



2018年10月15日

Dari K 株式会社

〒603-8205 京都府京都市北区紫竹西高縄町72-2

TEL: 075-494-0525 / FAX: 075-320-1323

URL: [www.dari-k.com](http://www.dari-k.com) / Email: [info@dari-k.com](mailto:info@dari-k.com)

## Dari K 本店リニューアルオープン及び京都駅新業態店舗オープンのお知らせ

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご厚情を賜り、厚くお礼申し上げます。

先般、増産体制を整えるため工房の拡充工事をしておりましたが、お蔭様で10月6日に無事リニューアル・オープンをさせていただきました。これに伴い販売スペースのリロケーションも行い、お客様とのコミュニケーションを深めやすい対面式レイアウトに変更致しました。今秋以降、これまで以上にカカオに関わるさまざまなイベントも開催していく予定でございますので是非ご期待ください。

また、10月11日にはJR京都駅の新たな商業施設「京名菓・名菜処 京(みやこ)」内にて、「The Obroma 990 by Dari K(ジ・オブローマ 990)」をオープン致しました。当店舗は、カカオ豆をその場で挽くことにより、カカオをより一層楽しむことを可能にした弊社の新業態かつ新ブランドになります。

通常、カカオ豆をチョコレートにするには、粒子サイズを小さくし、尖った香りを丸くするために数時間～数十時間に及ぶコンチングの過程が不可欠でした。しかし、コンチングによりカカオ豆が有する特徴的なアロマも揮発するという側面もあり、弊社では時間をかけずに粒子のサイズを細かく磨砕し、カカオに内在するアロマを最大限に楽しめる仕組みを長年考えて参りました。

幸いなことに、この課題と一緒に取り組んで下さる機械メーカーと巡り合い、長年の夢であった魔法のようなマシン、つまり「カカオ豆をその場で挽いて即座にチョコレートにする」ことができる世界初のマシンが出来上がったのです。本マシン以外にも、カカオ生産地で試行錯誤した結果編み出した特別な発酵や、酸化しないよう焙煎したてのカカオ豆を供給する体制の構築など、カカオの可能性を最大限に引き出すために惜しみなく努力した結晶がこの「The Obroma 990(ジ・オブローマ990)」という新ブランドとなっております。

「カカオを通して世界を変える」を企業理念に掲げる弊社は、今後も様々な展開を繰り広げて参りますので、今後とも温かく見守っていただけましたら幸いです。

略儀ながら書中をもちましてご案内かたがたご挨拶とさせていただきます。

敬具



## 記

### ■Dari K本店

住 所 〒603-8205 京都府京都市北区紫竹西高縄町72-2

電 話 075-494-0525

F A X 075-320-1323

営業時間 10:00～18:00 (10月より19:00から18:00に変更になりました)

定 休 日 火曜日

### ■「The Obroma 990 by Dari K」

所 在 地 JR京都駅西口2階 南北自由通路(南側)『京名菓・名菓処 京(みやこ)』内

オープン日 平成30年10月11日(木)

営 業 時 間 8:30～21:00

定 休 日 商業施設に準じる(基本的に無休)

### ■本件に関するお問い合わせ先:

Dari K オブローマ事業部マネージャー 襖田 朋子(フスマダ トモコ)

電 話 070-6541-6456

E-mail tomoko.fusumada@dari-k.com

以上

Dari K 代表取締役

吉野 慶一

