

**ゴディバとのコラボレーション「月でひろった卵」が完成。山口商工会議所チョコレート事業がきっかけ。
11/11にゴディバ 山口井筒屋にて先行発売。11/19～全国のゴディバ限定店舗で発売予定。**

ゴディバとのコラボレーション「月でひろった卵」2種類が誕生！

11月11日～13日山口井筒屋で開催の「チョコフロール山口」で全国先行発売

あさひ製菓が運営する和洋菓子専門店「果子乃季」が、ゴディバとコラボレーションして、チョコレートを使った「月でひろった卵」2種類の開発にチャレンジ。11月11日に、全国に先駆け、山口井筒屋内の「ゴディバ 山口井筒屋店」にて先行発売します。※果子乃季での販売はありません。



上：月でひろった卵 夏みかん&チョコレート 下：月でひろった卵 ダークチョコレートガナッシュ

「月でひろった卵 ダークチョコレートガナッシュ」「月でひろった卵 夏みかん&チョコレート」商品概要

「月でひろった卵」は、1986年に発売した「果子乃季」の代表商品。様々な味の種類がありますが、メインは、蒸しカステラの中に、山口県産の牛乳を使ったクリームと、刻んだ国産和栗の入ったお菓子で、累計生産個数は1億4,500万個を突破（2022年4月30日時点）し、山口県の土産菓子として愛されている商品です。

プレミアムチョコレートブランドであるゴディバが、日本各地で活躍するシェフと共に開発する「マンスリーシェフズ セレクション」のひとつとして、今回のコラボレーションが実現。

2021年12月にキックオフミーティングを行い、“チョコレート”そして“山口県”をテーマとして、約10ヶ月をかけて商品を開発しました。

完成したのは、カカオ分 73%のベルギー産ダークチョコレートを使用したチョコレートクリームをベースにした2種類。一つは、ダークチョコレートガナッシュを重ねた、濃厚な味わいがたまらない「ダークチョコレートガナッシュ」と、もう一つは、山口県産夏みかんピール入りジャムを重ねた、爽やかな柑橘の香りと味わいが楽しめる「夏みかん&チョコレート」。どちらも、ふわふわのココア生地で包みました。

ゴディバならではの“濃厚なチョコレートの味わい”と山口県特産の“夏みかん”、そしてシェフの“食べる人を楽しませたい”という思いの詰まった、特別な山口銘菓「月でひろった卵」が完成しました。

ゴディバと果子乃季の出会いのきっかけは山口商工会議所チョコレート事業「チョコフロール山口」

「チョコフロール山口」とは、2018 年の家計調査で、山口市のチョコレート消費額がダントツで日本一だったことを受け、「市民のチョコレート熱をさらに高めたい」と山口商工会議所が 2020 年からスタートした事業。昨年のイベント開催時に山口県を訪れていたゴディバの営業担当者が「マンスリー シェフズ セレクション」でコラボできるお菓子を探されていたことを聞いた、山口商工会議所の事業担当者が、同じ山口市に事業所のある当社へ声をかけてくださったことがきっかけとなりました。

ご縁の生まれた「チョコフロール山口」で全国に先駆けて商品を発売し、その後、全国のゴディバ限定店舗でも発売予定です。たくさんの魅力・思いが詰まった「月でひろった卵」を、全国のたくさんの方の手にとっていただけることを、楽しみにしています。

「チョコフロール山口」2022 年 11 月 11 日～13 日 山口井筒屋および山口市中央商店街で開催

「月でひろった卵 ダークチョコレートガナッシュ」1 個 399 円（税込）

「月でひろった卵 夏みかん&チョコレート」1 個 399 円（税込）

販売店舗：11/11～ゴディバ 山口井筒屋店（山口井筒屋 1F）、11/19～全国のゴディバ限定店舗

※「果子乃季」での販売はありません。

この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 山口オフィス 宮川までお願いいたします。

mobile 080-1921-6008 / Email y-miyagawa@kasinoki.co.jp

<https://www.kasinoki.co.jp>