NEWS RELEASE

日本野菜ソムリエ協会

デリカフーズ株式会社
DELICA FOODS CO.,LTD

ぐるなび

meiji
株式会社 明治

2011年8月22日

野菜にチョコレート!? 食べれば納得、驚きのおいしさ！
野菜をおいしく食べるための、新スタイル！

日本野菜ソムリエ協会 推奨

チョコベジ

野菜、チョコ、飲食店の専門家が推奨する、野菜の新しい食べ方の提案です。

日本野菜ソムリエ協会（理事長： 福井 栄治）、**株式会社ぐるなび**（代表取締役社長：久保 征一郎、以下「ぐるなび」）、**デリカフーズ株式会社**（代表取締役社長：舘本 勲武、以下「デリカフーズ」）、**株式会社 明治**（代表取締役社長：浅野 茂太郎、以下「明治」）は、野菜にチョコレートをつけて食べる新スタイル「チョコベジ」を、2011年8月23日から提案してまいります。

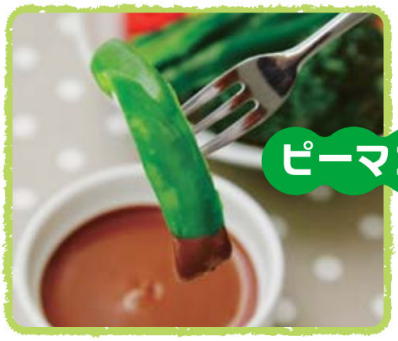
野菜のおいしさを幅広い世代に訴求していきたい「日本野菜ソムリエ協会」。外食産業を通じて新たな食のトレンドを発信したい「ぐるなび」。外食・中食を通じて野菜需要を伸ばしたい「デリカフーズ」。チョコレートのトップメーカーとして、チョコレートの基礎需要を伸ばしたい「明治」。それぞれ専門家達の野菜とチョコに掛ける想いが「チョコベジ」という形になりました。

全国の野菜ソムリエのネットワークや、スーパー店頭での情報発信、また、外食での食経験を通じて「チョコベジ」の認知向上を図ることで、野菜をおいしく、たのしく、ヘルシーに食べたい20代～30代女性を中心に野菜の新しい食べ方を訴求し、野菜とチョコレートの需要喚起を図って参ります。

野菜 ＋ **チョコレート**

本当に おいしいの？

■一般の方々にチョコベジを試食していただきました。



チョコの甘みとピーマンの苦味がいい感じ！
大人が好きな味かも。

加藤 香さん（埼玉県）

チョコの甘みと
ピーマンの苦味がいい！

ピーマンの匂いが消えて、後から甘味が出てきますね。

飯塚桜子さん（東京都）

意外にもおいしくてビックリ。トマトの青臭さがなくなるんですね。

下野さやかさん（神奈川県）

プチトマトの青臭さがなくなって、おいしくてビックリ!!

それぞれの味が主張し合うのかと思ったら、甘味と酸味がうまく合ってました。

阿部友紀さん（神奈川県）

ありえない組み合わせと思ったのに、意外にも私には一番のヒット！

榎本教子さん（東京都）

焼いたねぎの甘みにチョコの甘みが合って、おいしかったです。

毛利綾子さん（神奈川県）

焼いたネギの甘みに
チョコの甘みが合って
おいしい！

エリンギの味とチョコの味が合う。コリコリした食感もいいですね。

狩野淑子さん（神奈川県）

エリンギの味と
チョコの味が合う。
コリコリした食感もいい！

もともと好きなエリンギが、いつもとひと味違うおやつ感覚に！

馬橋陽子さん（埼玉県）

いつもの野菜スティックがチョコベジで新メニューに!

すごくおいしい！
セロリにチョコがこんなに
合うとは驚きました！

原沢恵子さん（神奈川県）

チョコによって、クセのある
セロリの味が消えて、
おいしかった！

高澤範子さん（千葉県）

セロリとチョコがこんなに
合うとは驚きました！
すごくおいしい！

コリコリしていて
お菓子みたいだと、
子どもにも好評でした。

松本阿貴さん（東京都）

にんじんの青臭さが
和らいで、甘いにんじん
という感じでイイですね。

岩崎真寿世さん（東京都）

お菓子みたいだと、
子供に好評でした。

■日本野菜ソムリエ協会がチョコベジを推奨するポイント

野菜ソムリエ　KAORU

「チョコベジ」は、野菜のうまみを最大限に活かすことにこだわる私がお薦めする“野菜の新しい楽しみ方”。野菜が苦手な方でも、濃厚でコクのあるチョコの風味で一口目が食べやすくなります。何よりチョコを味わった後には野菜本来の味や食感がしっかり感じられるのが魅力です。チョコの甘みでより引き立つ野菜の味わいは格別です！

