

「海ノ向こうコーヒー」とコラボした夏ギフトを発売

コーヒーとチョコレートで東南アジアにプチ旅行気分

Dari K 株式会社（京都市北区/代表取締役：吉野慶一）では、京都で環境負荷の小さい農業を広めている「坂ノ途中」（京都市下京区/代表取締役：小野邦彦）のコーヒー部門「海ノ向こうコーヒー」とコラボレーションした夏のギフトをこのたびオンラインショッピングサイトにて発売します。

インドネシアでカカオ豆の栽培・収穫から発酵・乾燥まで一貫して管理して作られる Dari K のチョコレートは、カカオの香りが濃厚でコーヒーのお供にもぴったり。今回の summer edition は、「海ノ向こうコーヒー」がミャンマーの小規模農家さんと現地企業「ジーニアスコーヒー」と共に品質向上に取り組んだ、完熟のコーヒー豆を使用して開発した「カフェオレベース」と組み合わせたギフトセットになっています。

「カフェオレベース」は、添加物は使わず、てんさい糖と三温糖を半分ずつ使用しており、コクがありながらもすっきりとした甘さとなっています。

このカフェオレとセットになっているのは、贅沢な厚みのダークチョコレートをバターが香るサクサクのラングドシャで挟み込んだ「プレミアム・チョコレート」と、同じくダークチョコレートで大粒のカシューナッツをコーティングした大人な「カシューチョコ」。甘みのあるカフェオレとビターなチョコレートのコントラストが心地よいセット内容となっています。

「海ノ向こうコーヒー」は希少なアジアのスペシャルティコーヒーを中心に「おいしさ」「環境負荷の小ささ」「コミュニティへの配慮」の観点から自社でセレクトした豆を取り扱っています。生産者の生活向上にも寄与しながら美味しいチョコレートを届けたい Dari K の想いと共通するコーヒーを今回夏のギフトとしてセレクトいたしました。

贅沢な午後のチョコ&コーヒーブレイクに。夏のギフトに。アジアと京都に思いを馳せたひとときを贈ってはいかがですか。

【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・シヨクラには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 丁目 1-17 (東京事務所)

設 立 : 2011 年 3 月

【株式会社坂ノ途中について】

環境負荷の小さい農業に挑む人たちを支えることで、持続可能な社会を目指す株式会社坂ノ途中。同社が 2012 年に東アフリカのウガンダでスタートした海外事業が「海ノ向こうコーヒー」です。

「海ノ向こうコーヒー」では、希少なアジアのスペシャルティコーヒーを中心に「おいしさ」「環境負荷の小ささ」「コミュニティへの配慮」の観点から自社でセレクトした豆を取り扱っています。

代 表 : 小野 邦彦

住 所 : 京都府京都市下京区西七条八幡町 21 番地

設 立 : 2009 年 7 月

【お問い合わせ先】

Dari K 株式会社 (広報: 上坂/中崎)

TEL : [075-494-0525](tel:075-494-0525) / FAX : [075-320-1323](tel:075-320-1323)

E-mail : pr@dari-k.com