



LOVE COCOA の新フレーバーが日本初登場 弾けるスパークリングロゼ ホワイトチョコレート

2018年10月26日 ビープル バイ コスメキッチン 先行発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビープル バイ コスメキッチン（ <https://biople.jp/> ）は LOVE COCOA（ラブココア / 輸入者 Vol.LLC ）の今年の冬に登場する NEW フレーバー【スパークリングロゼ ホワイトチョコレート】を先行発売いたします。



SPARKLING ROSE WHITE CHOCOLATE （スパークリングロゼ ホワイトチョコレート）

- 価格 / 容量：980 円+税 / 80g
- 原材料：砂糖（サトウキビ）、ココアバター、全粉乳、ストロベリーパウダー、ロックキャンディ（砂糖、ブドウ糖、乳糖、炭酸ガス）、香料（バニラエキス）、ヒマワリレシチン、ローズオイル、ローズワイン（0.005%）
- 原産国：イギリス

ドミニカ産カカオから作ったホワイトチョコレートに少量のスパークリングワインとパチパチキャンディーを加えた弾ける美味しさのチョコレート。

スパークリングワインは英国の3つ星レストランや5つ星ホテルでも提供されているDIGBY（ディグビー）のワインを使用し、パチパチキャンディーを加える事でスパークリングワインのような食感を楽しめるチョコレートです。

LOVE COCOA BRAND STORY

ジェームス・キャドバリーが2016年7月に英国で立ち上げたチョコレートブランド。英国では老舗の高級百貨店で取扱いがあり、パッケージ賞や「食のオスカー」とも言われるグレイトテイストアワードを受賞するなどギフトに最適なチョコレートです。

※関連諸法規に抵触する表現が含まれますので、店頭用販促物等への転用はお控えください

BIOPLE FES