

Gunosy

販売初日に完売した魅惑のトリュフショコラ！

ご好評につき、予約期間を3回に分けて

アールグレイ香る煎茶ショコラ“RYOKU”の再販を決定！

～自分へのご褒美や大切な人へのギフトなど、バレンタインシーズンの贈り物にも！～

株式会社Gunosy（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：竹谷祐哉、以下 Gunosy）が展開する気分やシーンに合わせて選ぶ、“ムードペアリング体験”を提供する「YOU IN」より、前回、予約販売を開始後、初日で完売した「YOU IN」初となるアールグレイと煎茶のトリュフショコラ“RYOKU”の再販が決定しました。12月27日（火）より、予約期間を3回に分けて数量限定で販売いたします。



「YOU IN」公式販売サイト <https://youin.jp/shop>

「RYOKU」販売サイト <https://youin.jp/shop/pages/gohoubimood>

初回販売時のご好評を受け、全3回の日程で“RYOKU”の再販決定！



Bar専門店の「CRAFT CHOCOLATE WORKS」と「YOU IN」がタッグを組み、YOU IN初となるアールグレイと煎茶のトリュフショコラ“RYOKU”が誕生しました。

11月28日（月）より、トリュフショコラ“RYOKU”の予約を開始しましたが、たくさんのお客様にご好評をいただき、予約開始から10時間経たずに完売いたしました。前回ご購入いただけなかったお客様

にもお楽しみいただけるよう、期間を3回に分けて販売いたします。

第2弾はバレンタイン、第3弾はホワイトデーシーズンにお届け！

年内に再販売する第1弾を皮切りに、第2弾はバレンタイン、第3弾はホワイトデーシーズンにお届けいたします。高級感のあるパッケージと一粒ずつ丁寧に仕立てあげられるこだわりのチョコレートは、バレンタインやホワイトデーシーズンへの贈り物にもぴったり。自分へのご褒美はもちろん、大切な方へのギフトにもお選びください。

■販売スケジュール

第1弾販売

予約期間 2022年12月27日（火）12時～ 2023年1月10日（火）18時まで

商品発送 2023年1月28日（土）～2023年1月30日（月）

第2弾販売

予約期間 2023年1月18日（水）12時～ 2023年1月30日（月）18時まで

商品発送 2023年2月10日（金）～2023年2月13日（月）

第3弾販売

予約期間 2023年2月15日（水）12時～ 2023年2月27日（月）18時まで

商品発送 2023年3月11日（土）～2023年3月13日（月）

「RYOKU」販売サイト：<https://youin.jp/shop/products/TCI001>

自分への労いや贈り物に、「GOHOUBI MOOD」でペアリング

「YOU IN」は、ムード(今その瞬間の気分や状態)"に“ペアリング(向き合い、寄り添い、そして肯定する)"というウェルネス*に基づく新しい体験を提供するD2Cブランドです。今回、「YOU IN」から新たに誕生する「GOHOUBI MOOD」は、日頃から頑張っている自分へのご褒美や大切な人と一緒に語り合う時間のお供など、ご褒美気分に関わりたい時にぴったりなムードです。

“RYOKU”は、Bean to Bar専門店の「CRAFT CHOCOLATE WORKS」と「YOU IN」がタッグを組み、職人と試行錯誤しながら、構想・レシピ開発に一年半の時間をかけて誕生した特別なトリュフシヨコラです。繊細なアールグレイ煎茶の香りと深みを引き立てるガナッシュに、ビターなチョコレートでコーティングしました。



カカオの個性をひきたてるように、カカオ豆の焙煎、摩砕などのチョコレートの製造の工程を職人が調整しながら、一粒ずつ手作りで、丁寧に仕立てあげられていきます。

“RYOKU”の特徴でもあるアールグレイの香りが引き立つ煎茶は、静岡県中部の安倍川の上中流域で育まれた柔らかで上質な茶葉を手摘みにより厳選。その茶葉が持つ素材の良さを引き出す浅蒸し製法で仕立てることで“RYOKU”をより一層引きたてる煎茶が完成します。



