

**ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ、第4の新カテゴリーが約80年ぶりに登場！**  
**カレボー®から、ルビーチョコレートの新商品**  
**「RB1(アールビーワン)」が今秋発売、7月19日(木) 予約開始！**  
 ~無着色、天然のルビー色の新チョコレート(業務用)が日本で本格展開開始！~

スイスに本社を置くグローバルチョコレートメーカーであるバリーカレボー社の日本法人、バリーカレボージャパン株式会社(本社:群馬県・高崎、代表取締役社長 中野 文孝)は、ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ、第4のカテゴリーのチョコレートとして開発したルビーチョコレート(業務用)の販売を開始します。2017年9月に上海で発表して以降、世界中から大きな注目を集めるルビーチョコレートを、同社のベルギーのプレミアムグルメブランド「カレボー®」の新商品「RB1(アールビーワン)」として日本に本格展開、従来の商社・卸店である榊前田商店等に加え、インターネット総合ショッピングモールの楽天市場にて今秋発売、7月19日(木)から先行予約を開始します。



ルビーチョコレート

新商品「RB1(アールビーワン)」の内容とアプリケーション例

新商品「RB1(アールビーワン)」

昨年9月のグローバルプレス発表以降、世界中のチョコレート・グルメファンから大きな注目を集めているルビーチョコレートですが、この度、同社のベルギーのプレミアムチョコレートブランドであるカレボー®より、チョコレートのプロフェッショナル向け(業務用)に新しく開発されたルビーチョコレート「RB1」が初上陸し、ルビーチョコレートが日本で本格的に展開されます。

ルビーチョコレートは、ダーク、ミルク、ホワイトと3種類あるチョコレートの世界において、バリーカレボー社が13年の歳月を経て開発に成功した、全く新しいカテゴリーの第4のチョコレートです。

今回発売する新商品「RB1」は、ベルギーのプレミアムグルメブランドであるカレボー®が、ショコラティエ・パティシエ向けに開発した初めてのルビーチョコレートで、東西の2大パティシエであり、新商品発表会でルビーチョコレートを使ったレシピも披露した、辻口博啓(つじぐち・ひろのぶ)シェフ、小山進(こやま・すすむ)シェフは、「天然のルビー色の美しさは無限の可能性を感じており、その価値を業界は理解している。ルビーチョコレートが本来持っている特性を探っていきたい(辻口シェフ)」、「初めて知ったとき、まずは早く見て、味わってみたい!と、とても興味が湧いた。コーヒーやロゼシャンパーニュなどと合わせるとより引き立つと思う(小山シェフ)」といったコメントをしています。

**《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》**

バリーカレボージャパン PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

TEL: 03-6894-3200(楠携帯: 070-3115-6616) FAX: 03-5413-3050 E-mail: [barry\\_callebaut@ssu.co.jp](mailto:barry_callebaut@ssu.co.jp)

担当: 楠(くす)、藤田、蛭川

■商品概要:

商品名	原産国	内容量	形状	価格(税別)	賞味期限	販売場所	その他
カレボー® RB1 (アールピーワン)	ベルギー	1.5kg	カレット	オープン 価格	12ヵ月	<p>＜既存業務用商社・卸店＞            問合せ先: ㈱前田商店            電話: 06-6762-1991            Mail: info@j-maeda.co.jp</p> <p>＜楽天市場            カレボー®公式ショップ＞            (<a href="https://www.rakuten.ne.jp/gold/callebaut/">https://www.rakuten.ne.jp/gold/callebaut/</a>)</p>	<p>■コーシャ            ■ハラール            ■ココアホライズン認証            *サステナブルカカオ使用            (業務用)</p>

\*Cocoa Horizons Foundation(ココア・ホライズン財団)は、持続可能(サステナブル)で起業家的な農業、生産性の向上、および地域開発の推進を通じてカカオ生産者とその地域の暮らしを改善することを使命とした非営利組織で、この取組を通じて栽培されたカカオ豆をサステナブル・カカオと呼びます。カレボー®はすべての定番製品に100%サステナブル・カカオを使用しています。

■消費シーン及びアプリケーション・ペアリング提案



ベルル ルビー



ルビー・シャンパーニュ・トリュフ



ジャンドゥーヤ・ルビー・ライチ

Scene1: バレンタインはもちろん、ウェディングパーティーやバースデー等の記念日に、ボンボンやタブレットで。

Scene2: 自分へのご褒美に…ロゼ・シャンパーニュとの相性は抜群!

Scene3: 食前酒と合わせてアペリティフとして…チーズ等塩味のある食材とも実はとても良くあいます。

Scene4: 見た目にも楽しいアフタヌーンティーや女子会に…インスタ映えも期待できます!

Scene5: コーヒーにもよくあいます。カカオやコーヒーの産地に思いを馳せながら…



CALLEBAUT® カレボー® Callebaut® ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com))とは:

100年以上にわたり、カレボー®はベルギーの中心でチョコレートを作り続けています。そして現在でも、カカオ豆を選定し、ロースト、グラインドを経て、クーベルチュールチョコレートにとって最も重要な原材料でありその味わいや品質の秘訣ともなる、独自のカカオマスから製造している数少ないチョコレートブランドの一つです。カレボー家は1850年にベルギーのウィーゼでビールの醸造業をはじめました。そして創業者の孫であるオクターフが1911年に初めてのチョコレートを製造、間もなくベルギーのショコラティエのために、業務用としてクーベルチュールチョコレートの製造を始めました。1950年以降は世界中のショコラティエや職人のために製品を供給しており、そのファイネストベルギーチョコレートは今日でもウィーゼの工場でカカオ豆から作られ続けています。

また、カレボー®は、カカオ農家と提携し Cocoa Horizons 財団(ココア・ホライズン財団)をサポートすることで、カカオの将来と、カカオ農家の生活向上のための取り組みを行い、現在はずべての定番商品に、持続可能な農法で育てたサステナブルカカオを使用しています。

《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》

バリーカレボー・ジャパン PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

TEL:03-6894-3200(楠携帯:070-3115-6616) FAX:03-5413-3050 E-mail:[barry\\_callebaut@ssu.co.jp](mailto:barry_callebaut@ssu.co.jp)

担当:楠(くす)、藤田、蛭川