

2013年4月24日

Dari K株式会社



DARI・K

チョコレート店が手がける教育事業

カカオを通して世界を学ぶ！

～「カカオ豆から手づくりチョコレートキット」開発～

インドネシアのスラウェシ島からカカオ豆を輸入・自家焙煎からチョコレートの製造までを一貫して手がけるDari K株式会社（京都市中京区 代表取締役：吉野慶一）は、原料カカオ豆からチョコレートを手作りする体験型キット（「カカオ豆から手づくりチョコレートキット」）を開発しました。本キットは、お菓子作りのみならず、身近なお菓子であるチョコレートの原料であるカカオに焦点を当て、それにまつわる地理・歴史や栄養を幅広く学ぶことができる仕組みになっております。価格は2,100円（税込）で5月1日より自社店舗および自社サイトでの通販を開始致します。

■ 本キット開発の背景

カカオ豆の自家焙煎から手がける世界的にも大変珍しい弊社は、平成23年3月の創業以来、カカオ豆の独自輸入・自家焙煎から最終商品であるチョコレートの製造まで、一貫した手作りを行ってまいりました。これを知った教育機関や青少年団体、あるいは個人から、こどもにチョコレートを原料カカオから作る過程を見せたいとの要望を次第に受けるようになり、セミナーや講師としてその都度要望に応じておりましたが、「油脂を加えず、純粹にカカオ豆の味をストレートに出す本当のチョコレートの味をもっと知ってもらいたい」「身近なお菓子であるチョコレートを題材に、世界の地理や歴史などを学ぶきっかけを与えたい」との想いが強くなり、平成24年度京都市の「**知恵産業創造支援事業**」に採択され、本キットの開発に至りました。本キットの開発は平成24年8月に開始され、平成25年3月末に約8ヶ月間かけ完成しました。



チョコレートキットの内容

■ キットの構成

【パッケージ】

パッケージは外箱（スリーブ式）と内箱から成っており、チョコレートを包んだアルミホイルから板チョコガ顔を出しているデザインになっています。

【モールド（シリコンの型）】

シリコン型のオリジナル・モールドは Dari K のロゴ入りチョコレートやカカオの実をかたどったチョコレートができるようになっています。食品・添加物等の規格基準を満たすものとして、外部機関より安全性の認証も受けております。

【ブックレット】

38 ページに及ぶブックレットは下記の 4 章に分かれています。チョコレートの作り方だけでなく、チョコレートの原料であるカカオの生態や歴史、またカカオがチョコレートなるまでの過程を写真を多用しながら説明しております。

第 1 章：チョコレートの原料とは？

第 2 章：カカオ豆からチョコレートを作ろう！

第 3 章：チョコレートに関するクイズ

第 4 章：Dari K の取り組み



付属のブックレット

【生カカオ豆】

チョコレートの原料である生カカオ豆が 80 グラム入っております。

【保護者・教師向けリーフレット】

使用する上での注意点や認証規格について記述しています。

■ 本キットのねらいと特徴

本キットはチョコレート作りの体験に留まらず、身近なお菓子であるチョコレートの原料であるカカオにまつわる「学び」を提供することにあります。それゆえ、小学低学年の児童も読めるように、ブックレットにはルビをふり、平易な文章で構成しております。また、ブックレットは 38 ページに及び、読み物としても楽しんでいただけるような章立ての構成をとっております。

■ 今後の展開

昨今話題の「食育」はもとより、身近な食品の原料を掘り下げて、科目横断的に学ぶことは子供の教育において大変重要だと認識しております。今後弊社では本キットを利用し、地域の小学校や青少年団体など教育機関と協力して、楽しくて学びも多い体験型の学習の場を創出していくことを目指しております。そのため、弊社ショコラティエ（チョコレート職人）を各教育機関に講師として派遣したり、平成 25 年 4 月 30 日オープン of 弊社 2 号店となるルマ・カカオ店（京都市中京区壬生森町）におけることも向け菓子教室を予定しております。

本プレスリリース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（直通電話：070-6928-6456）

住所：〒604-8801 京都府京都市中京区今新在家西町 22-1F

Tel：075-803-6456

URL：www.dari-k.com

E-mail：cacao@dari-k.com