



マルウ初のフレーバー・チョコ『ココナツミルク 65%』を日本先行発売！

2016年11月11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（<http://biople.jp/>）は Bean to Bar チョコレートブランド『マルウ・チョコレート』の『ベンチェ・ココナツミルク 65%』を先行発売致します。



## MAROU （マルウ）

ベンチェ・ココナツミルク 65%

- 価格：80g / ¥1,350 円 + 税
- 原材料：カカオ、ココナツミルク
- 原産国：ベトナム

バータイプのフレーバード・チョコレート

※バニラ香料や乳化剤は一切使用していません

今話題の手作りチョコレートの新潮流、「Bean to Bar」を代表するブランドの一つ「マルウ・チョコレート」の新商品です。これまでシングル・オリジンによるダークチョコレートにこだわり続けてきた彼らの新作は、ブランド初となるフレーバー入りのチョコレート。使用しているのはベンチェ省産のレーズンを思わせる強めの酸味を持ったカカオ、そして天然のココナツの甘くまろやかな風味が絶妙のバランスを生み出します。

本格的なチョコ好きはもちろん、苦すぎるチョコレートが苦手な人にも満足してもらえる新感覚のチョコレートです。

### MAROU BRAND STORY

マルウ・チョコレートはベトナム産カカオだけを使った本格Bean to Barチョコレートです。二人のフランス人がベトナム・ホーチミン市を訪問中、偶然にベトナムに素晴らしいクオリティのカカオがあることを知り、起業しました。一つの産地からのカカオだけしか作らない完全な「シングルオリジン」。6つの地域からのカカオをそれぞれ使用しています。ヨーロッパのカカオアカデミーなどでも多数の賞を受賞、また名だたる有名高級パティシエ/ショコラティエも製品材料として利用するなど、クオリティの高さは広く認められています。

# BIOPLE FES

<メディア関係本件に関するお問い合わせ先>  
株式会社マッシュビューティーラボ  
ビープル バイ コスメキッチン PR担当 くるす  
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566