

イギリス・ノッティンガム発

「The Amazing Chocolate Workshop」

昨年1月にアジア初上陸、SNS等で話題騒然の チョコレートが2020年も日本バレンタイン商戦に参戦！

～チョコレートで世界中の人々に驚きと感動を

このルックスとテイストはあなたの想像を超える～



2019年1月に、彗星のごとく日本に初上陸した「The Amazing Chocolate Workshop」。2014年に、イギリスのノッティンガム近郊にて、誕生。Mo（写真右）とEd（写真左）の趣味であったチョコレート作りの最中に、工具そっくりなチョコレートを作ってみたのがすべての始まり。町の小さなクラフトイベントなどで販売を開始し、2016年には、「Opal Awards 2015（※1）」を受賞。話題が話題を呼び、2017年には、アイルランドにて13ヶ所の販売拠点追加。クリスマスには75ヶ所にて販売。

「Best of Britain Retail Award（※2）」「World Packaging Award（※3）」を受賞。

エリザベス二世第二王子であり、ウェールズ公チャールズを兄にもつ、ヨーク公爵アンドルー王子に招待され、バッキンガム宮殿、セント・ジェームズ宮殿にて作品を披露。昨年、満を持して、アジア初上陸として日本で販売開始。バレンタインの限られた期間だけの販売にも関わらず、SNS等で大きな話題を呼んだ。その「The Amazing Chocolate Workshop」が、2020年も、日本のバレンタイン商戦の時期のみ、



限定数、限定チャンネルのみの販売で上陸。



見た目はおもしろいけど、本当に美味しいの・・・？

「The Amazing Chocolate Workshop」は、ベネズエラの「トリニタリオ」という特別なカカオ豆を使用。世界的に有名なカカオだが、育生に専門知識を必要とするため、世界中のチョコレートの10%未満しか使用されてい

ないと言われている。その結果、「トリニタリオ」は限られた製造者のみしか扱うことができない豆に。

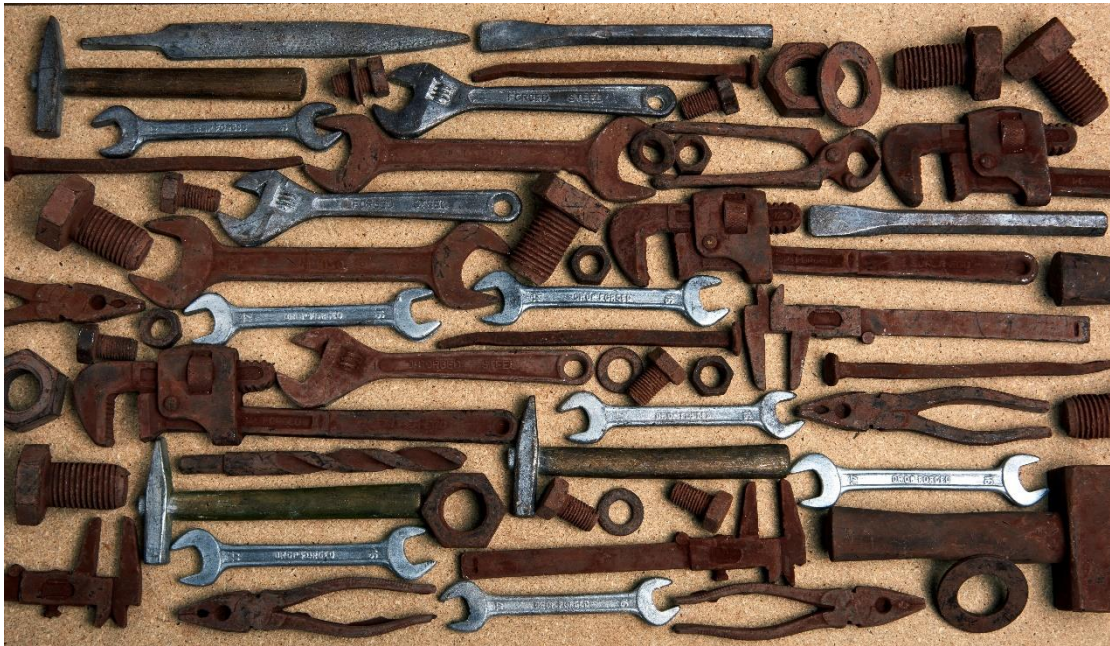
「The Amazing Chocolate Workshop」のチョコレートの味と見た目が特別である理由は、カカオ豆の調達方法とその選定基準、そして甘味成分にある。

