

大阪発、お菓子職人の夢を叶えたお土産ブランド「TEMAHIMAN」 チョコレートひとすじ、お菓子職人の自分史上最高傑作 「28℃までの常温で持ち運べる生チョコレート」販売開始 バレンタインは新しい生チョコレート体験をお楽しみください。

近畿エリアを中心に展開する総合食品商社の株式会社マルシゲ（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：山田 享史）が展開する、お菓子職人たちが自ら最高傑作と言える商品を取りそろえたお菓子ブランド「TEMAHIMAN（テマヒマン）」は、2024年2月1日より、同ブランドの第2弾となる「28℃までの常温で持ち運べる生チョコ」の販売を開始いたしました。

TEMAHIMAN（テマヒマン）は、「原価を気にせず、手間暇かけて、本当においしいお菓子をつくりたい。」そんな想いを持つお菓子職人たちの自分史上最高傑作をお届けするブランドです。

当ブランドの第2弾は、チョコレートを作り続けて28年の凄腕職人が生み出した、自分史上最高傑作の生チョコレート。常温保存できるから保冷パックなしで持ち運べるという、新しい生チョコを生み出しました。常温だからこそ生み出せた濃厚な味わいや、まろやかさをぜひ楽しんでください。

当商品は近畿エリアを中心としたお土産店にて購入が出来ます。帰省や観光のお土産にはもちろん、これからの季節、バレンタインのプレゼントとしてもお勧めです。

当ブランドでは、今後も、全国のお菓子職人が自分史上最高傑作と胸を張る商品を発表してまいります。



【商品概要】

ブランド名：TEMAHIMAN（テマヒマン）

商品名：「生チョコレート」

発売日：2024年2月1日

価格：10粒入り 1,080円（税込）

21粒入り 2,052円（税込）

専用サイト：

<https://www.marushige.co.jp/temahiman>

【最高傑作の理由①】28度までの常温で保存できるから表現できた濃い味わい

特別な技術で28度までの常温保存が可能に。まったく新しい「口にいった途端に、生チョコレートの美味しさが口いっぱい広がる幸せ」をつくりだすことができました。

【最高の理由②】まるい形が生みだす、濃い味わいの生チョコレートの世界

一粒で存分に満足できるように、生チョコレートを美しい球状に形を整えたうえから、高級な純力カオパウダーをたっぷりまぶしています。まるい粒が舌の上でゆっくり溶けていくから、より長く、どこまでも味わい深く、生チョコレートの世界にひたれます。

【最高の理由③】つくれる量は通常のチョコレートのわずか1/5

素材にも形にもこだわっているからこそ、一粒ずつ同じように質を整えるのは至難の業。いくつもの特殊な装置を使った工程に加え、職人みずからの手作業も欠かせません。そんなTEMAHIMAN生チョコレートを1日につくれる量は、通常のチョコレート菓子のわずか1/5。まさにこだわりの逸品です。

【商品開発の背景】



「TEMAHIMAN」企画者の山田（左）と、お菓子職人の白澤氏（右）

お菓子職人として充実した人生だったけれど、ひとつだけ満足していないことがありました。それは、自分だけの想いで開発した商品をつくっていないということです。一度でいいから、自分が心のままに“つくりたい”ものを形にしたい。そう思っていたときに、常温で保存できる生チョコレートの技術に出会いました。この商品は生チョコファンの夢であると同時に「僕にとっても夢の一粒！」です。

28年掛かりましたが、ようやく“自分が開発した”と胸を張れる商品ができあがったと感じています。本当に嬉しいです。このような喜びを今後は、ぜひ後輩たちにも感じてもらいたいと思っています。

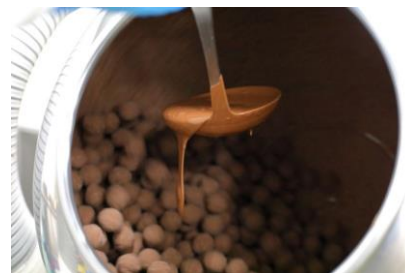
「TEMAHIMAN 生チョコレート」ができるまで



まずは、その日のチョコレートの状態を確認。季節や時間によって刻々と変わる温度や湿度を微妙に察知し、空調や機械をコントロールします。



包餡機で成形されたばかりの生チョコレート。この段階ではまだまん丸ではありません。銅窯の前で確認をしながら、商品のカタチを整えていきます。



1mmにも満たない極薄の生チョコレートコーティング。機械では作ることのできない1mm未満のコーティングを職人の匠の技で実現します。



仕上げはチョコレートパウダーをムラなくかけていきます。口に入れた瞬間の幸せをつくる、大切な作業です。



作業は延々と120分も続きます。その間、チョコレートに付きっ切りです。休憩も全くとりません。



できあがったばかりの生チョコレートをすぐに個包装に詰めて、皆様のお手元にお届けします。

【販売店舗のご紹介】

◆「お菓子のまるしげ」各店舗※一部店舗を除く

◆その他、お土産店

【大阪】

エキマルシェ新大阪、アントレマルシェ新大阪中央口店、おみやげ街道アルデ新大阪店、GOTO-CHI難波店

【兵庫】

アントレマルシェ三ノ宮店

※上記販売店は、販売開始時の店舗となります。

【TEMAHIMAN】第1弾はナッツを愛する職人が「これ以上ない！」と胸を張るアーモンドバー



【商品概要】

商品名： **TEMAHIMAN・アーモンドバー**

価格： 5個入り 993円（税込）

8個入り 1,512円（税込）

専用サイト：

<https://www.marushige.co.jp/temahiman>

第1弾は、ナッツを愛する職人が、アーモンドを一番おいしく食べてもらうために作った贅沢なアーモンドバー。現場では、毎日、アーモンドを食べて状態をチェック、また、アーモンドを固める自家製の糖蜜は、カリッとした絶妙な歯ごたえを作り上げる為、混ぜ込むタイミングを秒単位で管理しています。最後の仕上げに、素材ひとつひとつの厚みや間隔を職人自らの手で確認。アーモンド一粒一粒の密度にこだわり、一番美味しくアーモンドを食べられるバランスを、つきっきりで確認しています。驚くほど手間がかかっているアーモンドバー、ひとくち食べれば、これまでとの違いが分かります。

【会社概要】

会社名 株式会社マルシゲ
代表 代表取締役社長 山田 享史
資本金 1億4,000万円
設立 昭和38年9月
所在地 大阪府大阪市中央区城見2-1-61 ツイン21MIDタワー35階
従業員数 850名（パート含む）
電話番号 06-6910-0115
URL <https://www.marushige.co.jp/>
事業内容 総合食品商社

※尚、プレスリリースに掲載されている内容、製品価格、仕様、サービス、お問い合わせ先、その他の情報等は発表時点の情報となります。その後予告なく変更となる場合がございますので、ご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社マルシゲ

担当：小川、古門

電話：06-6910-0115

メール：m-ogawa@marushige.co.jp