

「第4のチョコレート」として注目される「ブロードチョコレート」をコーティングで表現  
「ジョエル・ロブション」監修アイスに、新フレーバー「キャラメル」が登場！  
関東(北関東を除く)・東海地区セブン - イレブン各店で2月21日(火)限定発売



有名ブランドの商品開発に強みを持つ伊藤忠食品株式会社(本社:大阪府大阪市、代表取締役:濱口 泰三)と株式会社セブン - イレブン・ジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役:古屋 一樹)は、「ジョエル・ロブション」の国内マネージメントを手掛ける株式会社ソニー・クリエイティブプロダクツ(本社:東京都千代田区、代表取締役:長谷川 仁)とのライセンス契約に基づき、プレミアムアイスバー「ジョエル・ロブション キャラメル〜オレンジを添えて〜」(小売価格:300円(税込))を2017年2月21日(火)よりセブン - イレブン関東(北関東除く)と東海地区の店舗(一部店舗除く)約7,260店で限定発売いたします。

「妥協のないアイスに挑戦したい」というロブション氏のオーダーを受け、改良の末に完成した本商品は、キャラメルとオレンジを用いた「王道のマリアージュ」を開発テーマの中心に据えて、乳化剤や安定剤をできるだけ抑え、卵黄を使用することで「舌触りと滑らかさ」を追求したアイスバーです。トレンドである「ブロードチョコレート」をコーティングで表現すると同時に、ロブション氏からの提案で、「ジンジャー」を隠し味に加えることにより、爽やかな香りを纏い王道の中にも斬新さを表現することを実現しました。

2016年9月に発売以来、SNSで話題になるなど、ご好評を頂いている「ジョエル・ロブション 監修アイスシリーズ」の新たな商品を、「近くて便利」なセブン - イレブンでご賞味ください。

今後も、伊藤忠食品株式会社、株式会社セブン - イレブン・ジャパンの2社は、ジョエル・ロブション氏ならではの「こだわり」「新しさ」「斬新さ」が詰まった商品を、日本のお客様にお届けしてまいります。

※ブロードチョコレートとは、ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ「第4のチョコ」として注目されているブロード色のチョコレートです。

■商品情報

商品名	『ジョエル・ロブション キャラメル～オレンジを添えて～』
	  <p>キャラメルソース ジンジャーミンチ オレンジピール オレンジソース キャラメル風味 チョコレートコーティング</p>
価格	300 円 (税込)
発売日	2017 年 2 月 21 日 (火)
販売店	関東(北関東を除く)・東海地区のセブン - イレブン 約 7,260 店(1 月末現在)(一部店舗除く)
商品 特長	<p>【ポイント1:王道のマリアージュ】 キャラメルとオレンジのマリアージュ(ピール砂糖漬け&amp;ソース)</p> <p>【ポイント2:隠し味】 ジンジャーのほのかな香り(アイスにジンジャーを加える斬新さ)</p> <p>【ポイント3:トレンド】 第4のチョコとして注目される「ブロンドチョコレート」をコーティングで表現</p> <p>【ポイント4:舌触りと滑らかさ】 乳化剤や安定剤をできるだけ抑え、卵黄を使用</p>

【ジョエル・ロブション氏 プロフィール】

世界を代表するフレンチシェフ。

1945 年フランス中部ポワティエ生まれ。31 歳でフランス国家最優秀職人賞 MOF 受賞。1981 年に「ジャマン」を独立開店し、史上最短でミシュランの三つ星を獲得する。現在、ヨーロッパからアジアまで世界 11 カ国に店舗を展開。レシピ本の執筆や商品開発の監修等、第一線で活動し、世界中の食通に愛され続けている。

以上