

本格販売開始から約 5 ヶ月 ルビーチョコレートに関するインターネット調査を実施

80%以上が「食べてみたい」と回答した、今年大ブレイクの「ルビーチョコレート」 希少な味を体験した人は5%に ～これから体験できるルビーチョコレートを使った商品情報も紹介～

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ポー社の日本法人、バリーカレポー・ジャパン株式会社（本社：群馬県・高崎、代表取締役社長 パスカル・ムルメステール）は、2019年2月7日～8日に、インターネットにて「ルビーチョコレートに関する意識調査（全国の18～69歳の男女・824名より有効回答）」を実施しました。

今回の調査によって、2019年10月の本格販売開始から約5ヶ月にもかかわらず、42%の方が「ルビーチョコレートについて知っている」と答えました。また、82%の方が「食べてみたい」と答え、高い期待が明らかになりました。

その一方で5%の方が、上陸したばかりのルビーチョコレートを「食べたことがある」と答え、その希少な味わいを体験していることが明らかになりました。

■「ルビーチョコレートを食べてみたい」と回答した人が82%と高い期待。そして、希少な味を体験した人は5%に。

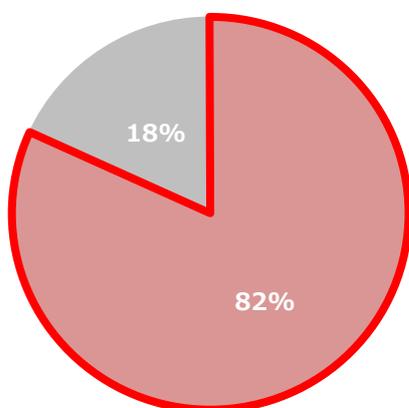
また、「ルビーチョコレートについて知っている人」は本格販売開始から約5ヶ月で42%まで到達。

「ルビーチョコレートについて知っていましたか？」という問いに対して、「どのようなものかまで知っており、食べたことがある」「どのようなものかまで知っているが、食べたことはない」「名前だけ知っていた」を合計した結果、「ルビーチョコレートについて知っていると答えた人は、2019年10月の本格販売開始から約5ヶ月で42%まで到達しました。

そのうち、「食べたことがある」と回答した、ルビーチョコレートの希少な味を体験している人は全体の5%となりました。

2018年6月に同社のベルギー産プレミアムチョコレートブランドであるカレポー®より、プロフェッショナル向けに新しく開発されたルビーチョコレート「RB1」が初上陸。2018年10月3日（水）より本格販売が開始されて以降、国内最大級のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2019」でも注目を集めるなど、バレンタインシーズンにかけても大きな反響を呼びました。

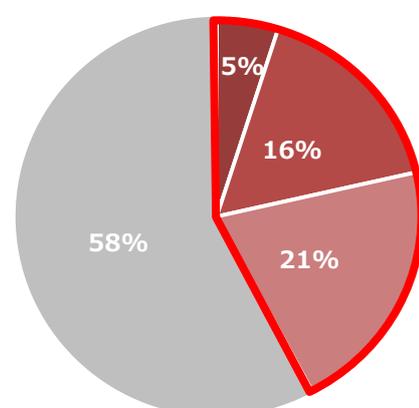
ルビーチョコレートを食べてみたい



■ はい ■ いいえ

n=18～69歳の男女 824名

ルビーチョコレートを知っていましたか？



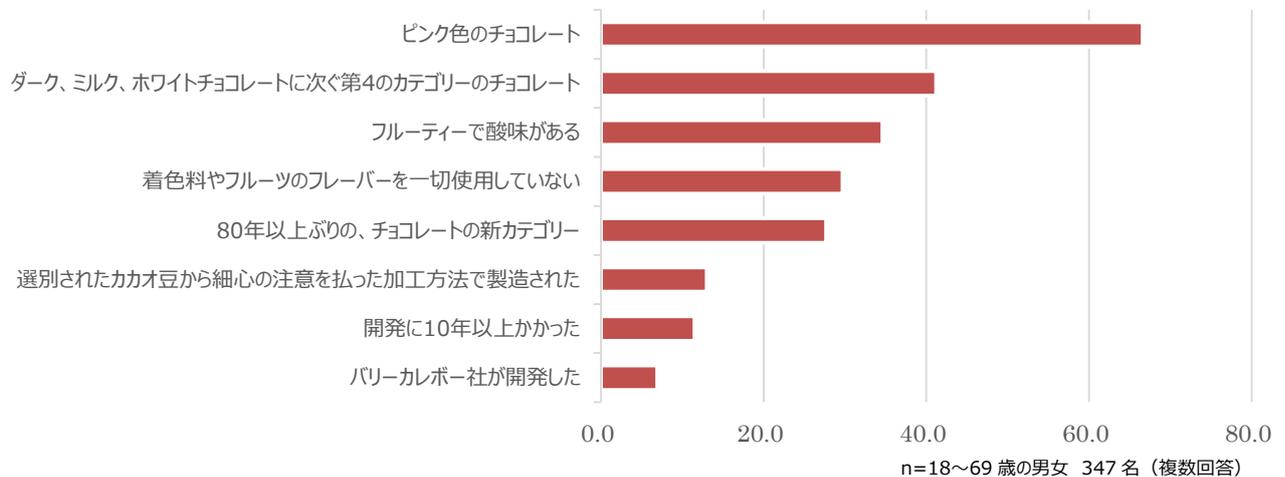
■ どのようなものかまで知っており、食べたことがある
 ■ どのようなものかまで知っているが、食べたことはない
 ■ 名前だけ知っていた
 ■ 知らなかった

n=18～69歳の男女 824名

■ **ルビーチョコレートについて知っていることについて尋ねたところ「ピンク色のチョコレート」が 66.6%で最多。**

ルビーチョコレートについて知っていることについて尋ねたところ、「ピンク色のチョコレート」という回答が最多で、全体の回答のうち、66.6%となりました。ついで、ダーク、ミルク、ホワイトチョコレートに次ぐ、第4のカテゴリーのチョコレートであることが41.2%、果実本来のフルーティーな酸味があることを知っている方も34.6%となりました。

