

「マキシム・ド・パリ」監修 チョコレート2品を新発売

三菱食品株式会社（東京都大田区）は、フランスの伝統的なレストラン「マキシム・ド・パリ」が監修したチョコレートを日本国内で製造し、全国のコンビニエンスストア、スーパーマーケットをはじめとしたお店で発売します。

「マキシム・ド・パリ」のショコラを手軽に楽しんでもらいたいという想いで作り上げました。

フランス語で「Nouvelle Gamme Chocolatier」（ヌーベル・ガミー・ショコラティエ）＝「新しいお菓子」を是非ご賞味ください。

■商品概要（全2商品）

当該商品は、**2017年3月21日（火）**より販売開始します。

※コンビニエンスストアでは**2月7日（火）**より先行販売。

① ティラミスショコラ

- ・ 内容量 : 50g
- ・ 希望小売価格 : 300円（税抜）
- ・ 商品特徴 : カリッとしたアーモンドをマスカルポーネチーズパウダーを使ったティラミスショコラで包みました。マスカルポーネチーズパウダー2.0%使用。（製品中に占める割合）



② クロッカンスショコラ

- ・ 内容量 : 5個
- ・ 希望小売価格 : 300円（税抜）
- ・ 商品特徴 : フィアンティーヌ（焼きクレープ）とアーモンドクランチをビターショコラで包みました。サクサクの食感をお楽しみください。フランス産フィアンティーヌ使用。（フィアンティーヌ中50%）



■「マキシム・ド・パリ」について

1893年にフランスのパリで開店した伝統的なレストラン。アールヌーボー調の装飾を施した店内が特徴で、1900年のパリ博覧会を契機に一大社交場としてその名を馳せ、現在でもフランスの食ブランドとして確固たる地位を確立しています。

以 上