



つまったチョコレート「Smile choco MARKET “ドゥーブルショコラケーキ”」を11/1（土）より販売開始することになりました。 ※「ANA FESTA」のギフトショップのみの取り扱いとなります。

### ■カカオポットの形の中においしさを凝縮

「Smile choco MARKET “ドゥーブルショコラケーキ”」は、1年半の試行錯誤をかけて開発されました。良質なカカオから作られた、チョコレートそのもののおいしさを感じてもらえるように、2つの味が一度に楽しめる商品となっています。生地はチョコレートとバターを使って、極力少ない小麦粉でしっとりした口溶けのよい食感の生地に仕立てました。センターチョコレートクリームは、トリュフのような滑らかな口溶けの良いチョコレート生地のビターな味にマッチするように作りました。

### ■QR Translator について

今回、本製品のパッケージに使われている QR コードは、看板や印刷物をとても簡単に多言語化出来る世界で初めてのソリューション、“QR Translator”を利用しました。製品パッケージとしては、本製品での採用が初の取り組みになります。スマートフォンなど携帯端末で QR コードを読み取ると、ユーザー端末の言語設定を自動認識し、チョコレボのストーリーを翻訳文で表示させます。2020年オリンピックに向けて、海外からの旅行客も増大することを想定し、空港内販売となる本製品を通じ、多言語翻訳機能とチョコレボのコンセプトや活動を同時に知って頂こうという主旨から、株式会社PIJIN と一般社団法人チョコレボ・インターナショナルが協力しました。

QR Translator の仕組みは日本で特許を取得、PCT（特許協力条約）に基づく国際出願も完了しています。

### ■商品概要

商品名：「Smile choco MARKET “ドゥーブルショコラケーキ”」

価格：5個入り 648円（税込）、8個入り 1,080円（税込）、12個入り 1,620円（税込）

販売開始日：11月1日（土）

原材料：チョコレート、卵、準チョコレート、バター、オーガニックシュガー、小麦粉、オーガニックココアパウダー、乳化料

賞味期限：製造日より45日 高温多湿を避けて保管してください。

販売箇所：ANA FESTA 羽田空港第2ターミナル、53番ゲート店、61番ゲート店、65番ゲート店、66番ゲート店（[場所]2F 出発ロビー&搭乗待合室[営業時間]6:00~20:00）、南バスラウンジギフト店（[場所]1F バス搭乗待合室南側[営業時間]6:00~最終便まで）、北バスラウンジギフト店（[場所]1F バス搭乗待合室北側[営業時間]6:00~19時台最終便まで）、到着ロビーギフト店（[場所]1F 到着ロビー[営業時間]6:30~22:30）、B1フロアギフト店（[場所]B1F 東京モノレール改札前[営業時間]8:00~22:30） 国際線ターミナル 国際ロビーギフト店（[場所]3F 出発ロビー[営業時間]6:00~23:00）、国際ゲートギフト店（[場所]3F 出国ロビー[営業時間]6:00~24:30）、

### ■ラ・テール洋菓子店について

出来るだけ国産素材、できるだけ無添加をめざし、作り手の顔の見える素材を、手に入る限り使用、優しい味わいにこだわった洋菓子専門店です。東京大丸店などに店舗展開しております。

### ■ANA FESTA 株式会社について

ANA が就航する国内34空港に店舗を構え、各地の名産品や飛行機グッズ・旅行カバンなどを販売

するギフトショップや、スピーディーに食事を提供するフードショップを展開しています

<http://www.anafesta.com/index.jsp>

■株式会社 PIJIN について

「IT の力で世界を言語バリアフリーにする」というミッションを持って、各分野で専門的な技術を持つ企業が集まり、QR Translator のサービスを展開しています。 [www.qrtranslator.com](http://www.qrtranslator.com)

---

■チョコレボについて

2006年より「チョコを選べば、世界が変わる。」を合い言葉に、チョコレートでつながる人みんなが笑顔になれる「人と地球にやさしい」社会作りをめざして活動しています。

日本でつくられるチョコレートの原料カカオの70%以上がガーナ産。そのガーナでは、年々森林が減少し、生物多様性の危機、貧富の格差、子どもの教育など、様々なビターな現実があります。チョコレボは、ガーナ初のオーガニック認証生産者協同組合と連携し、森を守りながらカカオを育てる「アグロフォレストリー農法」を推進する「チョコレボ・ガーナプロジェクト」（ガーナ・ココボード公式プロジェクト）を展開。これまでに90,000本のカカオの苗木を植え、生産技術向上ワークショップの主催など、良質なカカオ作りと森林の保全に取り組んでいます。また日本や海外でショコラティエやメーカーに共同製品開発を呼びかけ、活動の輪を広げています。

このニュースリリースに関するお問い合わせは、

(社) チョコレボ・インターナショナル [星野]までお願い致します。

TEL: 090-9346-8659, Fax: 03-5428-5629

e-mail: [info@choco-revo.net](mailto:info@choco-revo.net)

[www.choco-revo.net](http://www.choco-revo.net)