*) 物質的豊かさではなく、心身ともに健やかで満たされた状態を目指す考え方

【商品概要】



■ 「RYOKU」

アールグレイ香る、厳選された茶葉と上質なカカオの魅惑のトリュフショコラ“RYOKU”。

世界各地のカカオの個性を熟知した職人の手によって、アールグレイ煎茶の繊細な香りとほのかな苦味を引き出し、生クリーム、クラフトホワイトチョコレートに茶葉を混ぜ込んだ深緑のガナッシュに、ガーナ産カカオ70%のちょっぴりビターなチョコレートを2回コーティング。外側はパリッと、中はしっとりした食感で、こだわり抜いた香り高いガナッシュとビターチョコレートが口の中でとろけて混ざりあう重厚感ある味わいをお楽しみください。

内容 : トリュフショコラ4粒/箱

価格 : 2,298円 (税込)

※別途送料がかかります。

URL : <https://youin.jp/shop/products/TCI001>

ご留意事項

- ※ なくなり次第終了となります。
- ※ 賞味期限は製造より2週間以内となります。
- ※ 発送する商品は賞味期限まで12日以上あるものをお送りいたします。
- ※ 作りたての品質を保持するためクール便でのご配送となります。
- ※ 保存料不使用のため冷蔵庫にて保管しお早めにお召し上がりください。

■“もっとおいしく”召し上がっていただくために、おあずけ時間を推奨！



“RYOKU”をさらにおいしく召し上がっていただくために、冷蔵庫から取り出したあと、常温で10分間お待ちいただく「おあずけ時間」を推奨しております。お湯を沸かし、お茶を淹れて待つ、このおあずけ時間が、頑張った自分の心を温めてくれ、トリュフショコラのおいしさも最大限に引き出す「GOHOU BI MOOD」へと誘います。

■“RYOKU” × ティーペアリングで、とろけるような至福の時間を



“RYOKU”とムードペアリングティーを合わせればより一層口溶けまろやかに、そしてそれぞれのフレーバーと合わさって、また違った味わいと調和をお楽しみいただけます。“RYOKU”を美味しく召し上がるためのティーペアリングとして、休憩したい気分寄り添ってくれる「IPPUKU」、誰かと話したい時の気分を盛り上げてくれる「WAKI-AI-AI」、オフラインで過ごしたい時にぴったりな「OFF SN S」の3つのムードがおすすめです。



煎茶×アールグレイ

IPPUKU

煎茶好きの方は必見の、日本茶のおいしさを堪能できるペアリング。アールグレイの香りをまとった煎茶がトリュフショコラのビターな美味しさを引き立て、コクのある味わいと風味をお楽しみいただけます。



GABA煎茶×ジャスミン

WAKI-AI-AI

トリュフショコラの甘さとゆずの爽やかな香りのコントラストを楽しむペアリング。ゆずの香りが口の中に広がり、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。



ほうじ茶×ジンジャー

OFF SNS

ほうじ茶の芳ばしい香りがトリュフショコラの甘さをより一層引き立てるペアリング。口の中で調和し、ふわっとした味の余韻をお楽しみいただけます。

■ RYOKU + 3-Mood BOX



“RYOKU”1箱と「YOU IN」がおすすめる相性ぴったりのムードペアリングティー3種をそれぞれ1箱ずつセットにしたスペシャルBOXを数量限定で予約販売いたします。第2弾はバレンタイン、第3弾はホワイトデーシーズンにお届けいたしますので、自分へのご褒美はもちろん、大切な方へのギフトにも、“RYOKU”とティーペアリングの組み合わせをお楽しみください。

内容 : トリュフショコラ4粒/箱、3-Mood (IPPUKU、WAKI-AI-AI、OFF SNS)

