

現存するスイス最古のチョコレートブランド「カイエ」より、 ヨーロッパでお馴染みの「ナポリタン チョコレート」が登場！ 「カイエ ナポリタン」を11月26日(木)より新発売

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 深谷 龍彦)は、現存するスイス最古のチョコレートブランド「カイエ」の一口サイズのチョコレートをアソートした製品「カイエ ナポリタン」をスイスより直輸入し、11月26日(木)より発売します。



■現存するスイス最古のチョコレートブランド「カイエ」

チョコレートが現在のように親しまれるようになるまでには長い歴史があり、中でも19世紀にヨーロッパで起こった数々の発明は「チョコレート革命(※)」とよばれ、今のチョコレートに大きな影響を与えています。(※)チョコレート革命とは、ココアの発明(オランダ)、固形チョコレートの発明(イギリス)、ミルクチョコレートの発明(スイス)、コンチング機の発明(スイス)といわれています。

「カイエ」は1819年にスイスで誕生した、現存するスイス最古のチョコレートブランドであり、豊かなアルプスの自然に囲まれ、牧畜農家の伝統的な暮らしが息づくフリブル地方の工場で作られるチョコレートは、スイスで国民的に愛されています。チョコレートの歴史に大きな影響を与えたミルクチョコレートの発明は、「カイエ」ブランドの創業者ルイ・フランソワ・カイエの娘婿ダニエル・ペーターによるものです。油分の多いカカオマスと水分の多いミルクをうまく混ぜ合わせるために、ダニエル・ペーターはネスレの創業者でもある友人アンリ・ネスレの協力のもと、コンデンスミルクを使う製法を発明しました。「カイエ」は、いまなお、このコンデンスミルクを使用した伝統的な製法でミルクチョコレートを製造する世界でも数少ないブランドです。粉ミルクではなくコンデンスミルクを使用するこの製法により、独特のなめらかなくちどけが生み出されています。

■一口サイズのチョコレートをアソートした「カイエ ナポリタン」が日本でも登場

ヨーロッパでは、ごく小さな一口サイズの板チョコレートを「ナポリタン」とよび、コーヒーに添えるチョコレートとして愛されています。ヨーロッパのカフェでコーヒーを注文すると、ナポリタン チョコレートが添えられて出てくることもよくあり、その可愛らしいサイズは、ちょっとした休憩やおもてなしにもぴったりです。

今回、スイスより直輸入し日本で販売する製品「カイエ ナポリタン」は、スイスで人気の7種類のフレーバーを一口サイズで味わえるチョコレートアソートで、気分に合わせて好きなフレーバーを選べるのも楽しみの一つです。

寒さが厳しくなり、大切な人と家の中で過ごす時間の増えるこれからのホリデーシーズンに、コーヒータイムのお供やゆったりとした団らんのひと時にぴったりの製品です。



■商品概要

商品名	内容量	種類別名称	原産国	販売価格 (税抜き)	販売場所	発売日
カイエ ナポリタン	250g	チョコレート・ 準チョコレート	スイス	1,371 円	ネスレ通販オンラインショップ および 楽天市場、Yahoo! ショッピング、 Amazon 内のネスレ通販オンライン ショップ	11 月 26 日 (木)

◆ネスレ通販オンラインショップ URL <https://shop.nestle.jp/front/contents/if/cailler/>

◆「カイエ ナポリタン」でお楽しみいただける、7 種類の厳選フレーバー

<p>◆「レ デザルプ スイス」 スイス アルプス山麓、フリブール地方の牛のミルクをたっぷりを使用したミルクチョコレート。まろやかな味わいと滑らかな口どけが特長。</p> 	<p>◆「レ アマンド」 歯ごたえの良いアーモンドを細かく刻んで、ミルクチョコレートにそのまま練りこみました。</p> 
<p>◆「チョコメル」 はちみつ入りのあめで包んだアーモンドを、ミルクチョコレートに練りこんだクリスピーな逸品。</p> 	<p>◆「クレマン」 厳選されたカカオを生かした、すっきりとした味わいの、香り高いビターチョコレート。</p> 
<p>◆「ブロン」 スイス アルプス山麓、フリブール地方の牛のミルクをたっぷりを使用したホワイトチョコレート。</p> 	<p>◆「レ ノワゼット」 カリッとした食感を加えるため、ミルクチョコレートに丁寧にローストしたヘーゼルナッツを加えました。</p> 
<p>◆「デザート」 ミルクチョコレートにとろける食感のジャンドゥーヤを加え、甘くクリーミーで芳醇な味わいのデザートに仕上げました。</p> 	

