



BANDAI NAMCO Studios

2018年1月19日

報道関係者各位

株式会社バンダイナムコスタジオ

バンダイナムコグループの株式会社バンダイナムコスタジオ（代表取締役社長：中谷 始）は、森永製菓株式会社（東京都港区芝 代表取締役社長・新井 徹）の新領域創造事業部とコラボレーションし、“チョコレートの可能性を広げて新しい体験を伝えることで、チョコレートを楽しむ人口を増やす”をコンセプトに、2018年1月19日より株式会社CAMPFIRE（東京都渋谷区渋谷 代表者・家入 一真）のクラウドファンディングにて共同プロジェクトをスタートし（<https://camp-fire.jp/projects/view/59708>）にて、プロジェクトに賛同・支援いただける方を募集します。賛同・支援いただける方には、支援金3,000円につき1セットの「フルコースチョコレート」を送付いたします。



◆リターン内容



[フルコースチョコレート 1セット6枚入り]

支援金：3,000円につき

※ 原材料に含まれるアレルギー物質（27品目中）

[えび・小麦・乳・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉] を使用しています。アレルギーのある方はご注意ください。

※ 卵・落花生を含む製品と共通の設備で製造いたします。

※ 本製品は、アルコールを使用しております。お子様・妊娠中の女性にご注文をご遠慮ください。

◆『未体験チョコレートスタジオ』とは

本件はバンダイナムコスタジオのゲーム開発で培った遊びのノウハウを様々な企業とのコラボレーションで「新しい事業領域」に発展させることを目的としたオープンイノベーションの活動を通じ、森永製菓とスタートした取り組みです。バンダイナムコスタジオの「夢、遊び、感動」のエンターテインメントのノウハウから産み出される『体験』と、森永製菓の「おいしく、たのしく、すこやかに」の食品開発のノウハウから産み出される『製品』の両社の強みを組み合わせることで、お客様が『今まで体験したことのないチョコレート体験』をお届けしたいと考え“遊ぶ”“楽しむ”“感じる”『未体験チョコレートスタジオ』を発足しました。今後1年にわたり、感覚や体験に訴えるような様々な実験に取り組んでいきます。



◆森永製菓株式会社 新事業領域事業部 渡辺 啓太 氏コメント



今やチョコレートは子どものお菓子ではなく、大人が健康を意識して食べたり、こだわりの国・地域で作られたカカオ豆から一貫製造したチョコレートを販売する街のチョコレート専門店 (Bean to bar) に行行列ができたりと、チョコレートを趣味として身近に楽しむ人が増えてきています。こうした中、チョコレートのおいしさだけではなく、楽しさを加えた新しい世界を創るためにはバンダイナムコスタジオのエンターテインメント業界で培った斬新な発想と、楽しみに対するあくなき情熱が必要と考え、「おいしく、たのしく、すこやかに」という食品業界だけの楽しみ方に、バンダイナムコのエンターテインメント業界の楽しさを取り入れたコラボレーションを行い、チョコレートそのもの（製品）を超えたエンターテインメント性の高いチョコレートの世界を創っていきたくらいという想いで“遊ぶ”“楽しむ”“感じる”『未体験チョコレートスタジオ』を立ち上げました。

◆バンダイナムコスタジオの役割

バンダイナムコスタジオは今回のフルコースチョコレートで企画とパッケージのデザイン、AR 技術を担当しています。実際のパッケージは高級レストランのメニューをイメージしています。そこにはバンダイナムコスタジオの特殊なAR 技術が搭載されており、メニューをスマホでかざすと、この商品の開発者であり森永製菓チョコレートソムリエの小野氏のこだわりを動画で見ることができます。また、チョコレートをより味わうための指南書もついています。



●パッケージではバンダイナムコスタジオで
特許申請中のARの表現方法を
実験的に導入予定です。

←メニュー部分にスマートフォンをかざすと、
メニューの奥でチョコレートソムリエの
小野氏が語り出します。

※お届けの際、内容が変更する可能性があります。

◆商品概要：「フルコースチョコレート」メニュー

第一弾のフルコースチョコレートは、チョコレートは甘い、チョコレートはカカオ分の高い苦い食べ物という固定概念を覆すべく、レストランのコース料理を食べる感覚で、前菜・スープ・メインなど6種類のテイストを高級レストランのレシピさながらの風味を森永製菓 チョコレートソムリエの小野氏が実現します。