「The Amazing Chocolate Workshop」の厳しいチェックをクリアし、通常のチョコレートよりも少量の砂糖で製造されたプレーンチョコレートは、自然な味わいで、舌触りがよく、滑らかでクリーミーな仕上がりに。嫌な苦味はなく、芳醇でやみつきになるその甘さ、豊かな味わいの完璧なバランスの秘密は、64%のカカオを使用していることにある。



健康を害することなく、味わい深さを失わないように、ミルクチョコレートには最高37%のカカオを、ホワイトチョコレートには最低30%のカカオを配合。また、環境にも配慮し、パーム油は不使用。

「The Amazing Chocolate Workshop」は伝統的なチョコレートの製造方法を用いて、すべての作品ひとつひとつを手作り。「The Amazing Chocolate Workshop」のチョコレートを知ってもらうには、実際に見て、食べてもらうのが一番。日本のみなさんの驚きと感動の顔が見られることを、心より楽しみにしています。



「The Amazing Chocolate Workshop」3つの誓い

■最高級のクオリティ

ルックスと同様、チョコレートの『味』に一切の妥協をしません。品質にこだわり、一流の素材を使用します。選定に選定を重ねたカカオが醸し出す自然でクリーミーな甘い香りと深い味わい。見た目だけではなく、舌でもお楽しみください。

■クリエイティビティ

未だかつてない、まったく新しいレベルのチョコレートを生み出し続けます。チョコレート製造の過程にある芸術と科学を用い、新しい技術やアイデアをもって、魅力的で心を揺さぶる不思議な世界をお届けします。

■独立性

お金儲けだけの企業にはなりません。チョコレートの品質に妥協することなく、自分たちの価値観にこだわり続けます。大企業に取り込まれず、組織として独立していることは、まったく新しい創造物を生み出す柔軟性を与えてくれるのです。



<NEWS RELEASE>

2020年1月22日

The Amazing Chocolate Workshop

※1) Opal Awards 2015

The BCSC Opal Awards is the only UK award programme to recognise and reward commercialisation within retail environments.

The aim of the BCSC Opal Awards is to promote the unique commercial brand opportunities that retail environments offer, by recognising and showcasing the best examples in the marketplace, encouraging further innovation and creativity.

BCSC オパール賞は、小売環境での商業化を認めた英国で唯一のアワードプログラムです。BCSC オパール賞の目的は、小売業界が提供するユニークな商業ブランドの機会を促進することであり、市場で最高の例を表彰し、さらなる革新と創造性を促進します。

※2) Best of Britain Retail Award

イギリス・ノッティンガムで開かれている小売業界賞。「The Amazing Chocolate Workshop」が、小売ビジネスオブザイヤー賞にノミネート。

※3) World Packaging Award

WorldStar は世界規模でのパッケージコンテストで、世界包装機構-WPO (World Packaging Organisation) の主催で毎年開催されています。各国の優れたパッケージを世界に紹介することを目的としています。

