

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)」のホワイトデーコレクション
オンラインストア&百貨店・駅ナカ催事での販売を開始
～日本限定のチョコレートサンドクッキーを中心に展開～



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」のホワイトデー商品を、公式オンラインストア(<https://shop.centhо-japan.jp/>)及び、東京・大阪の駅ナカ・百貨店などの催事場にて販売開始いたします。

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、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。日本では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を中心に提供してきました。

今年のホワイトデーシーズンは、国内限定販売の「チョコレートサンドクッキー」を中心に販売します。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。

また催事限定で、「CENTHO」の定番チョコレートも販売します。さりげないお返しにもぴったりの「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、ホワイトデーの用途に応じて選びやすいラインナップを取り揃えています。(※チョコレートはオンラインストアでの販売予定なし)

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、ショコラティエこだわりの手法です。

今年のホワイトデーは、大切な方へのギフトやバレンタインのお返しだけでなく、自分へのご褒美としても、「CENTHO」独自のカカオの風味とほどけるような口どけを、ぜひお楽しみください。

尚、販売予定の百貨店・駅ナカなどの催事情報は次頁の通りです。

<販売商品概要> (一部抜粋)



商品名	「セントリー チョコレートサンドアソート 8」
価格 (税込み)	3,132 円
特長	<p>セントリーのショコ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。</p> <p>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。</p> <p>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、カラメル感、ほんのりとフルーツの香りが特徴のインドネシア・ボ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。</p> <p>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。</p>
購入ページ	https://shop.centho-japan.jp/view/item/000000000015 (催事販売あり。次頁表参照)



商品名	「セントリー セレクション 10」
価格 (税込み)	2,970 円
特長	<p>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プラリネ「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リー代表粒「塩キャラメル」など、セントリーの味を存分にお楽しみいただけるセレクションです。</p>
販売場所	催事での限定販売 (次頁表参照。オンラインストアでの販売予定なし)

<ホワイトデー催事開催情報>

販売場所		販売期間
東京都	グランスタ東京「シーズンセレクト」	2月27日(月)～3月14日(火)
	東京駅丸の内地下南口改札外「動輪の広場」	3月1日(水)～3月14日(火)
	渋谷スクランブルスクエア	3月2日(木)～3月14日(火)
	高島屋新宿店	3月8日(水)～3月14日(火)
	JR上野駅中央改札外グランドコンコース催事売場	3月9日(木)～3月14日(火)
大阪府	阪急うめだ ※チョコレートサンドクッキー商品のみ展開	3月1日(水)～3月6日(月)

※営業時間など詳細につきましては、各施設の公式サイトをご確認ください。

<「CENTHO」各種 URL>



公式オンラインストア: <https://shop.centho-japan.jp/> ※2月27日(月)13:00 オープン

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/

<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」、というのも不変のセントリーらしさです。



■ 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/000000031.000090251.html>