

## 2018年新作チョコレート・トリュフ発売 採れたてカカオを使用した「初摘みチョコ・トリュフ」登場！

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：京都府京都市北区、代表取締役 吉野慶一）は、2018年バレンタインシーズンに向けて、新作のチョコレート「カカオが香るチョコレート・トリュフ」を1月6日より発売致します。

今回の新作トリュフの目玉となるのは「初摘みチョコ・トリュフ」。2016年にインドネシアのカカオ産地に子会社を設立した Dari K は、日本人駐在員が現地のカカオ農家と協働することで「いつ・誰が収穫し、どんな酵母で何日間発酵させたか」というカカオの完全なトレーサビリティ管理が可能になりました。これを活かした「初摘みチョコ・トリュフ」は、2017年7~9月に収穫した採れたてのカカオを日本にすぐに海上輸送し、京都の Dari K が焙煎からチョコレートにまで一貫して仕上げることで、素材から商品まで完全に Dari K がプロデュースした商品になります。1月6日より Dari K 直営店舗にて販売を開始、1月後半からは全国の百貨店でのバレンタイン催事にて発売を予定しております。



### ■コンセプトはボジョレ・ヌーボーならぬチョコレート・ヌーボー

ぶどうの産地が同じでも、気候などの影響で毎年ワインの風味が微妙に変わるのよく知られています。そしてその年の新酒を味わうボジョレ・ヌーボーは近年ワインを嗜む人の間では日本でも大きなイベントになっています。ワインに新酒があるように、またお米には新米が、お茶には新茶があるように、チョコの原料カカオも果物由来ですから旬の収穫期があり、新チョコレートがあっても本来不思議ではありません。「フレッシュなカカオから作られた出来立てのチョコレートを愉しむことができれば、どんなにステキなことだろう！」ボジョレならぬチョコレート・ヌーボーの発想で本商品は生まれました。

一般にチョコレートの製造過程では豆のブレンドやアルカリ化など様々な技術により味を均一化するのが通例です。最近ではカカオ豆の焙煎から手掛けることで、素材の産地によって異なる味を楽しむ「Bean to Bar 製法」が世界的に流行していますが、「初摘みカカオ」の発想は、国や地域ごとのカカオの味の特徴を楽しむという空間的な横の広がりではなく、同じ産地でも収穫年によって味が異なるという時間的な縦の比較でチョコレートを楽しむものであり、これまで類を見ない取り組みになっています。その背景には、仮にこのような構想があったとしても、同じ農家からカカオを買い続けるということは契約農家制度がないと厳密に同じ産地でのカカオの調達は不可能だからです。その点、カカオの産地であるインドネシアに現地法人と駐在員を置き、契約農家から直接カカオの買い取りを実施している弊社は本構想の実現が可能になりました。また日本の Bean to Bar メーカーのパイオニアとして、初摘みカカオの特徴を最大限に引き出す焙煎プロファイル（温度・焙煎時間・風力）も作成しております。

## ■「初摘みチョコ・トリュフ」の特徴

収穫されたばかりのカカオの実を、Dari Kの現地子会社独自の酵母で6~7日間発酵。ブドウや野苺などの果実的な酸味を活かすようオリジナル焙煎プロファイルにより浅煎りすることで、苦いイメージのあるチョコレートとは全く別物の、フルーティさが際立つ口いっぱいに広がるアロマをご堪能いただけます。

## ■6種類のフレーバーを「食べ比べ」できる考え抜かれた商品構成

新作トリュフのフレーバーは全6種類。2017年の初摘みカカオと2016年のクロップの収穫年の違いによる食べ比べの他、京都・和束町の東茶園から直送された抹茶やほうじ茶を使用したトリュフのお茶の違いによる比較、オレンジピールやラムレーズンというビターチョコと相性抜群のフルーツマリアージュの食べ比べなどができるラインナップに仕上げております。

素材の魅力を極限まで引き出す独自レシピにより、トリュフのベースとなるガナッシュは、カカオ豆・北海道産生クリーム、砂糖の3素材のみを使用（香料・保存料・添加物など一切不使用）。

トリュフは3粒入、6粒入、12粒入の3種の展開で、Dari Kの定番である木箱を採用。バレンタインをはじめ贈答用にも適しており、様々なシーンでお使いいただける品となっております。



### <カカオが香るチョコレート・トリュフ商品概要>

#### 本体価格

3粒木箱入 1,500円（税抜）

6粒木箱入 2,500円（税抜）

12粒木箱入 5,000円（税抜）

※12粒入りはオリジナル風呂敷付き

#### フレーバー全6種類

- ・2017年初摘みプレーン
- ・プレーン
- ・抹茶
- ・ほうじ茶
- ・オレンジピール
- ・ラムレーズン

## ■本トリュフ販売予定のバレンタイン催事出店先一覧

関東エリア：伊勢丹新宿店、松屋銀座店、渋谷ヒカリエ ShinQs、高島屋日本橋店、伊勢丹浦和店、東武宇都宮店、スズラン百貨店高崎店、

中部エリア：松坂屋名古屋店、名鉄エムザ金沢店、東急長野店

関西エリア：大丸京都店、高島屋京都店、伊勢丹京都店、阪急梅田店、京阪守口店、大丸心齋橋店（WEB販売のみ）

中国エリア：高島屋岡山店

九州エリア：鶴屋百貨店（熊本市）

通販：藤巻百貨店、コープ神戸など

\* 出店先は変更になる場合がございますので最新情報はホームページなどでご確認ください

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

Dari K 広報マネージャー：河村 翔（かわむら しょう）

〒603-8205 京都府京都市北区紫竹西高縄町 72-2

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

HP: <http://www.dari-k.com/>