

情報元・参考文献

- 明治 のむチョコ研究部
<https://www.meiji.co.jp/learned/choco-drink/>
- 明治 カカオ・チョコレートの基礎知識
チョコレートの歴史を解説!
<https://www.meiji.co.jp/hello-chocolate/basic/03.html>
- 明治 カカオ・チョコレートの基礎知識
カカオ豆の原産地はどこ? 品種別の特徴、収穫からチョコレートになるまでを紹介
<https://www.meiji.co.jp/hello-chocolate/basic/08.html>
- 明治 チョコレートの作り方
<https://www.meiji.co.jp/hello-chocolate/basic/20.html>
- ドリンクメーカー
https://www.makuake.com/project/meiji_chocodrink/
- Taguchi C, Fukushima Y, Kishimoto Y, Saita E, Suzuki-Sugihara N, Yoshida D, Kondo K (2015)
Polyphenol intake from beverages in Japan over an 18-year period(1996-2013):
trends by year, age, gender and season. J Nutr Sci Vitaminol 61: 338-44.



持続可能なカカオづくりを目指して。

メイジ・カカオ・サポートは、2006年に始まった明治独自の「カカオ農家支援活動」です。カカオ農家の暮らしの向上のために、生産面や収益面でのサポートに取り組むなど、産地に直接足を運び、現地の農家のさまざまな課題に合わせた支援を行っています。



チョコレート検定2023

魅力あふれるチョコレートを知っていただくため、明治は2016年よりチョコレート検定を実施しています。チョコレート好きな方であれば、どなたでも受験可能! 累計約17,000の方に受験いただきました。検定や公式テキストを通じて、たくさんの方にカカオ、チョコレートの奥深い世界に触れていただければ幸いです。

申込締切日

初級/中級/初級・中級併願 2023年9月7日(木)
上級/中級・上級併願 2023年8月22日(火)

申し込み
受付中



meiji
のむチョコ研究部

2023
Summer

meiji
のむチョコ
Cafe.5300

Illustration of a woman sitting at a table with a drink, surrounded by chocolate products like a mug, a whisk, and chocolate bars.

今年の夏は、
チョコを飲もう！

東京・恵比寿に〈meiji のむチョコCafe〉夏季限定OPEN!
『チョコレート効果』と『meiji THE Chocolate』を
ドリンクで美味しく愉しめます。

チョコレートを“飲む”文化を、もっと広めるために。
〈meijiのむチョコ研究部〉が、この夏限定のカフェをつくりました。
美味しく愉しく続けられる毎日の健康習慣、
「のむチョコ」の魅力を、ぜひご体験ください！

2023
7.17~
mon.

美味しいを実感!
DRINK!

知れば納得!
LEARN!

カンタンを体験!
MAKE!



※イラストはイメージです

知れば納得！
LEARN!

高カカオチョコも飲みやすい！

「のむチョコ」なら、

健康習慣が続く！

カカオ・チョコレートの歴史や文化



画像提供:日経ナショナル ジオグラフィック

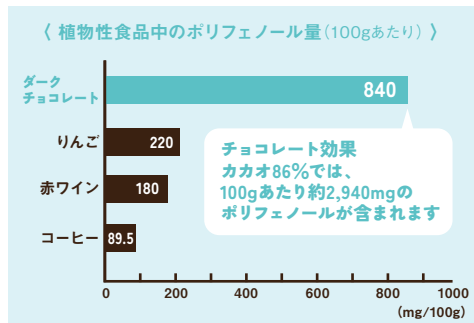
約5300年にも及ぶカカオの壮大な歴史の中で、板チョコレートが発明されたのは約180年前。実はそれまで、チョコレートは「飲み物」だったことをご存知ですか？かつては貨幣として流通するほど珍重されていたカカオ豆。それをすりつぶしてつくられたショコラトル（苦い水という意味）と呼ばれる不思議な飲み物こそが、チョコレートの元祖。ショコラトルはカカオ豆、とうもろこしの粉、

唐辛子などをよく混ぜて泡立てた甘味がないスパイスーが特徴。貴重なカカオが使用されているので、一部の特権階級だけが愉しめる貴重なものでした。

高カカオポリフェノールを効率的に摂るなら『チョコレート効果』！

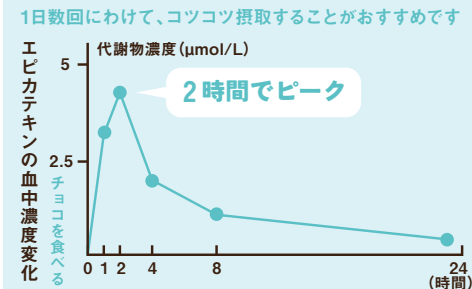


古代から注目されていた、チョコレートの栄養価の高さ。カカオに含まれるポリフェノールは赤ワインやコーヒーなどにも含まれていますが、高カカオチョコレートに含まれるカカオポリフェノールの量は、植物性食品の中でもトップクラス。明治の『チョコレート効果（86%の場合）』にいたっては、100gあたりなんと約2,940mg！非常に含有量が高いから、より効率的に摂取できるのです。



