



2021年9月13日

株式会社立花商店 生田 渉

## (新) 週刊カカオニュース 53号 最新トレンド情報

毎度お世話になります。カカオトレーダーの生田と申します。

今週のカカオニュースを配信させていただきます。

本号では、最新のカカオやチョコレートの商品情報を取りまとめてお伝えいたします。

### 1. Minimal カカオを丸ごと使ったレアチーズケーキ 今月発売

株式会社 *β*ace（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：山下貴嗣）が展開する、日本発のチョコレート専門店「Minimal - Bean to Bar Chocolate - (ミニマル)」は、「カカオパルプ」を使用した『カカオレアチーズケーキ』を9月より発売する（LINE 先行販売は9月14日、店頭では9月21日より販売予定）。南国フルーツであるカカオを丸ごと使った、Bean to Bar 専門店ならではのレアチーズケーキとなっている。



『カカオレアチーズケーキ』 ¥3,510（税込）

上部の白い層には、「カカオパルプ」とニカラグア産カカオ豆から搾った「カカオバター」を使ったホワイトチョコレートを使用している。「カカオパルプ」の爽やかな酸味やフルーティな香りと、ホワイトチョコレートの控えめな甘さ、クリームチーズのミルクィさ・コクを楽しむことができる。

また、底に敷いたクッキー生地には、同じくニカラグア産カカオのココアパウダーを使用しており、サクサク感とほろ苦さが加わることで心地よい後味を感じることができる。

同社おすすめのペアリング素材にも注目だ。オレンジジュースと合わせるとミックスフルーツジュースのようなフルーティな味わいに、紅茶・コーヒーと合わせると甘さやコクが引き締まり、メリハリのある味わいになる。自分のお気に入りの組み合わせを見つけてみるのも面白そうだ。

\*説明および写真は下記より

<https://gourmetpress.net/685851/>

\*Minimal HP とオンラインストア

## 2. Minimal クラフトスイーツ体験キット 第3弾 「チョコレートティラミス -HIGH CACAO-

株式会社 *βace*（東京都渋谷区、代表取締役：山下貴嗣）が展開するチョコレート専門店「Minimal」は、クラフトスイーツ体験キット第3弾「チョコレートティラミス -HIGH CACAO-」のセットを9月8日より一般販売する予定だ。同ブランドは「職人が作った本格スイーツに自宅でひと手間加えてさらに美味しく楽しんでもらう」というコンセプトのもと、5月から体験キットの販売を行っており、今回の第3弾が最終回となる。



### 【セット内容】

- ・チョコレートティラミス：1つ
- ・ココアパウダー：10g
- ・カフェモカソース：40g
- ・GEN GEN AN 幻 「紅ほうじ茶」ティーバッグ：1つ
- ・REC COFFEE 「エチオピア」ドリップバッグ：1つ



## 3. 神戸住吉に新ブランド クラフトチョコレート専門店「bean to bar chocolate NAGANO」

クラフトチョコレート専門店「bean to bar chocolate NAGANO」（所在地：神戸市東灘区）が今月8日にオープンした。オーナーの長野亘孝さんは、神戸大学博士後期課程に在籍している大学院生だ。誕生日にもらったチョコレートのおいしさに衝撃を受けたことをきっかけに、「カカオ豆の個性を最大限引き出すチョコレート作る」という目標を掲げ、クラウドファンディングで資金を調達してお店をOPENさせた。



クラフトチョコレート（左からタンザニア、ガーナ、メキシコ、ベトナム、コスタリカ）

店舗では、香りと風味にこだわり厳選したクラフトチョコレート（5産地）のほか、イタリアンジェラート（6種類）やマ・マレード（4種類）なども販売している。

\*説明および写真は下記ホームページより

<https://kobehigashinada.goguy.net.jp/2021/08/05/chocolate-nagano/>

#### 4. 株式会社フェリシモ 「LOVE&THANKS 基金」 実績と今後の取り組みを公開

株式会社フェリシモ（所在地：神戸市中央区，代表者：矢崎和彦）は、今年で創設から約11年を迎える「LOVE&THANKS 基金」の拠出総額が先月、25,774,681円となったことを発表した。



