下 Wismettac フーズ)では、ベルギー産チョコレート「CENTHO(セントー)」のクリスマス限定商品を、11月25日12時より期間限定で販売いたします。販売期間は11月25日から約1ヵ月間で、各社ECサイト限定で購入可能となります。

2006年に誕生した「CENTHO」は、世界的名声を誇るショコラティエが軒を連ねる、ベルギー・ブリュッセルから少し離れた、フランダース地区テルビュレンに本店を構えます。2013年インターナショナル・チョコレートアワードでベルギー初の金賞を獲得した極上の塩キャラメルチョコレートをはじめ、時間をかけて薄く仕上げた2層のガナッシュのセンターにジャムをはさんだ3層構造のチョコレートは日本でも多くのファンがいます。日本では毎年バレンタインで人気のチョコレートですが、少しでも早く皆様にお届けしたく、バレンタイン

## Information

ンに先駆けてクリスマスシーズンに間に合わせた販売が実現しました。「CENTHO」は、Wismettac フーズが2015 年より総代理店契約及び、ブランディング契約を締結し、国内の百貨店、他、専門店のバレンタインイベントにて販売をしており、多くのファンを持つ人気のチョコレートブランドです。

今回 EC サイト限定で販売するのは、「セントー クリスマスプレミアム 10」と「セントー キャラメルアソート 8」の2 商品で、特に注目したいクリスマス限定商品の「セントー クリスマスプレミアム 10」は、限定粒「ジンジャーブレッドミルク」・「アップルシナモン」・「スペキュロース」と、クリスマスらしいフレーバーがアソートされています。

チョコレートの原点であるカカオに特別なこだわりをもっている「CENTHO」は、「原産国」、「土壌」、「気候」の組み合わせによって様々なフレーバーを出します。また、その風味を最大限に引き出す「三層フィリング」を採用しており、時間をかけて薄く仕上げた2 層のガナッシュのセンターにジャムをはさみ3 層にしているため、一口目から芳醇な香りが口いっぱいに広がります。これは普通の工程の3 倍の手間がかかる、ショコラティエこだわりの手法です。

今年のクリスマスは、この時期にしか味わえない「CENTHO」の様々なフレーバーと、独自のフィリングにより最大限に引き出されたカカオの風味、ほどけるような口どけを是非お楽しみください。

### ◆◆販売商品概要◆◆

EC サイト URL: <https://shop.centho-japan.jp/> (2022 年 11 月 25 日(金)12:00 オープン予定)

ブランドサイト: <https://centho-japan.jp/>

Instagram 公式アカウント: [https://www.instagram.com/centho\\_japan/](https://www.instagram.com/centho_japan/)



商品名	「セントー クリスマスプレミアム 10」
価格 (税込み)	3,078 円
特長	クリスマスのプレミアムボックスとしてセントー人気の定番粒「塩キャラメル」「スモークキャラメル」の他、クリスマス限定の「ジンジャーブレッドミルク」「アップルシナモン」「スペキュロース」とクリスマスらしいフレーバーをアソートしました。シェアできるように2粒ずつ詰めています(全10粒)。

## Information



商品名	「セントー キャラメルアソート 8」
価格 (税込み)	2,538 円
特長	コスタリカ産カカオを使用した「塩キャラメル」は 2013 年インターナショナル・チョコレートアワードで金賞を受賞したセントー人気 No.1 フレーバーです。ベネズエラ産カカオを使用した「スモーキーキャラメル」は、スモークしたイギリス産のマルドン海塩を使用し、ダークチョコレートでコーティング。2 種類のキャラメルチョコレートがたっぷり楽しめる、8 粒入りのアソートです。

### ■ ショコラティエ

#### Geert Decoster ゲールト・デコスター

ベルギーで 6 年間調理学校にてお菓子作りを学んだ後、1983 年に同校を卒業。翌年、兄と共にパストリーショップをオープン。兄と 15 年間お菓子作りを続けたのち、チョコレート作りに専念したい為、2000 年に独立。その後 2005 年から 3 年に渡り、プロフェッショナルを対象としたパリの Ecole Bellouet (専門学校) でチョコレートについての知識を高めました。

創業から変わらないのは、カカオの産地ごとの特徴 (Origin story) を大切にしていることです。あくまでも主役はチョコレート、カカオの産地とその個性が活かされ、カカオ豆本来の味わいが表現されたチョコレートを作り続けています。「シンプルなフォルム」「個性的なフィリング」「ゴージャスな製法」、というのも不変のセントーらしさです。



### ■ 当社について

- (1) 会社名: Wismettac フーズ株式会社
- (2) 所在地: 東京都中央区日本橋室町三丁目 2 番 1 号日本橋室町三井タワー15 階
- (3) 代表取締役社長: 辻川弘
- (4) 創業: 1912 年
- (5) URL: <https://www.wismettac.com/ja/index.html>
- (6) 主な事業内容:
  - ・アジア食品の開発および海外販売 (アジア食グローバル事業)
  - ・農・水産品の国内および海外販売 (農水産商社事業)
  - ・その他商品の国内および海外販売 (アメニティ&小売事業)

### ■ ご注文・商品についてのお問い合わせ先

TEL: 0120-953-375 (10:00-16:00 土日祝、年末年始を除く)

お問い合わせフォーム: [https://centho-japan.jp/?page\\_id=34](https://centho-japan.jp/?page_id=34)

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ先＞

西本Wismettacホールディングス株式会社

経営企画部

TEL: 03-6870-2015

お問い合わせ先URL: <https://cloud.swcms.net/wismettacPublic/ja/inquiry/inquiry4.htm>

プレスキットダウンロードはこちら: <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000021.000090251.html>