

2013年1月17日

Dari K 株式会社

【世界初】京都とインドネシアをつなぐ純米カカオ酒 新鋭のチョコレートベンチャー企業と京都北部の老舗酒造メーカー2社が共同開発 ～純米カカオ酒「神香（かかお）」誕生～

インドネシアのスラウェシ島からカカオ豆を自社で輸入し、自家焙煎カカオ豆からチョコレート製造まで全てを一貫して手作りで行うベンチャー企業 Dari K 株式会社（京都市中京区 代表取締役：吉野慶一）が京都の老舗酒造メーカー与謝娘酒造（京都府与謝郡 代表取締役：西原司朗）、竹野酒造（京都府京丹後市 代表取締役：行待佳平）と純米カカオ酒「神香（かかお）」を開発しました。カカオ豆の自家焙煎という日本はもとより世界的にも稀な製法でチョコレートをつくるベンチャー企業と、古き良き製法で日本酒を造り続けてきた老舗企業が、既存の枠にとらわれず自由な発想で純粋に美味しいものを追求した、京都ならではの古くて新しいお酒です。カカオの形をしたオリジナルガラス容器と、インドネシア産の環境にやさしい木箱で包装し、バレンタイン前の1月19日から Dari K 店舗及び百貨店にて順次発売となります。

<純米カカオ酒 概要>

容量：360ml 価格：4,200円（税込）

製造元：与謝娘酒造合名会社（無糖）、竹野酒造有限会社（加糖）

販売元：Dari K 株式会社

●背景

平成24年に国家戦略として日本酒・焼酎魅力の認知度の向上と輸出の促進を目指し、「ENJOY JAPANESE KOKUSYU(國酒を楽しもう)」プロジェクトが発足されました。日本を代表する酒どころ、京都の蔵元が京都北部の酒米「祝」を使って作り上げた日本酒は、まさに日本の気候風土、日本人の文化風俗を象徴したものです。そのような商品の開発は京都の地域活性化に加え、日本に興味をもつ外国人の注目度も大きなものになることが予想されます。さらにインドネシア産のカカオ豆を使用することで、日本と海外をつなぐ商品開発の先鞭となる、将来性の高いプロジェクトとしても期待され、平成24年度きょうと元気な地域づくり応援ファンドにも採択されております(Dari K 株式会社「自家焙煎カカオと日本酒による純米カカオ酒の開発事業」)。



●特徴：京都とインドネシアをつなぐ純米カカオ酒

純米カカオ酒「神香」は、インドネシア産カカオ豆と京都の米・麴・水だけで作り上げたカカオリキュールです。カカオの学名はテオブロマ・カカオ。ギリシャ語で「神様の食べ物」を意味します。一方、日本酒は昔からお祭りなどの神事で供えられるもので、いわば「神様の飲み物」。そんなカカオと日本酒が京都の地で出会いました。

<素材のこだわり>

カカオ豆は Dari K がインドネシアの農家から調達。自家焙煎してチョコレートを作る Dari K だからこそ引き出すことの出来る優美なアロマと力強いフレーバー。米は丹後で生まれた酒造好適米「祝（いわい）。天橋立を望む大江山麓（与謝娘酒造）と金剛童子山（竹野酒造）から湧き出る良質な伏流水を仕込み水に、軟質で水分調整が難しい祝米も、杜氏の経験と技量によって、ふくらみのある爽やかな甘みへ。

自家焙煎カカオの香ばしくフルーティーな香りと、純米酒が醸すふくよかな口当たり。既存の枠にとらわれず、純粹に美味しいものを追求する京都のショコラティエと杜氏が作り上げた「神香」は、十分に冷やしてから極上の香りをお楽しみいただけます。

<外装のこだわり>

カカオの実をかたどったオリジナルのガラス容器は、ガラス職人がひとつひとつ丁寧に作り上げたもので、味や香りだけでなく、外装からも素材に想いを馳せることのできる商品となっています。また、本プロジェクトは京都とインドネシアをつなぐものであることから、海外市場への販路拡大を想定し、京都産業育成コンソーシアムより「Kyoto Japan ロゴマーク」の使用許可も取得しております。



本件に関するメディアからのお問い合わせ先

Dari K 株式会社 広報担当 小畑孝輔

〒604-8801 住所：京都府京都市中京区今新在家西町 22-1F

Tel：070-6928-6456（広報担当 小畑へ直通）、075-803-6456（店舗）

HP：www.dari-k.comE-mail：cacao@dari-k.com