

Mary Chocolate เตรียมออกช็อกโกแลตรับวันวาเลนไทน์โดยเจ้าของรางวัลทองคำ



Mary Chocolate Co., Ltd. บริษัทสัญชาติญี่ปุ่นผู้ผลิต/จัดจำหน่ายช็อกโกแลตและขนมหวานอื่น ๆ ในสไตล์ตะวันตก เตรียมออกช็อกโกแลตแบรนด์ใหม่ในชื่อ “Kanade” ซึ่งเป็นการผสมผสานกันระหว่างสาเกญี่ปุ่น ชาญี่ปุ่น วัตถุดิบญี่ปุ่น และช็อกโกแลต ต้อนรับวันวาเลนไทน์ปี 2561 นี้ที่ห้างอิเซตัน เซ็นทรัลเวิลด์ ใจกลางกรุงเทพมหานคร

วัฒนธรรมที่ผู้หญิงได้เลือกถ่ายทอดความรู้สึกของตนแก่ชายที่ชอบในวันวาเลนไทน์นั้นมีรากฐานมาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งช็อกโกแลตวันวาเลนไทน์ก็ค่อย ๆ ได้รับความนิยมไปทั่วประเทศ นับตั้งแต่ที่ Mary Chocolate ได้เปิดตัวช็อกโกแลตดังกล่าวเป็นครั้งแรกเมื่อปี 2501 ทุกวันนี้ วันวาเลนไทน์เป็นวันที่มีการบริโภคช็อกโกแลตมากที่สุดในญี่ปุ่น และสำหรับประเทศไทยแล้ว คุณผู้หญิงทั้งหลายลองสารภาพรักต่อชายที่หมายปองปีละครั้งดีไหม

จากการที่กิจกรรมวันวาเลนไทน์ของทางบริษัทได้รับการยอมรับเป็นอย่างดีตลอดกว่าครึ่งศตวรรษที่ผ่านมา Mary Chocolate จึงได้รับการขนานนามว่าเป็น “ทูต” ประจำหมู่บ้านเซนต์วาเลนไทน์ในประเทศฝรั่งเศส โดยเป็นที่ว่ากันว่า คำอธิษฐานที่ผูกไว้กับ “ต้นรัก” ในหมู่บ้านดังกล่าวนั้นจะเป็นความจริง หากคำอธิษฐานเหล่านี้ปลิวไปกับสายลมตลอดเวลาที่ผ่านมา Mary Chocolate ได้รวบรวมคำอธิษฐานทั่วญี่ปุ่นมาตั้งแต่ปี 2553 และปีนี้ก็กำลังรวบรวมคำอธิษฐานบนอินสตาแกรม โดยทางบริษัทหวังที่จะรวบรวมคำอธิษฐานเดียวกันนี้จากชาวไทยผ่านแฮชแท็ก #wishuponalovetree

<https://larbreamour.mary.co.jp/>

Mary Chocolate เป็นบริษัทนอญยุโรปรายแรกที่ได้เข้าร่วมงาน Salon du Chocolat ซึ่งเป็นงานจัดแสดงช็อกโกแลตที่ใหญ่ที่สุดในโลก โดยจัดแสดงที่กรุงปารีสของฝรั่งเศส ทางบริษัทได้ร่วมจัดแสดงสินค้าในงานนี้มาแล้วถึง 17 ครั้ง และ Mary Chocolate ก็ได้รับรางวัลจากนักวิจารณ์ช็อกโกแลตเมื่อปี 2559 ด้วย นอกจากนี้ ทางบริษัทยังได้คว้ารางวัลสูงสุดอย่างรางวัลทองคำเมื่อปี 2560 เป็นปีที่สองติดต่อกัน ขณะที่ขั้นตอนการผลิตช็อกโกแลตแบรนด์ “Kanade” นั้นได้รับการดูแลโดยเชฟช็อกโกแลตเจ้าของรางวัลทองคำอย่างเชฟชิเกยุกิ โออิชิ เราขอเชิญชวนให้ทุกท่านร่วมสัมผัสกับความละมุนในทุกครั้งที่กัด ซึ่งรังสรรค์ขึ้นจากวัตถุดิบที่ผ่านการคัดสรรเป็นอย่างดีในญี่ปุ่น รวมถึงเทคนิคที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก

แนะนำสินค้า

“Japanese sake truffle”

เซฟช็อกโกแลตได้คัดสรรสาเกญี่ปุ่นอันเป็นสิ่งที่ตนเชี่ยวชาญอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้เข้ากับช็อกโกแลต 3 ชนิด

(รูปภาพ 1: https://www.mary.co.jp/mary/valentine2018/images/kanade/img_03.png)

“Selection of Japanese materials”

ช็อกโกแลตที่ผสมผสานวัตถุดิบญี่ปุ่นเพื่อให้รสสัมผัสมีความนุ่มละมุนยิ่งขึ้น โดยให้รสชาติตามแบบฉบับของผู้ผลิต

ช็อกโกแลตสัญชาติญี่ปุ่น

(รูปภาพ 2: https://www.mary.co.jp/mary/valentine2018/images/kanade/img_01_sp_01.png)

“Japanese tea collection”

ช็อกโกแลตจากชาเขียวญี่ปุ่นหลากหลายประเภทในกล่องเดียว เพื่อให้เพลิดเพลินไปกับชาเขียวญี่ปุ่นในรสชาติต่าง ๆ

(รูปภาพ 3: https://www.mary.co.jp/mary/valentine2018/images/kanade/img_02_sp_01.png)

ที่มา: Mary Chocolate Co., Ltd.

AsiaNet 72148