PRESS RELEASE　　2022年4月28日

フェアトレードで仕入れたカカオを使用し 売上の一部はアーティストに還元する 横浜発のクラフトチョコレートブランド「Chocola Meets」

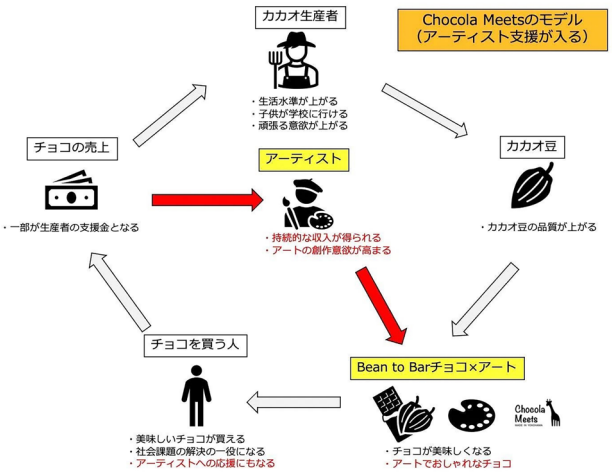
4人のアーティストが同テーマでパッケージを描くチョコレートで 隠れ家カフェ「プルミエメ」とコラボレーション! 5月1日よりプルミエメにて先行発売、6月1日より一般発売

1970年創業の株式会社新世（所在地：神奈川県横浜市、代表取締役：佐々部 宣宏 以下「当社」）によるクラフトチョコレートブランド「Chocola Meets（ショコラミーツ）」は、「アート×チョコレート」をコンセプトに展開する、新感覚カカオスイーツ「CACAOLOGY（カカオロジー）」の姉妹ブランドです。この度、PRと連携するカフェ「プルミエメ」（東京都渋谷区）とコラボレーションした４種のクラフトチョコレートを、5月1日より「プルミエメ」にて先行発売、6月1日より当社オンラインストアにて一般発売いたします。当ブランドでは売上の一部をアーティストに還元することで創作活動の支援も行なっております。

クラフトチョコレートブランド「Chocola Meets」は、世界各国から仕入れた産地ごとに個性が異なるカカオ豆を原料とし、チョコレートになるまでの製造過程を自社で手掛けることで個性を感じる味わいのチョコレートを製造しております。またテーマに沿ってアーティストにより描かれた作品をあしらった個性的なパッケージが特徴です。この度、“ちょっとよそゆきの朝ごはん”を提供する隠れ家カフェ「プルミエメ」が2022年5月に開店一周年を迎えることをきっかけに、「プルミエメ」に関連する「すずらんとパリ」を題材としたアート作品でパッケージする企画でコラボレーションいたします。アート作品は「暮らしを、アートに」をテーマとするアート専門の通販サイト「WASABI」（東京都中野区）に所属する3名のアーティストが手掛け、「プルミエメ」のロゴである幸福を運ぶすずらんのデザインとあわせ、計4種のクラフトチョコレートを期間限定で発売すると共に、店内で展示いたします。

チョコレートについて

カカオ豆からチョコレートバーにするまでを一環して行う「Bean to Bar製法」を採用したクラフトチョコレート。すべて横浜・大倉山の工房で手作りをし、現在はインドネシア産、ガーナ産、ハイチ産、ベリーズ産、４つの産地のカカオ豆を厳選。てんさい糖を使うことで優しい甘さを実現しながら、個性あるカカオ豆の香りや味がダイレクトに味わえるカカオ70%のチョコレートです。また売上ごとにカカオ農園・パッケージを描くアーティストにも利益が還元されるビジネスモデルを採用し、お客さま・ブランド・製造に携わるカカオ生産者やアーティスト、全ての人が幸せになるブランドを目指しています。



商品紹介

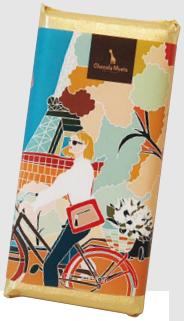
ショコラミーツ×プルミエメ

チョコレート：【ベリーズ産カカオ豆】使用。
花のような香りと木苺のような酸味が特徴のチョコレート。
パッケージ：幸福をもたらす花とされるすずらんをモチーフとしたプルミエメのロゴをデザイン。フランスでは古くから5月1日にすずらんを送りあう風習があります。

プルミエメ

「ちょっとよそゆきの朝ごはん」をメニューコンセプトとしたPR業務と連携するカフェ。東京都渋谷区。
https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/