本基金は、認定NPO法人ACE（エース）が取り組んでいる「スマイル・ガーナプロジェクト」に運用される。このプロジェクトでは、ガーナにおける児童労働の撤廃と、質の良い教育を受けるための環境整備を目指しており、始めて以来550人以上の子どもを児童労働から救い、約4,500人の子どもの教育支援を達成したという実績がある。



参加方法の手軽さも魅力の1つだ。販売価格の約1%の基金がついたチョコレートを購入するだけで、誰でも参加することができる。

現在は、来年のバレンタインに向け、基金付きチョコレートを購入することのできるカタログ、『幸福（しあわせ）のチョコレート2022』の無料予約を受け付け中だ。加えて、毎月定額で基金付きの海外レアチョコレートをお取り寄せすることのできる「幸福のチョコレートメンバーサロン」への参加申し込みも受け付け中だ。

チョコが好きな人なら誰でも取り組むことのできる、フェリシモのサステナブルな活動に注目が集まっている。

\*説明および写真は下記プレスリリースより

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002185\\_000012759.html](https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002185_000012759.html)

\*「LOVE&THANKS 基金」活動報告レポートはこちらから

<https://feli.jp/s/pr2108052/1/>

\*『幸福（しあわせ）のチョコレート2022』の無料予約を受け付けはこちら

<https://feli.jp/s/pr2108052/3/>

\*「幸福のチョコレートメンバーサロン」の申し込みはこちらから

<https://feli.jp/s/pr2108052/2/>

## 5. 浜松市に新ブランド チョコレート専門店「OCA HAMAMATSU (オカハママツ)」

ベトナム産オーガニックカカオを使ったチョコレート専門店「OCA HAMAMATSU (オカハママツ) 富塚店」(所在地:浜松市中区)が7月22日にオープンした。

同店はウェブシステムやモバイルコンテンツの開発などを行う会社「シーポイント」が運営している。同社の社長はベトナムに出張する機会が多かったこともあり、日本でベトナム産カカオの魅力を発信することを考案。高品質なオーガニックチョコレートを適正な価格で販売することで現地の生産者に利益をもたらすことを目指す。加えて、「トレーサビリティ」の仕組みも取り入れ、食の安全にもこだわっている。



チョコレートはベトナムのメーカー「OCA」のチョコレートを輸入販売している。栽培から製造に至るまで化学処理を行わず、「無添加」「無着色」「無香料」にこだわるオーガニックチョコレートのみを扱う。独特の酸味と優しい甘み、フルーティーな香りが特徴で、カカオ含有率の異なる4種類のハイカカオチョコレートのほか、「抹茶フレーバー」と「シナモンフレーバー」の合計6種類を用意。



また、ベトナム産カカオニブと静岡県産の和紅茶をブレンドした「カカオティー」や、オーガニックカカオをふんだんに使った無添加の「カカオプリン」など、オリジナル商品も提供している。

今後はさらにオリジナル商品を開発していく予定で、同社広報担当のドンハンさんは「安心・安全に配慮した商品を食べ、健康な生活につなげてほしい。販売を通じて、生産者や購入する方にも幸せを届けていきたい」と話している。

\*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://hamamatsu.keizai.biz/headline/2808/>

\*オンラインショップはこちらから

<https://www.oca-japan.com/f/ec>

## 6. 池田糖化工業株式会社 『植物性チョコレート風味粉末』の販売開始

池田糖化工業株式会社(本社：広島県福山市、代表取締役社長：池田 直之)は、『植物性チョコレート風味粉末』の販売を開始する。この商品の大きな特徴は、名前の通り植物由来原料のみを使用しており、加えて食物アレルギー対象物質(28品目)を使用していない点である。乳の代用としてエンドウタンパクを配合することで、クリーミーで濃厚な味に仕上げている。乳アレルギーフリー製品、ヴィーガン・ベジタリアン向け製品、砂糖不使用製品として使用することが可能だ。



もちろん風味に関してもこだわっている。カカオ分を60%(ココアバター：40%、ココアパウダー：20%)配合し、チョコレート香料を添加することで、チョコレート特有のコク味、苦味、香りの力価が高く、バランスの取れた風味を実現した。

粉体の流動性が高く、水への分散性も良好であることから、シーズニング等の各種粉末調味料としての利用や、プロテイン飲料をはじめとする粉末飲料の原料としての利用にも適している。

