

カカオを現地発酵・自家焙煎した高級チョコレート材料の生産と販路開拓

Dari K株式会社

! プランの背景 京都を拠点に独自のチョコレートを提供

- チョコレートの多くは、クーベルチュールと呼ばれる製菓用チョコレート材料に砂糖や油脂分、香味素材を加え、成型し直して作られるもので、独自の味を作り出すことに限界があった。
- 創業時より、インドネシア産の良質なカカオ豆を輸入し、カカオ豆本来の味わいを引き出す焙煎技術を磨いて、独自のチョコレートを製造・販売。消費者の人気を集めている。



! プランの知恵 高級志向のニーズに応える現地発酵、自家焙煎

- カカオ豆の産地であるインドネシア農村に自社工場を設け、生産農家への栽培指導を始め、カカオ豆の発酵、自家焙煎まで一貫生産できる体制を構築。高級志向のパティシエや製菓メーカーなどの多様なニーズに応えるチョコレート素材を提供する。
- 収穫後、現地で発酵をコントロールすることで、既存のクーベルチュールでは実現できなかった、繊細で多様な風味づけを可能にする。
- 砂糖や油脂の添加を抑えた健康的な商品提供で、新たな顧客層を発掘する。



! 私たちのチャレンジ 味・健康・社会性を兼ね備えた商品開発で消費者のすそ野拡大

- インドネシア生産農家の地位向上につながる「フェアトレード」の取り組みとして社会的注目が高まっている。
- 京都の老舗酒造メーカーと連携して、純米カカオ酒「神香(かかお)」を開発・販売するなど、スイーツ以外の分野でもカカオ豆の可能性を追求している。



会社概要

代表者	吉野 慶一
所在地	京都市中京区今新在家西町22-1F
事業概要	チョコレート・焼菓子・カカオ酒の製造販売他
電話番号	075-803-6456
URL	http://www.dari-k.com/