

パリの老舗メーカー 人気商品ソフトチョコブラウニー 夏季売上げ訴求強化し、新たな需要狙う 重厚なしっとり食感を、夏は冷蔵・冬は温め通年楽しむ

食料品の輸入販売・卸を行う株式会社鈴商（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鈴木基司）は、パリの老舗メーカー、ジャケ・ブロッサード社の人気商品であるソフトチョコブラウニー『ジャケ』を、日本で販売開始して 1 年が経ちました。

さらなる販売促進に向けて、2020 年 2 月 18 日（火）～21 日（金）に幕張メッセで開催される「国際ホテル・レストラン・ショー」に出展いたします。



●働く女性のオンタイムにちょっと贅沢な食べきりタイプのお菓子で息抜きを

『ジャケ』のソフトチョコブラウニーには、ソフトな口当たりのチョコレート生地にも口どけの良いダークチョコフィリングとチョコチップが入った「ソフトミニチョコレートチップブラウニー5P」と、砕いたヘーゼルナッツを散りばめた「ソフトミニヘーゼルナッツブラウニー5P」のソフトタイプが 2 種。そして、外側はクランチャーで中はしっとりした生地にもチョコレートチップが入った、家族や友人など大勢で楽しめる「チョコレートチップブラウニー ファミリーサイズ」があります。

ソフトタイプのブラウニーは、外側はしっとりとした重厚感があり、中にはとろけたチョコレートのフィリングやヘーゼルナッツが入っているため、一個で二重の美味しさをあじわえるのが特長です。ダークチョコフィリングの生チョコのような濃厚さが評判となり、発売開始から一年ですがお客様から多くの支持を得ています。

また、働く女性の増加などでオンタイムの息抜きとしてちょっと贅沢なお菓子を食べる機会が増えていると考えられることから、『ジャケ』のような輸入菓子の個包装タイプは需要が拡大傾向で、フランスをイメージしたかわいいパッケージも女性に支持され、人気に拍車をかけています。

●夏は冷やしてもおいしい“クールスイーツ” 7 月出荷実績は 3 位で通年商品に成長

当社では通常、チョコレート菓子を夏季に出荷する場合、溶けないようにクール便を使用している地域もあり、夏季のチョコレート菓子の販売は地域によって一部商品に限定していました。

『ジャケ』のブラウニーは、周りがスポンジ生地なのでチョコレートが溶ける心配がないため、クール便を使用せずに出荷できる商品として、販売開始から初めての夏である昨夏、“冷やしてもおいしい”というシールを貼付して（上記画像）出荷するなどの新たな需要を狙う積極的な販促施策を実施しました。

ブラウニーを冷やして、ひんやり感のある夏向けの“クールスイーツ”として訴求したことと、大手百貨店で開催されたフランス展への出展の反響もあり、昨年の出荷実績では 7 月が 3 番目に多い月となり、

夏のチョコレートを使用している菓子の需要拡大に貢献しました。本施策の好評を受け、今夏も同様の施策の継続を予定しています。

当社は今後も本商品を夏は冷やして清涼感のある“クールスイーツ”としての訴求を、冬は電子レンジで温めて濃厚な生チョコ感覚を楽しめる、通年商品として需要の定着を目指していきます。