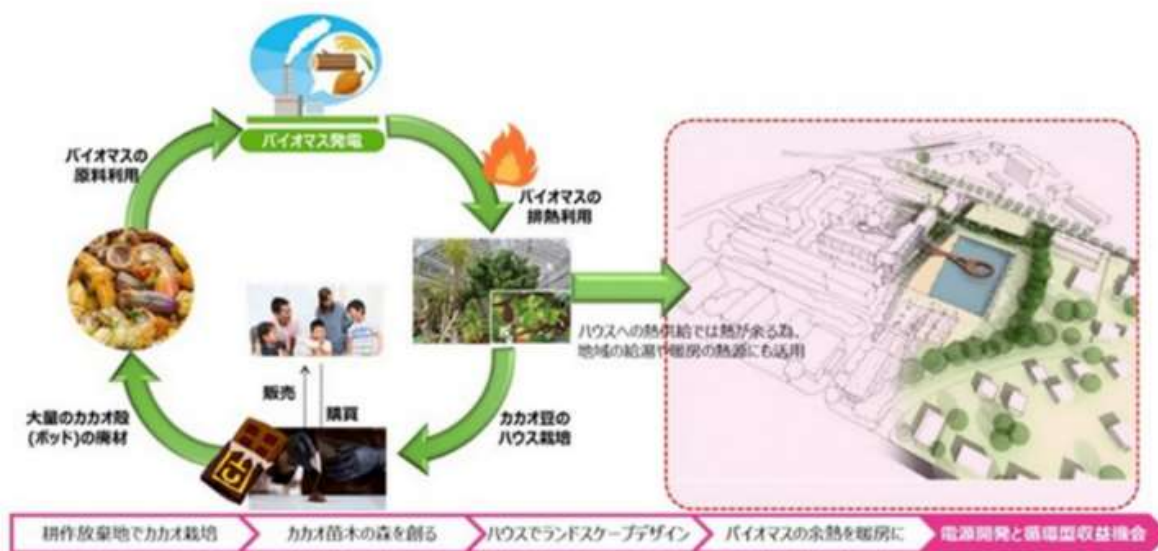
\*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://www.sankeibiz.jp/business/news/210723/pr12107230932002-n1.htm>

## 7. カカオ栽培を通して循環型社会を目指す フェリシモ×東京大学×加賀市×株式会社 DK-Power 共同研究契約を締結

株式会社フェリシモ(本社：神戸市中央区 代表取締役社長：矢崎和彦)は、東京大学 樹芸研究所と加賀市、株式会社DK-Power(本社：大阪府吹田市 代表取締役：松浦哲哉)と共同研究契約を締結し、カカオ栽培を通して循環型社会を目指すための調査研究を始めた。

具体的には、バイオマス発電によって生じる排熱を利用して日本国内でカカオ栽培を行い、カカオの果実収穫後に廃棄される外皮の部分をバイオマス発電の原料として利用するという循環型モデルを形成する。バイオマスの排熱はカカオ栽培のためのみならず、地域の給湯や暖房の熱源にも活用する予定であり、地域全体のゼロカーボン化推進にも繋がる。



また収穫されたカカオの果実に関しては、種子を使用したチョコレート製造（国内外のチョコレートブランドと共創）はもちろん、それ以外の部分についても食品や化粧品原料、ファッションへの活用などを検討しており、新たな産業モデルの形成も目指す。



今回のプロジェクトでは、発電技術・バイオマス原料（木材や地域廃棄物）・農業・環境・食品や化粧品まで多様な取り組みが存在していることから、研究・教材や実習対象として、地域の大学や各々に関連する産業に属する国内外の企業をはじめとする幅広いパートナーとの共創についても協議を開始している。

\*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://www.sankei.com/economy/news/210714/pr12107140806-n1.html>

週刊カカオニュースの配信の削除、ご依頼については、下記アドレスまでご連絡願います。

株式会社 立花商店 生田 [w-ikuta@tachibana-grp.co.jp](mailto:w-ikuta@tachibana-grp.co.jp)

\*本ニュースの相場情報は、客観的なデータの報告及び、著者の主観的な意見を述べるものであり、一切の取引の推奨を目的としたものではございません。カカオ先物、及び現物の取引におかれましては各個人様、法人様のご判断に基づいて行って頂きますようお願い致します。