価格 : 6,090円 (税込)

URL : <https://youin.jp/shop/products/TCI001>

ご留意事項

- ※ なくなり次第終了となります。
- ※ 賞味期限は製造より2週間以内となります。
- ※ 発送する商品は賞味期限まで12日以上あるものをお送りいたします。
- ※ 作りたての品質を保持するためクール便でのご配送となります。
- ※ 保存料不使用のため冷蔵庫にて保管しお早めにお召し上がりください。

「YOU IN」について

「YOU IN」は、気分やシーンに合わせて“ムードペアリング体験”を提供するブランドです。開発にあたり、裏千家茶道家 岩本宗涼氏を監修に迎え、お客様に飲んでいただくシーンや気分を想像しながらムードに最大限寄り添えるブレンドを追究しました。原料は日本産を中心に世界中から厳選し、天然原料をベースにしたフレーバリングで自然な香りを実現。お客様に飲んでいただくシーンや気分を想像しながら、実現した「お茶」です。お湯を注いだその瞬間から最後の一滴まで、心ゆくまでお楽しみ下さい。

監修：岩本宗涼 / 株式会社TeaRoom代表取締役



茶道家。幼少期より裏千家で茶道経験を積み、21歳で株式会社Tea Roomを創業し、代表取締役を務める。静岡県本山地域に日本茶工場を承継し、農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。循環経済を意識した生産や日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売、茶の湯関連の事業プロデュースなど、お茶の需要創造を展開。裏千家より茶名を拝命し、岩本宗涼として "茶の湯の思

想 × 日本茶産業"に対する独自の視点で活動中。

■ 株式会社TeaRoom

2018年の創業より静岡大河内地域に日本茶工場を承継。サステナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

<https://tearoom.co.jp/>

◇LINE公式について

YOU INのLINE公式アカウントでは、お友達限定のクーポンや、ムードペアリングを更にお楽しみいただけるコツなどのコンテンツをお届けしています。お友達限定クーポンとして、初回限定10%OFFクーポンを配布中です。

LINE公式アカウント：<https://lin.ee/lnnLff>

◇「YOU IN」公式サイト：<https://youin.jp/>

◇公式Instagram：[@youin.jp https://www.instagram.com/youin.jp/](https://www.instagram.com/youin.jp/)

◇公式Twitter：https://twitter.com/youin_jp?s=20

◇公式note：<https://note.com/youin>

◇giftee：<https://giftee.com/brands/971>

◇Anny：<https://anny.gift/stores/481/>

■ CRAFT CHOCOLATE WORKS

東京・三宿にあるクラフトチョコレート（Bean to Bar）の専門店。Bean to Barとは、カカオ豆の仕入れから、カカオ豆を焙煎し、様々な工程を経て板チョコレートにするまでを自社工房にて一貫して行う製法です。CRAFT CHOCOLATE WORKSでは、カカオ本来の味を大事に、乳化剤や添加物などは一切使用せず、「シンプル」な美味しさにこだわっています。

■ Gunosy 会社概要

Gunosyは「情報を世界中の人に最適に届ける」を企業理念に掲げ、情報キュレーションアプリ「グノシー」の提供をしています。また、KDDI株式会社とニュース配信アプリ「ニュースパス」を共同提供し、ポータルアプリ「auサービスToday」の開発・運営を担当しております。これらのメディア事業のほか、「GunosyAds」等のアドテク事業も行っています。この他、お茶のD2Cブランドとなるムードペアリングティ「YOU IN」の開発・販売をしています。

会社名：株式会社Gunosy

所在地：東京都渋谷区渋谷2-24-12

企業理念：「情報を世界中の人に最適に届ける」

事業内容：情報キュレーションサービスその他メディア開発及び運営

提供サービス：グノシー、ニュースパス、auサービスToday、YOU IN

【本件に関するお問合せ先】

株式会社Gunosy 広報担当 E-MAIL : pr@gunosy.com