サラダ感覚で食卓へ、またヘルシーおやつや大勢が集まるパーティーメニューとしてもぴったり。ぜひみんなでワイワイ楽しんで頂き、野菜のおいしさを多くの方に味わって頂きたいです。

[野菜ソムリエ KAORU プロフィール]：FM ラジオ局で報道キャスターを務める傍ら、野菜ソムリエの資格を取得。
全国で第一号の野菜ソムリエとなる。現在は、日本野菜ソムリエ協会の講師として野菜ソムリエの育成に力を注ぐほか、TV・ラジオ・雑誌などで活躍。
調味料ジュニアマイスター、ベジフルビューティーセルフアドバイザーなどの資格も生かしレシピ開発や講演なども行っている。2010 年 10 月に書籍『干し野菜手帖』（誠文堂新光社）出版。東京駅グランスタダイニング内ジュースバー『百果百菜』のレシピ考案。

■チョコベジのおいしさを味博士©が検証！

食品のおいしい組み合わせは、科学的に検証することができます。食品の味を科学的に分析することのできる「味覚センサー」と「味の相性の法則」を使って調べたところ、**野菜の苦味や酸味に対してチョコレートの甘味を加えると、その相性は非常に良い**ということが分かりました。意外な組み合わせですが、野菜をおいしく食べる新しい楽しみ方として、是非お試しください。

1．野菜そのままでは・・・

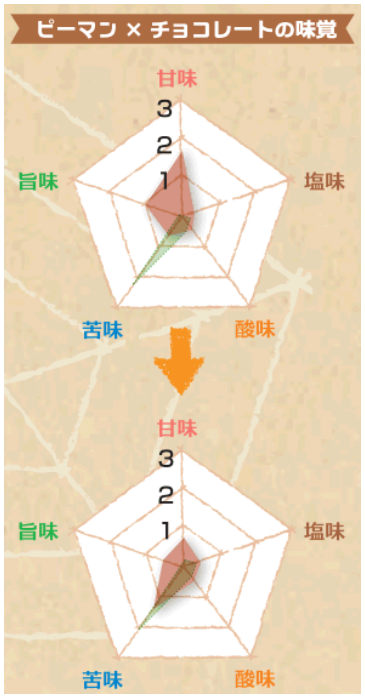
例えばピーマンなら、苦味だけが際立って強い味になってしまいます。

2．ひとくち目では・・・

チョコと一緒に食べると最初に甘味をはじめとする他の味が口の中に広がります。

3．しばらくかんでいると・・・

ピーマンの本来の味が出てくるので、各味がバランスよく広がっておいしくなります。



「味博士©」鈴木隆一
AISSY 株式会社 代表取締役
慶應義塾大学 共同研究員

「味」を科学的に分析することができる「味覚センサー」と「味の相性の法則」を用いて、食べ物の「おいしさ」を、科学的に検証している味覚の専門家。

□ゴーヤとチョコを検証

【味博士©の一言】
強い苦味や酸味などに対してチョコの力強い甘味が加わることで、各味をバランスよく楽しむことができます。

□ブロッコリーとチョコを検証

【味博士©の一言】
全体的に薄い味に対してチョコの強い甘みが瞬間的なアクセントになり、全体の味も強くなります。

■チョコベジの楽しみ方

1．板チョコを湯せんします。

(1)ミルクチョコレートを包丁などで細かく砕いて、ボウルにいれます。

(2)チョコをいれたボウルよりひとまわり大きなボウルや鍋に40ー50℃くらいのお湯を入れたら、その上にチョコをいれたボウルを重ね、ヘラでゆっくりかきませながら溶かして行きます。

※シリコンスチーマー等を使って電子レンジで溶かすとお手軽にできます。

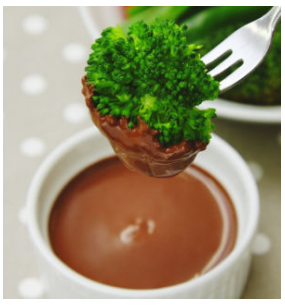
(3)牛乳、生クリーム、ヨーグルトを加えると、さらにおいしさが広がります。

※詳細は明治のホームページでご覧いただけます(http://choco-vege.jp)

