

「マキシム・ド・パリ」監修 チョコレート2品新発売

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致します。

「マキシム・ド・パリ」のチョコレートを日常でも手軽に楽しんでもらいたいという想いで作りあげておりますので、是非ご賞味ください。

■商品概要（全2商品）

当該商品は、2018年10月8日（月）より販売開始します。

① フランボワーズショコラ

- ・ 内容量 : 50g
- ・ 希望小売価格 : 275円（税抜）
- ・ 商品特徴 : カリッとしたアーモンドを華やかな香りのフランボワーズチョコレートで包みました。フランボワーズチョコレートケーキをイメージした上品な甘さです。



② チーズスフレショコラ

- ・ 内容量 : 40g
- ・ 希望小売価格 : 275円（税抜）
- ・ 商品特徴 : チーズスフレ風のチョコレートに軽い食感の焼きクレープを入れました。チーズスフレケーキをイメージしたチョコレート菓子です。



■「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。