

2025年11月28日

報道関係者各位

エームサービス株式会社

給食業界初！ゴディバ監修の特別メニューを全国の受託事業所で提供
～ベルギーで誕生したプレミアムチョコレートブランドとの季節限定コラボ～

エームサービス株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：小谷 周）は、ベルギーで誕生したプレミアムチョコレートブランド「ゴディバ」と初めてコラボレーションし、特別メニューを2025年12月から2026年3月末まで、全国の社員食堂や学生食堂など当社グループ（エームサービス株式会社および株式会社メフォス）の受託事業所にて季節限定で提供します。



今回の取り組みは、給食業界で初めてゴディバ監修メニューを提供する試みです。エームサービスのシェフ・パティシエとゴディバのエグゼクティブシェフ・ショコラティエ／パティシエであるヤニック・シュヴォロー氏がタッグを組み、ベルギー産ダークチョコレートを使ったスイーツやベルギーの郷土料理をアレンジしました。

■提供メニュー（一部）

ゴディバ チョコレート&パンプキンのダブルムース



濃厚でなめらかなベルギー産チョコレートを使ったムースと
軽やかなパンプキンムース。やわらかな洋梨のアクセント。

ゴディバ ベルギーチョコレートのブラウニー&ブロンディー



ほのかにレモンが香るホワイトチョコレートケーキと
ベルギー産カカオ 70%チョコレートの濃厚なブラウニー。クリームのリッチなぐちどけ。

ゴディバ カルボナード フラマンド（フランドル風 牛／豚肉のビール煮込み）



ゴディバ発祥の地ベルギーでは地域によって
さまざまな種類のビールが使われ、味わいが変わるカルボナード。
チョコレートや香草で風味豊かに仕上げました。

ゴディバ 100%ビーフハンバーガー ダークチョコレートソース



ベルギー産カカオ 70%チョコレート×バーベキューソースが
濃厚で大胆。絶妙な甘みと酸味がビーフ 100%パティの味を引き立てます。

※その他にも、ベルギー産チョコレートを使った多彩なスイーツや料理をご用意しています。

※一部事業所での提供となります。（エームサービスおよびメフォスの受託事業所）

■ ヤニック・シュヴォロー氏コメント



企業のカフェテリアにゴディバの体験を持ち込むことは新しい挑戦でした。

前菜からデザートまで、チョコレートを融合させることで、ゴディバならではの創造性と情熱を込めています。

ゴディバ ジャパン株式会社 エグゼクティブシェフ・ショコラティエ／パティシエ
ヤニック・シュヴォロー氏

■動画公開中

開発秘話や舞台裏を紹介する動画はこれら

URL : <https://youtu.be/offylseA-U>

以上

■エームサービス株式会社について

1976年設立。エームサービス株式会社は、オフィスや工場、病院・福祉施設、学校、スポーツ施設など多様な分野でフードサービスを展開しています。“「食」から日本の未来を支えます。”をスローガンとして、全国約3,500カ所で1日140万食を提供しています。

会社名 : エームサービス株式会社

代表者 : 代表取締役社長 小谷 周

所在地 : 〒107-0052 東京都港区赤坂 2-23-1 アークヒルズフロントタワー

設立 : 1976年5月

事業内容 : 企業のオフィス・工場や病院・社会福祉など幅広い施設におけるフード及びサポートサービス

URL : <https://www.aimservices.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

エームサービス株式会社

企画業務部 広報室 諏訪 美奈子・河野 獨平 TEL: 03-6234-7522 FAX: 03-6234-7692

E-mail : aim@aimservices.co.jp