2021 年 10月

和光のチョコレート専門店が手がける特別なガナッシュ
「ガナッシュ 1988×2021」のご紹介
10 月 15 日(金)販売開始

1988 年、和光は自家アトリエをもつチョコレート専門店を銀座にオープンしました。当時珍しかった日本のチョコレート専門店、その先駆けとして現在にいたるまで 30 年以上の歴史があります。この秋、かつて初代ショコラティエが手がけて人気を博した「ガナッシュ」を復刻し、現ショコラティエがさらにイマジネーションを膨らませた新作 4 種との詰合せ「ガナッシュ 1988×2021」(税込￥2,160)を発売いたします。
創業時の伝統の味を復刻するだけでなく、新作はそれぞれに使用するチョコレートも変え、周りにまぶしたカカオパウダーもグラデーションに。思わず食べ比べをしたくなるようなビジュアルにも注目です。
小さな一粒ながら、カカオの含有率ごとに異なる味、滑らかな口溶け、豊潤な香りを堪能できる和光の「ガナッシュ 1988×2021」。5 種のチョコレートが織りなす新旧味の競演をお楽しみください。

「ガナッシュ 1988×2021」
税込￥2,160

左から／カカオ含有率
50%…まろやかな香りの中に、ほのかな甘味
バランスのよい味
56%…香ばしいカカオの風味
61%(1988年の味を復刻)…チョコレートの味を最もシンプルに感じられる納得の配合
70%…爽やかで力強い苦み
80%…キレのある酸味と苦みのハーモニー

●お取扱い店舗　〒104-0061 東京都中央区銀座4丁目4-8
和光アネックス1階 ケーキ&チョコレートショップ　(03)3562-5010（チョコレート直通）
ホームページ　https://www.wako.co.jp/
オンラインストア　https://shop.wako.co.jp/
インスタグラム　https://www.instagram.com/wako_ginza_tokyo/
グルメ専用インスタグラム　https://www.instagram.com/gourmet_wako_ginza_tokyo/

営業時間および催事は予告なしに変更する場合がございます。

和光 企画部 宣伝販促 メール：wako-pr@wako.co.jp

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 企画部 宣伝販促までお問い合わせください。
■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。
〒104-8105　東京都中央区銀座４丁目 5-11　株式会社 和光 企画部 宣伝販促
TEL：(03)3562-2111(代表)　(03)5250-3127(直通)　FAX：(03)5250-3133