



ドリンクのためのプレミアムチョコレート「インフィニ・ビター」、「インフィニ・ミルク」登場 2020年8月4日より販売開始

ミツバチプロダクツ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：浦はつみ）は、チョコレートを“飲む”食文化を発信し、“香りを味わう”新しい体験を多くの方にお届けするために、独自開発したプレミアムチョコレート「インフィニ・ビター」、「インフィニ・ミルク」を2020年8月4日より発売いたします。

プレミアムチョコレートは、当社チョコレートドリンクマシン「INFINI MIX（インフィニミックス）」の特性を知り尽くした CHOCOLATLISTA（ショコラリスタ）による150パターン以上の配合・試飲を経て、チョコレートドリンクに最適なオリジナルブレンドとして開発されました。牛乳で溶かせばしっとり、水やお茶で溶かせばスッキリと味わえる上に、チョコレートのリッチなコクと鼻から抜けるアロマを感じられるチョコレートに仕上がりました。ドリンクのために作られたチョコレートで、これまでにない新しい体験を提供し、日常を贅沢にするプレミアムな一杯をお届けします。

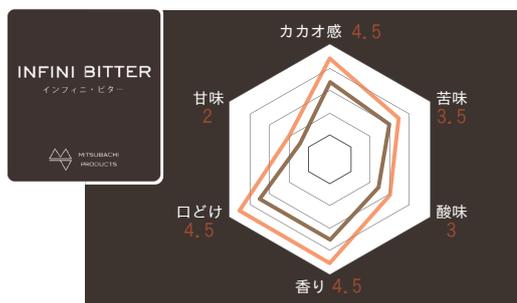
2020年8月4日より、ミツバチプロダクツホームページにて予約受付を開始。発売は8月末を予定しております。尚、未来ショッピングにて期間限定でマシンとセットでお求めいただくことも可能です。

プレミアムチョコレートホームページ <https://mitsubachiproducts.com/products/chocolate/>

INFINI MIX 製品ホームページ <https://mitsubachiproducts.com/products/cm-2/>

未来ショッピングホームページ <https://bit.ly/39cCdWW>

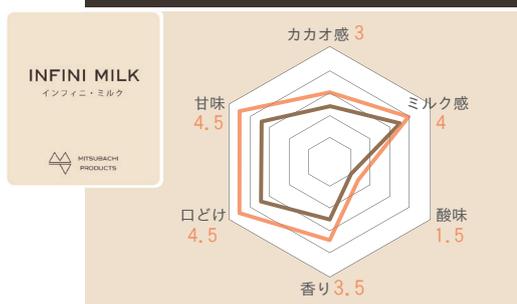
CHOCOLATLISTA ホームページ <https://mitsubachiproducts.com/chocolalista/>



インフィニ・ビター

カカオ分約64%で、カカオ本来のコクとアロマを贅沢に味わえる本格チョコレート。スペシャルティコーヒーのような純度の高い風味を楽しめる“ピュアリッチ”なブレンドです。

原材料：カカオマス、砂糖、植物油、ココアバター、ココア / 乳化剤、香料（一部に乳・大豆を含む）



インフィニ・ミルク

カカオ分約45%で、ホッとする優しい甘さを保ちながらも、ラテのようなまろやかな飲み口を実現。「インフィニ・ビター」と比べてコクと甘みが際立つ上品な“スウィートミルク”なブレンドです。

原材料：砂糖、カカオマス、ココアバター、全粉乳、植物油、ココア / 乳化剤、香料（一部に乳・大豆を含む）

— ドリンク — タブレット

<本プレスリリースに関するお問い合わせ>

ミツバチプロダクツ株式会社

担当：袴田

Email : info@mitsubachiproducts.com

Tel : 03-5843-7657