1. Aperitif (食前酒)



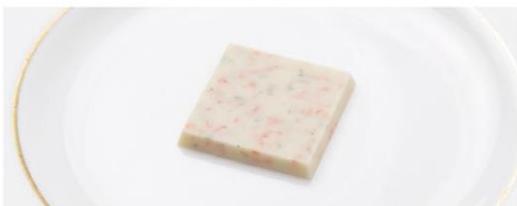
フルコースチョコレートの最初を飾る食前酒ということで華やかなロゼを選び、味わいを表現する為に欧州産の白ブドウとオーストラリア産のシラーを原料としたワインをそれぞれ使用しました。また、酸と重曹が口の中で反応することで炭酸を表現しています。

2. Potage (スープ)



二つ目のチョコレートは Potage です。濃厚な旨みとコクを楽しめる海老のビスクというスープを選びました。クリーミーなホワイトチョコレートと濃密な味わいのポルトガル産トマトをたっぷり使用したチョコレートに、旨みの強い甘エビのエキスを閉じ込めました。醤油やたまねぎも隠し味に、コク味物質のトリペプチドも加えコク味をさらに引き出しています。旨みとコクの凝縮チョコレートをお楽しみ下さい。

3. Poisson (魚料理)



三つ目のチョコレートは Poisson です。フレンチらしいトップのクリーミー感を増強するための酵母エキスを入れています。

4. Sorbet (シャーベット)



四つ目のチョコレートは Sorbet です。ソルベの「さわやかな香り」と「冷涼感」と「食感」に挑戦しました。

5. Viande (肉料理)



五つ目のチョコレートは Viande です。コク味物質のトリペプチドも加えコク味とジューシーさを引き出しています。

6. Café (カフェ)



六つ目のチョコレートは Cafe です。カカオバターを増やして、チョコレートの粘度を低くすることで、口の中で溶けた時に満足感のある飲み物になるように表現してみました。

森永製菓のチョコレートソムリエ 小野 隆



1989年に森永製菓に入社。ビスケットやチョコレートの研究開発、チョコボールのプロダクトマネジャーなどを経て、全国ビスケット協会技術委員長に就任。その後も、新規事業の立ち上げや菓子の研究開発に従事し、チョコレートのセミナー講師も行う。また、自費で、ベトナムのカカオ農園や本場パリのチョコレートの祭典サロン・ド・ショコラにも足を運ぶほどのチョコレートマニアです。

- 最初の2枚についてだけ味を記載しています。他の4枚については、お客様自身で、味を想像し、楽しんでください。
- メニューには、開発者の森永製菓チョコレートソムリエの小野氏のこだわりを動画でみる事ができるAR技術が搭載されています。
- 使用している原料の一部はチョコレートとしておいしく召し上がっていただけるように、パウダー化したものを使用しています。御了承ください。

◆今後の展開について

第2弾は、感覚への挑戦を予定しています。森永製菓の驚きのある仕立てと、バンダイナムコスタジオの技術で、チョコレートは形あるもの、味覚だけで味わうものという常識を打ち破ることに挑戦します。(4月募集開始予定)
更に第3弾も、物だけの価値ではなく、エンターテインメントを追究した体験を提供していきます。(募集開始時期未定)

◆なぜクラウドファンディングなのか

共創の中で両社のアイデアや試作を出し合う際に、企業で販売する段階にはまだ至っていない初期的なアイデアや、通常流通だとコストが掛かりすぎる製品等、新鮮なアイデアが多く出てきました。しかし、前例や実例が無い状態では、すぐに事業化させることは困難です。そこで、コンセプトや商品に興味を持って下さる方々とコミュニケーションを取りながら、一緒に「チョコレート」の世界を創り上げるマーケットテストや実験ができる場として、クラウドファンディングを選択しました。

◇株式会社 CAMPFIRE とは

群衆 (crowd) から資金集め (funding) ができる、日本最大のクラウドファンディング・プラットフォームです。

<https://camp-fire.jp>

【バンダイナムコスタジオ 概要】

会 社 名：株式会社バンダイナムコスタジオ

所 在 地：東京都江東区永代 2-37-25

代 表 者：中谷 始 (代表取締役社長)

設 立 日：2012年4月2日

資 本 金：1,000万円

事 業 内 容：家庭用ゲームソフト、業務用ゲーム機、モバイルコンテンツ、PC コンテンツなどの企画・開発・運営

U R L：<http://www.bandainamcostudios.com/>

※プレスリリースの情報は、発表日時点のものです。発表後予告なしに内容が変更されることがあります。あらかじめご了承ください。