



東京に初の常設店となる Dari K 大丸東京店をオープン

～ “エシカル・スイーツ” を東京から発信します～

Dari K 株式会社（本社：京都市北区/代表取締役：吉野慶一）は、東京に初の常設店となる Dari K 大丸東京店を2020年6月1日（月）にオープン。おいしい・ヘルシーだけでなく生産者や環境にも配慮した“エシカル・スイーツ”を広く発信していきます。

2011年に創業し、「カカオを通して世界を変える」を企業ミッションとして掲げる当社は、単にチョコレートを製造するだけでなく、主原料であるカカオ豆をインドネシアの生産農家から直接契約により調達し、加工・製造から自社店舗での販売まで、チョコレートのサプライチェーンを一貫して手掛けてまいりました。新店舗は、Dari K が現在まで行ってきたSDGsの取り組みを含め、新しい“エシカル・スイーツ”を広く発信していく関東の拠点として位置付けています。

Dari K 東京店では、ダイレクト・トレードにより契約農家から直送したカカオ豆で作るフレッシュなチョコレート・トリュフ「カカオ・バル」や、南国で生産されるドライフルーツやナッツの「TROPIS（トロピス）」シリーズを展開。当社の人気商品も取り揃え、自家消費もギフト需要も対応する商品をラインアップしております。

これらの商品がエシカルであるのは、当社のSDGs(Sustainable Development Goals:持続可能な開発目標)の活動によることが大きく、具体的には下記のような取り組みを原料の生産地にて行っております。

①現地法人 KIC の設立

2016年、現地法人 KIC (Kakao Indonesia Camerlang) を設立し、カカオ農家に対し、高品質なカカオ豆を栽培するための技術指導や仲買人を通さないダイレクト・トレードを行うことで、現地農家の所得向上を実現しました。

②アグロフォレストリ農法の導入により、農家の安定的な収入の確保

近年では換金作物であるカカオの栽培に加えて、ココナッツやマンゴー、パイナップルなど複数の作物を混植するアグロフォレストリ農法を導入し、多様な生態系を守りつつ、気候変動への適応策として農家の安定的な収入の確保も図っています。

③クリーンエネルギー創出に挑戦

カカオ豆を取り出した後のカカオ殻をバイオマスとして利用したクリーンエネルギー創出に向けた挑戦を行っています。

④6次産業化の推進

現地の農家グループやNPOと共同で原料を加工し、商品の製造・販売まで行う6次産業化の推進、それに伴う新たな雇用創出などの取り組みを展開しています。

【Dari K 大丸東京店の新商品】



「カカオ・バル」 (1箱3粒入税込1,350円)



「TROPIS」 (10種、各税込432円)

新商品である『カカオ・バル』の「バル」は、インドネシア語で「新しい」を意味し、Dari Kの東京進出を記念に作り込んだ商品です。濃厚なカカオのガナッシュのまわりはカカオ豆を粗く砕いたカカオニブをまとい、カカオ豆の濃厚な香りとザクザクした食感をまるごと味わえるユニークな商品となっております。

一方、『TROPIS (トロピス)』は同じくインドネシア語で「トロピカル」を意味し、マンゴーやココナッツなどの南国のドライフルーツやカカオ豆、カシューナッツなどのナッツ類を揃えた新シリーズで、10商品をラインアップしております。

【Dari K 東京大丸店】

- ・所在地 : 東京都千代田区丸の内1-9-1 地下1階
- ・営業時間 : 10:00-21:00 (土日祝は10:00~20:00)

*ただし、館内の営業時間に準ずる

【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。

- ・代表取締役 吉野慶一
- ・設立 2011年3月11日
- ・所在地：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丁目1-17（東京事務所）
- ・ホームページ：www.dari-k.com

【お問い合わせ先】

Dari K 株式会社（広報：上坂）

TEL：075-494-0525 / FAX：075-320-1323

E-mail：pr@dari-k.com