

## 【プレスリリース】

各位

2009年10月吉日

## Coco de Mer (ココ・ドゥ・メール)ダークチョコレート、オンラインで販売を開始

株式会社g(本社:東京都港区、代表取締役社長 永野 貴子)は、今年2月に限定200個の先行販売が完売したオリジナルのダークチョコレート『Coco de Mer』(ココ・ドゥ・メール)を、自社ウェブサイトを通じ数量限定で一般販売を開始いたします。その数も限られた大変貴重な商品となっております。この機会にぜひ御賞味ください。

Coco de Mer はマカなどのパワーフードを含む、オーガニック素材を使用し、国内でひとつひとつ手作りしたカカオ成分85%のダークチョコレートです。砂糖や乳製品を全く使わず、高級な和三盆糖でほのかな甘みを表現しています。さらに今回は、タヒチ産高級バニラビーンズをふんだんに使用し、「余韻の残る」エグジチックな味と香りに仕上げました。新進気鋭のショコラティエとのコラボレーションで開発した本商品は手作りにこだわり、品質管理を徹底し、厳選した素材を調達しているため、今回も限定200個の販売となります。

また、パッケージはEstnation, RMKなどを手掛けるアートディレクター、松原健氏による洗練されたジュエリーボックスをイメージさせるデザインで、プレゼントにも最適です。映画「サブウェイ123 激突」のPRで今年8月に来日した主演俳優のデンゼル・ワシントンへ、ウェルカムギフトとして贈られました。

商品開発のアドバイスと制作を担当した京橋『ブルームス』オーナーショコラティエ、原田浩司氏のコメント「ブランコンセプトである“Whet your appetite. -本能の赴くままに、愛をよびさます。”を味と香りで表現するために、素材の風味を最大限に活かしました。洗練されつつも、大地のエネルギーを秘めたドキドキするチョコレートをご堪能下さい。」

(なお、内容の詳細につきましてはウェブサイトをご覧ください。)

◆オンラインショップ URL: <http://www.cocodemer.jp/entrance.html>

運営者:株式会社 g

◆販売元:株式会社 g

東京都港区赤坂1-9-29 フレス赤坂ビル3F Tel: 03-5575-6511

## 商品概要

- 1) 商品名 「ココ・ドゥ・メール / Coco de Mer」
- 2) 発売日 2009年10月10日(土)から \*200個限定先行発売
- 3) 発売地域 全国
- 4) 発売品種と希望小売価格 各3,150円(税込)  
大きさ:直径30mm 厚さ3mm 5枚入り  
外装:W207mm × D80mm × H20mm
- 5) 商品特徴
  - ・ 純粋なオーガニック素材を使用したマカ入りダークチョコレート
  - ・ カカオ成分85%使用
  - ・ 国内にてショコラティエが一つ一つを手作り
  - ・ ジュエリーボックスを思わせる洗練された手作りのシックなパッケージ
- 6) 原材料 オーガニックカカオマス、オーガニックカカオバター、  
オーガニックマカ、オーガニックルクマ、和三盆、オーガニックバニラ
- 7) 原産国 日本



— 本件についての問い合わせ —

株式会社 g PR担当 徳田

住所:東京都港区赤坂1-9-29 フレス赤坂ビル3F TEL:03-5575-6511 Email:r@cocodemer.jp