

# イタリア人気チョコレートブランド『カファレル』 吉祥寺に2013年2月1日オープン！

～吉祥寺限定の特別商品も登場～

イタリア・トリノ発の老舗チョコレートブランド『Caffarel (カファレル)』の日本での製造・小売事業を展開する株式会社 TST リテイリング (社長:清水誉) は、2013年2月1日に『カファレル アトレ吉祥寺店』をオープンいたします。

最高級のピエモンテ産ヘーゼルナッツたっぷりの元祖「ジャンドゥーヤ」や、「てんとう虫」などキャラクターをかたどったポップなホイルチョコレート、可愛いきのこ型容器にチョコレートが詰まった「きのこポット」など、トリノから直送したカファレルのチョコレートは世界中のファンを魅了してきました。日本初上陸は1994年。チョコレートに加え、カファレルのチョコレートを使用した日本オリジナルの生菓子や焼き菓子も好評です。この時季、バレンタインデーのプレゼントやホワイトデーのお返しにいかがでしょうか。

## 今回オープンするアトレ吉祥寺店で 見逃せないのが、この店限定 「ヘーゼルナッツロールケーキ」！

ヘーゼルナッツペーストを混ぜ込んだフレッシュクリームをふわふわのスポンジで包んだ贅沢なロールケーキ。箱を開けた瞬間、漂うヘーゼルナッツの香り。クリームに混ぜたヘーゼルナッツの粒がアクセントとなり、いくらでも食べられてしまいそうです。その他、「ブラッドオレンジのトルタ」や「リコッタチーズのトルタ」などもご用意しております。



アトレ吉祥寺店限定  
ヘーゼルナッツロールケーキ ¥1,260 (税込)



### 《店舗概要》

店舗名：カファレル アトレ吉祥寺店

住所：〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24

アトレ吉祥寺 1F

電話番号：0422-22-1351

営業時間：10:00～21:00

定休日：年中無休

開店日：2013年2月1日 10:00～

## 美容食材として注目を集めるヘーゼルナッツ



カファレルの商品でも使用しているヘーゼルナッツは、ミネラルなど栄養素がたっぷり含まれており、実はとても美容効果の高い食べ物です。特に髪や肌に潤いを与える効果があるオレイン酸は 100g 中

54,740mg、抗酸化作用による老化防止やホルモンバランスを調整する働きがあるビタミン E は 17.8mg 含まれております。

その他、カルシウム、マグネシウム、食物繊維、マンガンなども豊富で、冷え症や肩こり、便秘が気になる方にもおすすめです。また実験により、ヘーゼルナッツによって体重は増加しないことが立証されています。

### ヘーゼルナッツ 100g に含まれるオレイン酸とビタミン E の量

オレイン酸		mg/100g		
ヘーゼルナッツ (フライ・味付け)	54,740 mg			
アーモンド (フライ・味付け)	34,770 mg			
ピスタチオ (煎り・味付け)	30,920 mg			
カシューナッツ (フライ・味付け)	27,740 mg			
ピーナッツ (煎り)	24,440 mg			
くるみ (煎り)	10,260 mg			
		20,000	40,000	60,000

ビタミン E		mg/100g		
ヘーゼルナッツ (フライ・味付け)	17.8 mg			
ピーナッツ (煎り)	10.6 mg			
ピスタチオ (煎り・味付け)	1.4 mg			
くるみ (煎り)	1.2 mg			
カシューナッツ (フライ・味付け)	0.6 mg			
マカデミアナッツ (煎り・味付け)	微量			
		10	20	30

出典：文部科学省「五訂増補日本食品標準成分表」

### 《カファレルとは》

『カファレル』は 1826 年、創業者ピエール・ポール・カファレルによってイタリア北部トリノに誕生しました。1865 年にはカファレル社の職人がヘーゼルナッツとカカオを混ぜ込んだチョコレート「ジャンドゥーヤチョコレート」を発明。今やイタリアのチョコレートの代名詞となっているジャンドゥーヤの元祖となっています。素材はピエモンテ産ヘーゼルナッツなど、常に最高級品を採用。モルド（型）を使わない独自技法によって、カファレルのジャンドゥーヤはヘーゼルナッツを 30% 近くも含むことができます。その柔らかさと香り高さ、なめらかな口どけ、至高の味わいはカファレルでしか味わえません。

また、イタリアンセンスあふれるホイルチョコレートのカラフルなデザインも世界中のファンを魅了しています。てんとう虫やハチなどをモチーフとした見る人の心をつかむキュートなデザインは、カファレルのアイコンであり、カファレルの最大の魅力のひとつです。

180 年以上に渡りイタリアで人気 No.1 チョコレートブランドであり続けるカファレルは、ヨーロッパ各地の皇族・貴族御用達のチョコレートブランドとしても知られています。またトリノ市内の名だたるカフェ・パスティツェリーエのほとんどがカファレルのチョコレートを使ったオリジナルメニューを展開するほどポピュラーで、2006 年にはトリノオリンピック公式チョコレートにも選出されたほど。名実ともにイタリアを代表するチョコレートブランドです。



### カファレルのチョコレートを使った、日本オリジナルの焼き菓子の中で人気なのが「カンパーナ」です

ジャンドゥーヤを贅沢に使った生地を低温で長時間かけてしっとり焼き上げた釣鐘型のパウンドケーキの中に、ジャンドゥーヤの特製ガナッシュを詰め、上から滑らかなジャンドゥーヤチョコをたっぷりと掛けました。電子レンジで 15 秒程あたためると、中のジャンドゥーヤガナッシュがチョコレートソースのように溶けだして温かいデザートとして楽しめます。チョコ好きにはたまらない濃厚なチョコレートケーキです。

このプレスリリースに関してのお問い合わせ先

取材前に事前にご連絡いただけますとスムーズです。

■株式会社 TST リテイリング

マーケティング部：藤原 瞳 (フジワラ ヒトミ)

Tel：078-331-3185 Fax：078-331-3175

E-mail fujiwara@caffarel.co.jp

■カファレル アトレ吉祥寺店

店長：齋藤 修 (サイトウ オサム)

Tel：0422-22-1351

HP等

公式 web サイト：<http://www.caffarel.co.jp>

公式ブログ：[http://www.caffarel.jp/caffarel\\_blog](http://www.caffarel.jp/caffarel_blog)

Facebook：<http://www.facebook.com/caffareljapan>

オンラインショップ：<http://www.caffarel.co.jp/onlineshop>