

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)」、
バレンタインコレクションのオンラインストア&全国の百貨店催事場での販売を開始
～ 日本限定販売の「チョコレートサンドクッキー」には、今年の新味「ピスタチオ」も登場～



創業 110 年の歴史をもつ食品商社の 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)は、ベルギー産チョコレート「CENTHO」のバレンタイン商品を、公式オンラインストア(<https://shop.centho-japan.jp/>)及び、全国各地の百貨店催事場での販売を開始いたしました。

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を魅了しています。

「CENTHO」は、Wismettac フーズが、2015 年より総代理店契約を締結し、国内の百貨店のバレンタイン催事において提供してきており、多くのファンを持つ人気のチョコレートブランドです。今回公式オンラインストアで販売するのは、ちょっとしたギフトにぴったりの「セントー セレクション 4」、「セントーキャラメルアソート 4」(いずれも 4 粒入り)から、8 粒入り、10 粒入り、さらには 16 種類が贅沢に詰められた「セントー セレクション 16」、人気のキャラメルチョコレートを存分に楽しめる「セントー キャラメルアソート 16」(いずれも 16 粒入り)と様々で、バレンタインの用途に応じて選びやすいラインナップを取り揃えました。

また、これら CENTHO 定番のチョコレートのほか、国内限定販売の「チョコレートサンドクッキー」には、今年の新味であるピスタチオを含めた 3 種があり、1 個入りだけでなく全種類が楽しめるアソートボックスもご用意しています。中でも特にこだわったスモーキービターは、アーモンドのような香ばしいナッツ感とローストの中に、ほんのりとミルクを感じるバランスの取れたチョコレートです。

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生み出します。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、シヨクラティエこだわりの手法です。

今年のバレンタインは、この時期にしか味わえない「CENTHO」の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、大切な方への贈り物としてはもちろん、自分へのご褒美としても、ぜひお楽しみください。尚、販売予定の百貨店の催事情報は、公式ブランドサイト(下記)より、ご確認いただけます。

<販売商品概要> (一部抜粋)



商品名	「セントー セレクション 10」
価格 (税込み)	2,970 円
特長	2023 年の新粒、カメルーン産カカオを使用したガナッシュにレッドカラントのジャムをサンドした「レッドカラント」、ベネズエラ産カカオとローストしたアーモンドにフィアンティーヌを練り込んだブラリネ「マンドルラ」や、ペルー産カカオのガナッシュにスマレの香りを加え、ラズベリーのジャムをサンドした「ヴァイオレット」、2013 年インターナショナルチョコレートアワード金賞受賞のセントー代表粒「塩キャラメル」など、セントーの味を存分にお楽しみいただけるセレクションです。



商品名	「セントー チョコレートサンドアソート 8」
価格 (税込み)	3,132 円
特長	セントーのシヨクラティエであるゲルト・デコスター氏監修の下、日本のファンのために、食感にこだわったチョコレートサンドクッキーです。 厚めに仕上げた「キャラメルミルクチョコレート」、「スモーキービターチョコレート」、今年の新味である「ピスタチオチョコレート」をサクサクとした食感のクッキーでサンドしたチョコレートサンドクッキーです。 スモーキービターのチョコレートは、ずっしりと力強いロースト感、キャラメル感、ほんのりとフルーツの香りが特徴のインドネシア・ポアレモ産のカカオを使用しています。アーモンドのような香ばしいナッツ感とローストの中に、ほんのりとミルクを感じるバランスの取れたチョコレートです。 チョコレートとクッキーの絶妙な食感のバランスが楽しめる 3 種アソート、8 枚入りです。キャラメルソルトミルクが 3 枚、スモーキービターが 3 枚、ピスタチオが 2 枚入っています。

※全ての商品 1 個につきペーパーバッグが 1 つ付属します。

<「CENTHO」各種 URL>



公式オンラインストア: <https://shop.centho-japan.jp/>

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/

バレンタイン催事開催情報: https://centho-japan.jp/?page_id=25

<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、兄と共にペ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する為、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生かされ、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」、というも不変のセンターらしさです。



■ Wismettac フーズ株式会社について

(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

<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://www.wismettac.com/ja/contact.html>

PR TIMES掲載先URL: <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000029.000090251.html>