【商品ラインアップ】

 	<p>ソフトミニチョコレートチップブラウニー 5P 内容量：150g ￥550（税別）</p> <p>ソフトな口当たりのチョコレート生地、口どけの良いダークチョコフィリングとチョコチップが入ったフランス産のブラウニー。食べきりサイズのブラウニーが5個入り。</p> <p>原材料：砂糖、植物油脂、卵、チョコレート（砂糖、カカオマス、ココアパウダー、ブドウ糖果糖液糖、ココアバター）、小麦粉、濃縮加糖無脂肪牛乳（無脂肪牛乳、砂糖）、チョコレートチップ（砂糖、カカオマス、ココアバター、ココアパウダー）、ブドウ糖果糖液糖、大豆粉、卵白、ココアパウダー、食塩、小麦麦芽粉、乳化剤、香料、グリセリン、膨脹剤、ゲル化剤（キサンタンガム、ペクチン）、クエン酸</p>
 	<p>ソフトミニヘーゼルナッツブラウニー 5P 内容量：150g ￥550（税別）</p> <p>ソフトな口当たりのチョコレート生地、口どけの良いダークチョコフィリングに砕いたヘーゼルナッツが散らばったブラウニー。食べきりサイズのブラウニーが5個入り。</p> <p>原材料：砂糖、植物油脂、チョコレート（砂糖、ココアペースト、ココアパウダー、ココアバター、ブドウ糖果糖液糖）、卵、小麦粉、濃縮加糖無脂肪牛乳（無脂肪牛乳、砂糖）、ヘーゼルナッツ、ブドウ糖果糖液糖、大豆粉、卵白、ココアパウダー、食塩、小麦麦芽粉、乳化剤、香料、グリセリン、膨脹剤、ゲル化剤（キサンタンガム、ペクチン）、クエン酸</p>
	<p>チョコレートチップブラウニー ファミリーサイズ 内容量：285g ￥750（税別）</p> <p>外側はクランチャーで中はしっとりとした生地、チョコレートチップが程良いアクセントのブラウニー。ファミリーサイズで好きなサイズに切り分けて、家族や友人と楽しめます。電子レンジで軽く温めると、焼きたてのようなよりソフトな食感で召し上がれます。</p> <p>原材料：チョコレート（砂糖、ココアペースト、ココアバター、ココアパウダー）、砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、チョコレート繊維、バター、ココアパウダー、食塩、小麦麦芽粉、乳化剤（大豆由来）、香料、グリセリン、膨脹剤</p>

【販路】

輸入食品取扱店

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 鈴商 電話番号：03-3225-1161

URL：<https://www.suzusho.co.jp/brand/jacquet/>

【ジャケ・ブロッサード社 会社概要】



『ジャケ』は 1885 年に創業したパリの小さなベーカリー屋からスタートしたブランドです。現在ではフランス、ベルギー、ブラジルに 9 つの生産拠点をもち、原料にもこだわった多種多様な製品を作り、世界 55 ヶ国以上の人々に親しまれています。

現在、国際農業協同組合グループ(生協)の Limagrain を親会社を持つジャケ・ブロッサード社は 2011 年 5 月にジャケ社とブロッサード社が統合し誕生した会社です。フランスの契約農家を持ち、100%フランス産の小麦にこだわった製品を製造しています。

ジャケブランドとして 1885 年にはトーストされたパンを製造し始め、1959 年にはフランスで初めてサンドイッチ用のパンの製造を始めました。1979 年にはフランスで初めてハンバーガー用のパンズの製造し、現在はこれがヒットしています。フランス国内のパン売り場ではジャケの製品がかなり占めており、フランスでは誰もが知る有名なブランドです。

【会社概要】

社 名：株式会社 鈴商

代 表：代表取締役社長 鈴木 基司

本社所在地：東京都新宿区荒木町 23 番地

U R L：https://www.suzusho.co.jp

資 本 金：84,000,000 円

従 業 員 数：50 人

事 業 内 容：食料品及び酒類の輸入販売及び卸

今後の展開：株式会社鈴商は、1919 年（大正 8 年）にシロップの製造と販売により創業し、100 周年を迎えました。独自の販売とサービスにより、常に優れた品質の食品と食の美味しさと豊かさをお届けしておりました。
これからも世界中の新しい美味しさ、品質の確かな商品、愛される味を追求し、卓越した食品を日本の皆様にお届けして参ります。

本件に関するお問い合わせ先	
株式会社 鈴商 営業部推進課 担 当：益子(ましこ)・井口 電 話：03-3225-1165 F A X：03-3225-5520 E-mail：mashiko@suzusho.co.jp	鈴商 広報事務局 担 当：福土(ふくと) 電 話：03-5411-0066 携 帯：080-6538-6292 E-mail：pr@netamoto.co.jp