

## 京都発、チョコレート専門店 Dari K(ダリケー) 世界最高峰のチョコレートの祭典 「サロン・デュ・ショコラ in パリ」に出展決定！

インドネシア産カカオの栽培・輸入・製造を一貫して手掛ける Dari K 株式会社（本店：京都府京都市中京区、代表取締役社長 吉野慶一）は、10月末にフランス・パリで開催される世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」に出展致します。2011年の創業からわずか4年半という異例のスピードもさることながら、これまで高品質なチョコレート原料として扱われることがなかったインドネシア産カカオ豆のみを使用しているという事実は、世界でも大きな驚きと注目を集めています。

### ■インドネシア産カカオとの出会い

インドネシアはカカオの生産量において世界でも3本の指に入るカカオ大国です。しかしながら、カカオの生産国としての知名度は、日本を含め世界的にもあまり高くありません。インドネシアはガーナとほぼ同じ生産量を誇るのに、なぜインドネシアのカカオ豆は日本にほとんど輸入されていないのでしょうか？原料を知るために直接カカオ農園を訪れたのは今から5年前になります。

### ■美味しいチョコレートを作るための秘訣

現地で分かったこと、それはインドネシアでは美味しいチョコレートをつくるのに不可欠な「発酵」という工程を行わずにカカオ豆を出荷していたという事実です。生産者は発酵のやり方を知らないばかりか、仮に発酵させて質の良い豆を作ったとしても、発酵させていない低品質な豆とほとんど変わらない価格でしか買い取ってもらえないという現実があることも判明しました。

### ■Dari K を起ち上げるまで

そこで当社はカカオ農家に発酵技術を指導し、発酵させた高品質なカカオ豆を直接農家より高値で買い取ることにしました。彼らの収入環境を改善しつつ、同時にインドネシア産カカオが低品質というイメージを払拭し、高品質なカカオ豆として認知度を向上させるため、京都にチョコレート工房「Dari K」を開店。現在そのカカオで作る香り高いチョコレートは沢山の方々にご愛好いただいております。

### ■チョコレート屋が発電事業？

今回のサロン・デュ・ショコラでは、チョコにとどまらない「カカオの可能性」を追求した成果として新作チョコレートその他、カカオを使用した天然素材のリップクリームや京都の茶園と共同開発したカカオ紅茶、神戸の洋菓子屋とのコラボ商品などを初披露します。また当社は、電気の通っていないインドネシアの農家に、農園で廃棄されているカカオの殻を利用したバイオガス・発電事業にも着手しており、当社ビジョンである『カカオを通して世界を変える』数々の取り組みを発信致します。

### <Dari K 企業概要>

社名：Dari K 株式会社（ダリケー）  
住所：京都府京都市中京区三条通神泉苑西入今新在家西町22番地  
店舗：京都三条本店、祇園あきしの店  
ホームページ：<http://www.dari-k.com/>

### <代表取締役社長 吉野 慶一プロフィール>

オックスフォード大学大学院卒業。外資系投資銀行アナリストを経て  
「カカオを通して世界を変える」をモットーに、2011年 Dari K 株式会社設立。



【本件に関するお問い合わせ先】

Dari K 広報マネージャー：足立こころ

TEL(直通)070-6928-6456/ E-mail: kokoro.adachi@dari-k.com