ショコラミーツ×IORI KIKUCHI



チョコレート：【ガーナ産カカオ豆】使用。
力強いナッティーさと優しいミルキーさを合わせ持つチョコレート。
パッケージ：原画タイトル「Le bouquet de muguet（すずらんの花束）」（デジタルアート）
鈴蘭の花束とフランスの風景を描きました。清々しい空気に、自転車に乗って、どこでも行けそうな気持ちになります。

IORI KIKUCHI

巨匠クロード・モネの作品に憧れ、3歳から絵を描き始める。頭に焼き付いた想いを絵に残せる表現を目指す。
https://wasabi-nomal.com/collections/iorikikuchi

ショコラミーツ×Momo

チョコレート：【インドネシア産カカオ豆】使用。
渋みと酸味があるチョコレートでスパイシーと感じる方も。 あと味にはミルクのような優しい味わいが広がります。
パッケージ：原画タイトル「le premier mai」（つまようじペイント、アクリル）
すずらんの日をお祝いしよう。なんだかエッフェル塔は積み木を寄せ集めたお城みたいだね。

Momo

つまようじの先端で点描のように描く技法「つまようじペイント」を考案。アナログ感のある無数の点の美しさが特徴。
https://wasabi-nomal.com/collections/momomisato

ショコラミーツ×Juliet Smyth

チョコレート：【ハイチ産カカオ豆】使用。
甘味・酸味・苦味のバランスがとれたチョコレート。Bean to Barチョコレート初心者の方におすすめです。
パッケージ：原画タイトル「Scent of happiness」（ボールペン・色鉛筆）
ブルーの優しい色合いと可愛らしい雰囲気が特徴的。すずらんの香りは幸福の香り、すずらんのふもとできっと私を見つけてね。

Juliet Smyth

女の子の気持ちを表現する甘くも切ない絵を描く。シンプルかつ鮮やかな色合いと可愛いモチーフが特徴。
https://wasabi-nomal.com/collections/julietsmyth

販売詳細

内 容 量：1枚45g
価　　格：1,320円（税込）
賞味期限：2022年9月

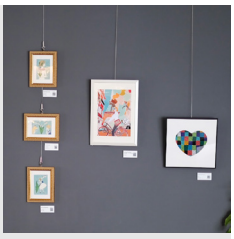
先行発売：2022年5月1日（日）より
「プルミエメ」にて
正式発売：2022年6月1日（水）より
当社オンラインサイトにて
https://chocolameets.shop-pro.jp/

佐川急便にて、全国一律料金
※常温便／冷蔵便をお客様にお選びいただいております
常温便（10～4月推奨） 全国一律 880円
冷蔵便（5～9月推奨） 全国一律 1,100円

クラフトチョコレートブランド
Chocola Meets

従来型のフェアトレードで購入したカカオ豆から作るBean to Barチョコレートを、様々なアーティストが描いたアートパッケージで販売する横浜発のチョコレートブランドです。「Meet My Like 自分の好きを見つける経験」をコンセプトにし、テーマは「アート×チョコレート」。「LOVE、ANIMAL、PEOPLE、YOKOHAMA」のテーマに合わせたアーティストのアートをお楽しみいただけます。
チョコレートの種類からも、アートパッケージからも「好き」を見つけてみてください。現在は4産地のチョコレートを厳選し横浜・大倉山の工房で一つずつ丁寧に製造しています。
https://chocolameets.shop-pro.jp/
https://www.instagram.com/ChocolaMeets/
https://twitter.com/chocola_meets/

原画販売



今回作品を提供したアート専門の通販サイト「WASABI」に所属するアーティスト三名が描き下ろした「すずらんとパリ」をテーマとする原画を、2022年5月に開店一周年を迎える「プルミエメ」店内にて展示販売いたします。通常オンラインでのみ販売を行うアート作品の魅力をお近くで感じてください。
店舗：プルミエメ
住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル 2F
営業：8:00-17:00 水曜定休（※5/4営業・5/6代休）
https://premiermai.suzu-pr.com/ https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/

<WASABI>

20016年7月に立ち上がった株式会社NOMALによるアート専門の通販サイト。「暮らしにアートを取り入れる」ことをテーマに、「暮らしがアートそのものになる」ような豊かな作品とお客様が出会えることを願い、アートとの運命的な出会いを提供することをミッションとする。現在100名を超えるアーティストが在籍。https://wasabi-nomal.com/

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社新世
神奈川県横浜市港北区大倉山5-40-3-101 担当：石井萌衣 TEL :080-6012-2594 MAIL：pr@y-sinsei.com https://www.netcoms.co.jp/
【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY
住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL：suzupr@suzu-pr.com 担当：小林・池田 TEL：080-6390-8284 http://suzu-pr.com/

<提供画像>https://bit.ly/3MI2Vz4