2．チョコをたっぷりつけて！

お好きな野菜を食べやすい大きさに切ってチョコレートをからめて食べるだけ！

※湯せんしたチョコレートは、なるべく早めにお召し上がり下さい。作りおきせず、その都度食べ切るようにしてください。



色々な野菜を是非お試しください！

■チョコベジ外食店でメニュー化はじまる！

“チョコと野菜のおいしい関係”を食のプロが表現していきます

東京

北前そば
高田屋　八重洲2丁目店

東京都中央区八重洲2−2−10
南星八重洲ビル1F
03−5205−3540

東京

SEIKO−EN
HARAJUKU

東京都渋谷区神宮前6−4−1
原宿八角館ビル5F
03−6427−9019

東京

SAKE HALL
HIBIYA BAR

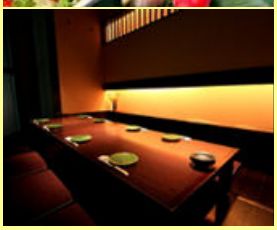
東京都中央区銀座
5−6−12　B1
03−3572−7123

名古屋

COZY DINING

愛知県名古屋市中区錦
3−22−14　マルニシビルB1
052−962−1678

大阪



北新地農園
オーガニック＆関西地野菜ダイニング

大阪府大阪市北区曽根新天地
1−5−18　苓北新地ビル3F
06−6442−9910

※詳細は**ぐるなび全国版**ホームページのチョコベジ特集をご覧ください
(http://pr.gnavi.co.jp/promo/chocovege/)

【会社概要】

□日本野菜ソムリエ協会

1. 設立　：　2001年8月
2. 本社所在地　：　東京都渋谷区道玄坂1-9-5 渋谷スクエアA 12階
3. 事業内容　：　野菜ソムリエ養成講座運営、食関係の資格認定、人材育成
4. 代表者　：　福井 栄治
5. 野菜ソムリエ資格取得者数　：　35,034名（2011年7月末現在）

日本野菜ソムリエ協会についての詳細な情報はhttp://www.vege-fru.comをご覧ください。

□株式会社ぐるなび

1. 設立　：　1989年10月
2. 本社所在地　：　東京都千代田区有楽町1-2-2 東宝日比谷ビル6F
3. 資本金　：　2,334百万円（2011年6月30日現在）
4. 事業内容　：　パソコン・携帯電話などによる飲食店のインターネット検索サービス その他関連する事業
5. 代表者　：　久保 征一郎
6. 従業員数（連結）　：　連結1,361名（2011年3月31日現在）
7. 売上高（連結）　：　25,238百万円(2011年3月期)

株式会社ぐるなびについての詳細な情報はhttp://www.gnavi.co.jp/company/をご覧ください。

□デリカフーズ株式会社

1. 設立　：　1979年10月
2. 本社所在地　：　東京都足立区六町4-12-12
3. 資本金　：　759,755千円
4. 事業内容　：　外食産業・中食産業を中心にホール野菜の販売・カット野菜の製造及び販売等
5. 代表者　：　代表取締役社長　舘本　勲武
6. 従業員数　：　847名(2011年3月31日現在)
7. 売上高　：　20,196,560千円（2011年3月期）

デリカフーズ株式会社についての詳細な情報はhttp://www.delica.co.jp/をご覧ください。

□株式会社　明治

1. 設立　：　1917年12月
2. 本社所在地　：　東京都江東区新砂1-2-10
3. 資本金　：　336億4千万円
4. 事業内容　：　菓子、牛乳・乳製品、食品、一般用医薬品の製造販売等
5. 代表者　：　代表取締役社長　浅野 茂太郎
6. グループ従業員数　：　14,860名　(2011年3月31日現在)
7. グループ売上高　：　1兆1,140億95百万円（2011年3月期）

株式会社 明治についての詳細な情報はwww.meiji.co.jpをご覧ください。

【この件に関するお問合せ先】

□日本野菜ソムリエ協会
広報部　松元・河野
TEL：03-5489-8636　FAX：03-5459-8186　E-mail：koho@vege-fru.com

□株式会社ぐるなび
広報部　栗田
〒100-0006　東京都千代田区有楽町1-2-2 東宝日比谷ビル6F
TEL:03-3500-9700　FAX:03-3500-9742

□デリカフーズ株式会社
経営企画部　田井中
〒121-0073 東京都足立区六町4-12-12
TEL：03-3858-1037　FAX：03-5851-1056

□株式会社 明治
広報部　中村
〒136-8908 東京都江東区新砂1-2-10
TEL：03-5653-0300　FAX：03-5653-0400