

～創業10周年のDari K～
本店を創業の地「三条会商店街」に移転

カカオ豆の調達からチョコレート製造・販売まで一貫して手掛けるDari K株式会社（京都市北区/代表：吉野慶一）は、創業10周年を迎えるにあたり、3月7日に京都・三条会商店街内に本店を移転。「カカオそのものの価値を楽しむ世界を創出する」ことをコンセプトに、“搾りたて”のフレッシュなカカオを誰もが気軽に楽しめる場所として、ショップを運営していきます。

新店舗では、最高品質のカカオ豆をフレッシュな状態で味わう、新しいカカオの楽しみ方を提案。わずか1分程度でカカオ豆をなめらかな液状にする(*)特性で注目を集めるグラインダーを使用して、トリュフなどのカカオスイーツを展開し、カカオの香りや味わい、魅力を伝えていきます。

また、“搾りたてカカオ”を使ったカカオドリンクも提供。牛乳のほか、豆乳や自家製カシューミルクを選んで、ドリンクをお好みにカスタマイズ。健康上「糖分の多いチョコレート商品」を避けていた方や、ヴィーガンの方でも、ポリフェノールたっぷりのカカオドリンクを楽しむことができるのが特徴です。

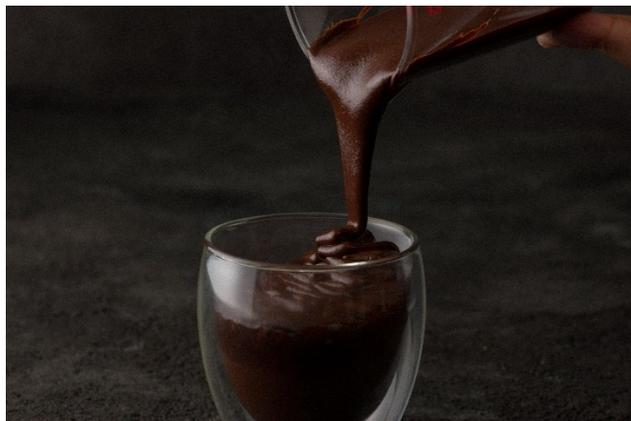
使用するカカオは、インドネシア・スラウェシ島の契約カカオ農園から直送した高品質で安全・安心なカカオ豆を使用。今後は、他の産地からもカカオ豆を仕入れ、産地ごとのカカオ豆の味や特徴の違いなどを楽しんでいただけるような商品展開も予定しています。

なお、この新店舗オープンに伴い、北大路店は3月末で営業を終了いたします。

*通常、カカオをなめらかなチョコレートの状態にするには、8時間～72時間（丸3日間）のコンチングという工程を経る必要がありますが、このグラインダーでは1分程度にその工程を短縮。「搾りたて」のカカオの香りを楽しむことができます。



カカオそのものを味わえるドリンク



グラインダーで作られる「搾りたて」のカカオマス



Dari K 三条本店外観



フレッシュなカカオを使用したトリュフ

【Dari K 三条本店について】

オープン日時：3月7日（日）11時

営業時間：11時～18時（火曜定休：火曜が祝日の場合は営業）

住所：〒604-8374 京都市中京区上瓦町 63(三条会商店街内)

アクセス：京都市営バス「堀川三条」徒歩5分（9, 12, 50, 67 系統）/京都市営バス「千本三条・朱雀立命館前」徒歩8分（6, 46, 55, 69, 201, 206 系統）/地下鉄東西線「二条城前」駅 徒歩8分/阪急京都線「大宮」駅 徒歩9分/J R山陰本線「二条」駅 徒歩10分/嵐電「四条大宮」駅徒歩9分

【Dari K 株式会社について】

カカオ豆からチョコレートを手作りする日本のクラフトチョコレートメーカー。インドネシアの生産者とともにカカオの栽培・収穫から発酵・乾燥まで一貫して管理し、良質なカカオ豆から厳選して作られるチョコレートは、豊かなアロマとフルーティーな酸味が特徴。パリのサロン・デュ・ショコラには2015年から毎年出展し、国際的なチョコレートの品評会C.C.C.では2015年から4年連続受賞。カカオの生産地での取り組みも国際的に高く評価され、SDGsの先進企業としても国内外から注目を集めています。

代表：吉野 慶一

住所：京都府京都市北区紫竹西高縄町 72-2（本店）

東京都新宿区四谷 1-17（東京事務所）

設立：2011年

【お問い合わせ先】

Dari K 株式会社（広報：中崎）

TEL：075-494-0525 / FAX：075-320-1323

E-mail：pr@dari-k.com