

「京都 Dari K チョコチーズケーキ」

8月1日よりJR京都駅、新幹線改札内のグランドキヨスク及び
八条口ギフトキヨスク、自社ホームページにて常時販売開始！

当店では、2017年春より食材と製法にこだわった「チーズケーキ」を京都市地下鉄の「エキナカ」での期間限定販売のほか、ネット通販を行っております。また、2018年春よりJR東海 京都駅構内のグランドキヨスク、ギフトキヨスクにおいて、「佐々木酒造日本酒チーズケーキ」等を常時販売しております。

このたび、8月1日より当店が扱う「京都 Dari K チョコチーズケーキ」の常時販売を開始しますので、お知らせいたします。

【Dari K とは】

京都のスイーツ好きの方は100%知っているといってもよいぐらい有名なチョコレートショップ。約10年前三条会商店街で創業。現在、新大宮商店街に本店を構え、祇園や京都駅前の店舗の他、オンラインショップでも商品を提供しています。



【「Dari K のチョコレート」の特徴】

・原料はカカオ豆と砂糖だけ

Dari K では、現地指導により栽培から収穫、加工までの作業を全て管理するインドネシアの契約農家で栽培されたカカオ豆を輸入しています。だから安心安全な品質の高いカカオ豆を原料に究極のチョコレートが作られています。

通常のチョコレートでは、一般的にカカオ豆の他にカカオバターや油脂、乳化剤等の添加物を加えていくのですが、Dari K のチョコレートの原料はカカオ豆と砂糖のみです。

当社が原料として使うのはカカオ豆78%、砂糖22%で配合した Dari K 製チョコレートです。カカオ豆の割合が高ければ凄くビターなチョコになり、添加物が入らなければ舌の上でザラつき感が残るのですが、「Dari K のチョコレート」はザラツキ感がなく、これまで出会った中で最高のチョコレートです。



・お土産にも最適な商品パッケージ

京都の土産らしく、届いたときのワクワク感を演出してくれる、かわいくて上品、ちょっと特別なパッケージでお届けします。お持たせ、贈り物、引き出ものにも、喜んでいただけるよう、想いをこめてこだわりました。（ネット通販の場合のみ）



【チョコチーズケーキを開発したきっかけ】

京都の名産品を使った新しいチーズケーキを創るにあたって、チョコレートを使ったチーズケーキは事業を始める段階から構想の中にはあり、いずれはDari Kのチョコレートを使いたいと思っていました。今年の春、たまたまある団体の会合でDari Kの方と席が同じになり、挨拶させていただいたところ、なんと当店のことを知って下さっていて、その場でコラボのお話が決まりました。そこから試作に入り、チョコレートが最高で1回目の試作段階から想像の上を遥かに超える物ができ、あとは微調整で完成しました。私は15年以上パティシエとしての経験があるのですが、こんなに早く、自分が納得した試作品はないです。後日、Dari Kの方にも試作品を召し上がって頂き1発OKをもらい、チョコチーズケーキが完成いたしました。



【商品詳細】

「京都 Dari K チョコチーズケーキ」

- ・ 内容量 1個
- ・ 賞味期限 冷蔵5日
- ・ 販売価格 キューブチーズケーキ 580円（税込）
ホールチーズケーキ 2,800円（税込）
- ・ 共通項目 アレルギー：小麦、卵、乳



※ネットショップのサイトは次のとおり。

⇒ <http://soraaao-shop.com/>

【本製品に関するお問い合わせ】

ソラアオ 福本大二

Mail : info@soraaao-cafe.com

電話 : 075-748-0400