出典: [Scalbert A and Williamson G.J Nutr.2000;130:2073S-85S]を参考に作成

「のむチョコ」を広めたいのは、毎日の習慣にできるから。



出典: [Baba et al.Free Radical Research 2000;33:635-641]を参考に作成

健康への働きが期待されるカカオポリフェノールですが、体内にとどめておくことができません。メインの成分であるエピカテキンも同様で、高カカオチョコレートを食べてから2時間後に血中濃度がピークに達し、徐々に対外へ排出され24時間後にはほとんどなくなります。たくさん摂取しても排出されてしまうので、毎日コツコツ摂取する必要があります。

明治が「のむチョコ」に注目したのは、毎日の習慣にしやすいから。お茶やコーヒーのように毎日チョコを飲むことを当たり前になれば、ポリフェノール摂取の習慣化につながるという思いからです。

夏こそカカオポリフェノール！ドリンクだからこそ『チョコレート効果』を美味しく続けられる。

毎日コツコツ摂取したいポリフェノール。ですが、日本人が飲料から摂取しているポリフェノール量に着目した研究によると、摂取量は夏少なく、冬多くなっていることが報告されています*。だからこそ、この夏は、「のむチョコ」！カカオポリフェノールを多く含む『チョコレート効果』が少し苦手な方でも、ドリンクにすると苦味がやわらぐので、毎日美味しく、チョコレートの健康習慣を無理なく続けることができるのです。



*出典元: Taguchi C, Fukushima Y, Kishimoto Y, Saita E, Suzuki-Sugihara N, Yoshida D, Kondo K (2015) Polyphenol intake from beverages in Japan over an 18-year period (1996-2013): trends by year, age, gender and season. J Nutr Sci Vitaminol 61: 338-44.

知れば納得!
LEARN!

香り高いチョコを愉しみ尽くす!

「のむチョコ」なら、

多彩な香りひろがる!

「のむチョコ」は香り立ちがよく、
カカオ本来の香りがひろがる。

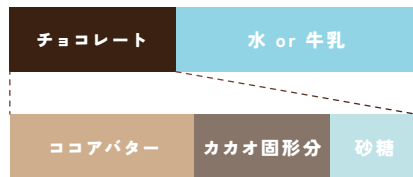
飲むのと食べるのではチョコレートの味わい方が大きく違います。特に、香りを愉しむなら「のむチョコ」がおすすめ。固形のチョコレートに比べて早く香りが立ち、インパクトのある強い香味を感じることができます。ぜひ、飲む愉しみを覚えて、チョコレートの新しい世界を発見してください。



「のむチョコ」はコクと香りを愉しむ、
ココアとは別の飲み物。



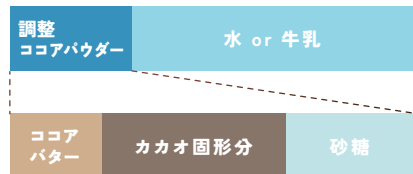
のむチョコ



上質な原料を使ったチョコレートドリンクは、カカオ本来の香りが感じられ、ココアバターの配合量も多いため、濃厚なコクが愉しめます。



ココア



ココアは、お湯や牛乳に溶けやすいようにさまざまな加工が施され、その過程で香りや味わいに変化。ココアバターの少ないココアはさらっとした飲み心地。

チョコレートの多彩な香りを愉しむなら
『meiji THE Chocolate』!

チョコレートの香りをより愉しめる、「のむチョコ」。香りを存分に愉しむなら、やはり『meiji THE Chocolate』でつくるのがオススメです! 『meiji THE Chocolate』は香料を一切使っていません。ドリンクにすることでより強く香りが感じられ、タブレットとは違うカカオの魅力が発見できるはず。素材そのものの違い、産地ごとの個性あふれるカカオ感をお愉しみください。



カカオ本来の香味を届ける
シングルビーン



香りをダイレクトに届ける
香料不使用



できたてのおいしさを届ける
密封包装

「のむチョコ」で、世界のカカオの香りを愉しもう!