■販売商品

	<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>スパナ&ナット</p> <p>¥2,300 (税別)</p> <p>本物の工具そっくりなチョコレートはホルトとナットを締められるほど精巧な作り、見た目だけでなく、味わいにもこだわった商品。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○		<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>スパナ&ナット&ニッパー</p> <p>¥3,600 (税別)</p> <p>本物の工具そっくりなチョコレートはホルトとナットを締められるほど精巧な作り、ニッパーもセットになった工具好きにはたまらない逸品。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								
	<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>チーズ&チーズカッター</p> <p>¥2,290 (税別)</p> <p>ワインと一緒にごプレゼントされたら、マリァージュを堪能してみたい一品。ブラックチョコレートとホワイトチョコレートを食べ比べできるのが嬉しいポイント。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○		<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>ペイントセット</p> <p>¥2,980 (税別)</p> <p>たっぷり絵具がつまったペイントセットの正体はチョコレート。おしゃれなあなたに、ピタリな味わい広がる、スパイスのあるプレゼントを。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								
	<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>ゴルフセット</p> <p>¥3,600 (税別)</p> <p>ゴルフ好きの方が思わず笑顔になるボールとアイアンセット、ブラックチョコレートだけでなく、ホワイトチョコレートも楽しめるのが嬉しいポイント。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○		<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>目玉焼き</p> <p>¥1,880 (税別)</p> <p>美味しそうな目玉焼きの正体はチョコレート。ホワイトチョコレートをふんだんに使った目玉焼きを一度ご賞味あれ。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								
	<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>鍵セット</p> <p>¥2,980 (税別)</p> <p>中世ヨーロッパを思わせるアンティークキーは箱部のディテールまでこだわった一品。いつまでも飾っておきたい、見て楽しめるチョコレート。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○		<p>AMAZING CHOCOLATE WORKSHOP</p> <p>蹄鉄</p> <p>¥1,980 (税別)</p> <p>ラッキーアイテムとして知られる蹄鉄。あなたの想いと一緒には幸福もプレゼント。</p> <table border="1"> <tr> <td>ス</td><td>び</td><td>か</td><td>に</td><td>小</td><td>ま</td><td>ま</td><td>ま</td><td>餅</td><td>乳</td><td>大</td><td>豆</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td> </tr> </table>	ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆												○
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								
ス	び	か	に	小	ま	ま	ま	餅	乳	大	豆																																								
											○																																								

※販売店により、商品の色、形状が異なる場合がございます。



<NEWS RELEASE>

2020年1月22日

The Amazing Chocolate Workshop

■販売チャネル

- 北海道地区：札幌ロフト
東北地区：仙台ロフト
東海地区：J R名古屋タカシマヤ内東急ハンズ 10F（2020/1/17～）
関東地区：小田急百貨店新宿店（2020/1/25～）、渋谷ヒカリエ ShinQs/リンクス（2020/1/31～）、銀座松屋（2020/2/5～）、そごう横浜（2020/1/30～）、イクスピアリ（2020/1/30～）、池袋ロフト、渋谷ロフト、横浜ロフト、千葉ロフト、川崎ロフト
関西地区：阪急阪神百貨（2020/1/30～）
中国地区：イオンモール広島府中（2020/1/30～）
さんすて福山（2020/1/31～）
九州地区：博多阪急（2020/1/31～）、天神ロフト
沖縄地区：パレット久茂地/デパートリウボウ（2020/2/7～）

※ロフトの販売期間は調整中

※すべて、2020年2月14日（金）まで

■ブランドロゴ



■ブランド概要

ブランド名：The Amazing Chocolate Workshop

カナ：アメージング チョコレート ワークショップ

Website：https://thechocolateworkshop.jp/

Facebook：https://www.facebook.com/amazingchocolateworkshop/

Instagram：https://www.instagram.com/chocolateworkshop/



<NEWS RELEASE>

2020年1月22日

The Amazing Chocolate Workshop

■ **会社概要** : The Amazing Chocolate Workshop 日本総代理店

社名 : 株式会社 晴レル屋 (かぶしきかいしゃ はれるや)
代表者 : 水野 尊晴 (みずの たかはる)
所在地 : 〒900-0014 沖縄県那覇市松尾 1-10-24
 ホークシティ那覇ビル 5F
設立 : 2016年4月1日
事業内容 : 広告/メディア運営/ウェブサイト制作/システム開発
 小売向け商品の輸入業
Website : <https://halleluya.jp/>

■ **本件に関するお問い合わせ**

企業名 : KOWA LAB (コワラボ)
担当者 : 小渡 雄記 (こわたり ゆうき)
Email : yuki.kowatari@gmail.com
Website : <https://www.kowalab.com/>

記事等で取り上げていただく場合、商品画像等の提供も可能です。

取材ご希望の方は、上記担当者（小渡）まで、ご一報ください。

Email : yuki.kowatari@gmail.com

以上