ルビーチョコレートについて知っていることをお答えください。（複数回答可）



■ **板チョコで食べてみたいが最多得票！ソフトクリームやショートケーキ、ボンボンショコラ等での展開に期待！**

ルビーチョコレートを使用したどんなメニューを食べたいか尋ねたところ、「板チョコ」と回答した人が全体の半数以上と最多得票を記録。次いで支持を集めたのは「アイスクリーム、ソフトクリーム」となりました。また、ショートケーキやシュークリーム、ボンボンショコラといったスイーツが票を集めました。

ルビーチョコレートを使用したどんなメニューを食べたいですか？
(3つまでお選びください)

1位	板チョコ（タブレット）
2位	アイスクリーム、ソフトクリーム
3位	ショートケーキ
4位	シュークリーム、エクレア
5位	ボンボンショコラ
6位	クッキー、ビスケットサンド
7位	焼菓子（パウンドケーキ、フィナンシェなど）
8位	ロールケーキ
9位	クレープ
10位	ドリンク（ホット&アイス）

n=18~69歳の男女 674名（複数回答）

- 調査委託先：株式会社マクロミル
- 回答者：全国 18~59歳の男女 800名
- 調査期間：2019年2月7日～2月8日
- 調査手法：インターネット調査

■2019年4月以降もルビーチョコレートを使用したメニューが食べられるお店

ヴィタメール、アンテノール、ローゼンハイムでは、バレンタインで人気を博した「カレボー®ルビーチョコレート RB1」を使用した商品が好評販売中です。そのほかの商品も含めて、ルビーチョコレートを使用した商品の数々を「カレボー®ブランドサイト」よりご覧いただけます。URL:<https://www.callebaut.com/ja-JP/ruby-shop/>

<ヴィタメール>



商品名: タブレットショコラルビー
販売期間: 4月上旬まで
販売店舗: ヴィタメール全店
価格: 税込 972 円(本体価格 900 円)
商品説明: 天然のピンク色が特徴のルビーチョコレートのタブレット。
ルビーチョコレート本来のフルーティーな酸味をお楽しみください。

<アンテノール>



商品名: ルビーチョコレートのモンブラン
販売期間: 4月下旬まで(予定)
販売店舗: アンテノール 全店(ヌーベルパティスリー展開の9店舗をのぞく)
価格: 税込 702 円(本体価格 650 円)
商品説明: 濃厚なフルーティーさが特徴の「ルビーチョコレート」に
フランボワーズの甘酸っぱさを加えたクリームを
オレンジピール入りのアーモンドケーキ、
ライムのホワイトチョコレートムースに重ねました。
チョコレートのコクとフルーツの甘酸っぱい香りが
口のなかで広がります。

<ローゼンハイム>



商品名: ルビーミルフィーユ
発売日: 4月下旬より
販売店舗: 全国有名量販店
価格: 税込 680 円(5個入)
商品説明: 人気のミルフィーユを第4のチョコレート「ルビーチョコレート」
でコーティングしました。



※アプリケーション提案



ベルル ルビー



ジャンドゥーヤ・ルビー・ライチ



ルビー・シャンパーニュ・トリュフ

商品名： カレボ-®ルビーチョコレート RB1 (アールビーワン) ※業務用

発売日： 2018年10月3日(水)

原産国： ベルギー

形状： カレット

内容量： 1.5kg

価格(税込)： 5,400円(袋)

賞味期限 12か月

販売場所： 楽天市場カレボ-®公式ショップ (<https://www.rakuten.ne.jp/gold/callebaut/>) / 株式会社前田商店

その他： コーシャ/ハラル/ココアホライズン認証 *サステナブルカカオ使用

*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-®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。



「カレボ-®ルビー」ロゴとは：

「カレボ-®ルビーチョコレート RB1」のみをチョコレート原料に使用した商品に、ご使用いただけるロゴです。

カレボ-®のファインストベルギーチョコレート「カレボ-®ルビーチョコレート RB1」は職人とシェフの皆様に向けて開発された初めてのルビーチョコレートです。

この「カレボ-®ルビー」のご使用をご希望される際は、商品レシピを確認させていただき、「カレボ-®ルビーチョコレート RB1」のみをチョコレート原料にした商品に、このロゴをご使用いただけます。

「カレボ-®ルビーチョコレート RB1」を使用した、美しいルビー色、またはフレーティーな味わいをお楽しみいただける商品が、一目でわかるロゴです。



カレボ-® Callebaut® (www.callebaut.com)とは：

100年以上にわたり、カレボ-®はベルギーの中心でチョコレートを造り続けています。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-®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、そのファインストベルギーチョコレートは今日でもウィーゼの工場から作られ続けています。

また、カレボ-®は、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-®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

担当：楠(くす)、蛭川