ベネズエラ

太陽が降りそぐ、豊かな大地が育てたカカオ。ナッツのような香り、深いロースト感の芳ばしいコクと旨味が口の中で広がります。

ブラジル

世界有数の熱帯雨林を誇るブラジルの、北部トメアスー地域のカカオ。フルーティな香り、柑橘のようにさわやかな酸味が愉しめます。

ドミニカ共和国

豊かな自然が育てたカカオの特長は、力強い味わいでスパイシーな香り。シナモンのように感じ、濃厚な酸味も広がります。

ペルー

高品質なカカオ産地としても知られる、寒暖差の激しい高地で育まれたカカオ。まるでジャスミンのような華やかな香りが特長です。

※各産地のカカオ豆はカカオマスに使用しています。

カンタンを体験!
MAKE!

コーヒーよりカンタン手軽!?

さあ、「のむチョコ」

イチ
オシ

ボタンひとつで本格的!
チョコレート
ドリンクメーカー



毎日おうちでカンタンに、その日の気分ややりたい気持ちに合わせて。カカオの産地や濃さを選んで仕立てる自分だけのための上質なチョコレートドリンクを愉しんでほしい。そんな思いから開発された明治のチョコレートドリンクメーカーです。

クラウドファンディングで大反響!

アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake(マクアケ)」にて販売したところ、目標を大きく超える反響をいただきました。



チョコレートドリンク専用のプログラムを搭載。

カカオの香りは繊細です。沸騰直前まで温めると、カカオの香りが変化したり、飛んでしまったりします。チョコレートドリンクメーカーは、内蔵されたプログラムで、カカオの香りを大事にしながら、飲み頃の温度(約65℃)に仕上げてください。途中、液温が約50℃に達した時に、チョコレートが焦げ付かないように攪拌を入れるなど細かいこだわりも。

〈つくり方〉 材料: 水または牛乳100ml、チョコレート20~35g (チョコレート効果の場合は10~20g)



フロースーを本体にセットし、水または牛乳を100ml (Milk foamの線まで) 入れる。



チョコを粗く割って入れる。(1かけら4g以下であればOK)



キャップ、カバーを付け、チョコモードで運転。3~5分でできあがり。

をつくろう!



あっという間に完成!
ミルクフォーマーでふんわり

ドリンクメーカーがなくても、美味しい「のむチョコ」ができます。
材料: 水または牛乳100ml、チョコレート20~35g (チョコレート効果の場合は10~20g)



チョコ20~35gを粗く割って、マグカップに入れ、水(常温)を大さじ1(15ml)入れる。



お湯または温めた牛乳(85ml)をマグカップに注いで30秒待つ。



フォーマーをカップに入れてからスイッチON。そのまま1分間攪拌する。

PRESENT!

meijiオリジナルのミルクフォーマーを7月上旬より一部店舗で景品として配布しております! この機会にぜひお試しください!

特別な道具がなくても、手軽につくれます!



チョコとお湯をいれてふるだけ!

耐熱性ステンレスボトルで

耐熱ボトルにお湯とチョコレートを入れてふる、それだけ! 例えば外出先などでもできる、お手軽な方法です。
※蓋を開けるときの、やけどにはご注意ください。



基本中の基本!

おうちにある道具で

失敗しないポイントは、温めた牛乳やお湯をまずは少量、チョコレートの入ったマグカップに加えて、スプーンなどで混ぜてよく溶かしてから、残りを入れて仕上げること!

詳しい作り方はこちら▶

meiji
のむチョコ研究部



カンタンを体験!
MAKE!

季節や気分に合わせて、好きな「のむチョコ」を愉しもう!

夏におすすめのスッキリ「のむチョコ」

水とチョコレートだけなのに、味わい深く、しかもスッキリ!
アイスコーヒー感覚で楽しめるから、夏のドリンクとしておすすめです!



のむチョコCafe に行ってみよう!



カフェメニューを愉しむ!



人気投票で1位になった「のむチョコ研究部」メンバー考案レシピが
カフェクオリティでお愉しみいただけます。



自分で作ってを愉しむ!

(チョコレート効果、meiji THE Chocolate から) 自分好みのチョコレートを選び、
チョコレートドリンクメーカーを使った
オリジナルドリンク作りをお愉しみいただけます。

アレンジいろいろ! ぜひお試しください。



ヨーグルト
チョコレートドリンク



チョコレートドリンク
~スパイス・シナモン~



フレッシュミント
チョコレートドリンク

ドリンクメーカーでつくれる
豊富なレシピ掲載中



期間
7/17(月)~8/13(日)

住所
〒150-0021
東京都渋谷区恵比寿西1丁目4-5

営業時間
11:00-19:00 (金曜日のみ11:00-22:00)

お問い合わせ
☎ 03-6455-0704

