



2022年2月14日

株式会社立花商店 生田 渉

(新) 週刊カカオニュース特別号：冬の新商品特集

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。今日はバレンタインデーという事もあり、この冬に発表されたチョコレートの新商品や新しいプロモーションなどを纏めて新商品特集をしてみました。

1. ～プロジェクト立ち上げから約7年、ロッテの新チョコレートブランドが登場～ クラフトチョコレート「DO Cacao chocolate」

株式会社ロッテは、カカオ豆の栽培から製造まで一貫して手掛けたクラフトチョコレート「DO Cacao chocolate」をロッテグループ公式オンラインモールにて1月13日（木）より発売する。



「DO Cacao chocolate」

¥2,160円（税込）※送料別

パプアニューギニア産のカカオ豆が使用されており、産地の特徴であるフルーティーな味わいと力強いレーズン香を感じることができる。また、1箱に「カカオ59」と「カカオ70」の2種類のチョコレートが入っているため、カカオ含有量の違いも楽しむことのできる商品となっている。

本商品は、同社の「“素材のポテンシャルを最大限に引き出した最高のチョコレート”をお客様にお届けするために、カカオ豆の生産から携わりたい」という強い想いのもと始まった「DO Cacao Project」から生まれた。

2015年のプロジェクト発足後、世界中のカカオ産地に目を向け、理想の素材に適した土地探しからスタートしたそう。そして翌年、パプアニューギニアの地にたどり着き、チョコレートの素材として高品質なカカオ豆を発見した。その後も、同社は実際に長期間現地に滞在し、苗の生育確認、発酵試験など、多くの試行錯誤を繰り返してきた。

本プロジェクトでは、「D0 Cacao chocolate」を基幹に、年間を通じて複数回商品を展開していく予定である。アルコール飲料やネクタイなど異業種の外部パートナーと共創してすることで、チョコレートを軸としながらも様々な領域のものづくりの可能性追求を目指す。

*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://gourmetpress.net/802565/>

2. 【TADORi】チョコレートを通じて、カカオ生産に潜む社会課題の解決を ～さらに応援金の行き先をブロックチェーンで証明～ (株) UPDATER

「顔の見えるライフスタイル」の実現を目指す株式会社UPDATER（所在地：東京都世田谷区、代表取締役：大石英司）は、カカオ生産における児童労働や生産者が正当な対価を得られていない問題などの社会課題に着目し、1月28日、販売価格のうち100円相当※1がカカオ生産国の社会課題解決のために使われる応援金付きチョコレートを販売します。

チョコレートの購入者が「応援金が届いたこと」を確認できるよう、当社の再生可能エネルギー事業「みんな電力」の電力取引証明で実績のあるブロックチェーン技術を応用し、応援金が指定の団体に支払われたことを改ざん不可能な状態で証明します。

「タドれるチョコ」特設サイト <https://chocolate.updater-blockchain.jp/202202>

顔の見えるライフスタイルを提案する「TADORi」HP <https://tadori.jp/>



*本プロジェクトには、弊社、立花商店、及び関連会社のクラウン製菓も協力させていただきました。

*更に詳細の説明及び本プレスリリースは下記より

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000090.000050516.html>

3. ショコラティエ パレド オール チョコレート自動販売機「パレスタ」を設置

株式会社オヴァールリエゾン（本社：大阪府、代表：三枝俊介）のブランド、ショコラティエ パレド オールは、チョコレートの自動販売機「パレスタ」を12/15(木)より東京・青山にあるショコラティエ パレド オール ブラン店舗前に設置した。今回の自販機設置は大阪に続き2台目となる。



人との接触に今まで以上の配慮が必要になった中、自販機を利用することで、こだわりのショコラを非接触・スピーディーに購入することが可能だ。また、店舗の定休日や営業時間外にも気軽に買い物を楽しむことができる。自販機では、定番チョコレートや焼き菓子の他、自販機限定アイテムも登場予定だ。

*説明および写真は下記プレスリリースより

https://www.excite.co.jp/news/article/Dprp_54259/?p=2

4. クラフトチョコレート専門店「ショコラトリーキャメル」2月オープン

株式会社キャメル珈琲（本社：東京、代表取締役：尾田信夫）は、2022年2月11日、神奈川県鎌倉市にクラフトチョコレートの専門店「ショコラトリーキャメル」をオープンする。

Bean to Bar 製法の工房には、パティスリーが併設されており、隣にあるショップとカフェでこだわりのチョコレートを楽しむことができる。



カカオ豆は、主にサモアの農園「VA 'AI KOLONE FARMS (ヴァアイ コローン ファームス)」より譲り受けた豆を使用しており、タブレットは、サモア 75% ダークチョコレート (1,080 円)、サモア 65% ダークミルクチョコレート (1,080 円)、サモア 75% フランボワーズ (1,296 円)、サモア 65% ダークミルクシーソルト (1,080 円) の 4 種類を販売予定だ。パッケージは江戸時代の浮世絵をイメージした独創的なデザインとなっている。



ショップではタブレットをはじめ、工房でつくられたチョコレートの魅力を生かしたボンボンショコラや焼き菓子、カフェではチョコレートスイーツやショコラショーを販売予定だ。

ガラス越しに工房やパティスリーの様子が目に映る空間で、カカオ豆の個性を存分に生かしたこだわりの味わいを楽しむことができる。地域の方をはじめ多くの方が気軽に訪れ、チョコレート職人が魅せるビントゥバーの世界を味わい、体験できる場として注目が集まる。

*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000195.000025378.html>

*ショコラトリーキャメル公式インスタグラムはこちらより

https://www.instagram.com/chocolaterie_camel/

5. 「GODDESS(ガデス)」 温かい飲み物に1粒いれて香りとお味の変化を楽しむキューブトッピング商品販売中

株式会社ドリーム・フーズ(所在地：静岡県焼津市、代表取締役：佐藤 慎亮)の自社ブランド「GODDESS(ガデス)」は、ミルク系飲料などの温かい飲み物に1粒いれるだけでいつもの1杯を特別に変えるキューブトッピング商品を同社 web サイトにて販売している。



本商品は全6種を展開しており、カフェオレ・豆乳・アーモンドミルク・ミルク・ココア・ミルクティーなどミルク系中心の飲み物と合わせて、リモート勤務の合間や、体が冷えた時、ソロキャンプのお供、大切な方へのギフトなどの幅広いシーンで楽しむことが可能だ。



<全6種類>1個 378円(税込)

カカオオレンジ/キャラメルバナナ/バイクドアップルクラッシュベリー
/バターナッツ/ストロベリーバニラ

「GODDESS(ガデス)」は2021年2月に女性メンバーを中心に立ち上げたブランドで、カカオニブ、ナッツ、ドライフルーツを使用した商品を提案することで、新しいおいしさや美容効果などを提供することを大切にしているブランドである。新しいカカオニブの楽しみ方に、注目が集まる。

*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://www.atpress.ne.jp/news/288281>

*商品ページはこちらより

<https://goddessstyle.theshop.jp>

6. 明治×河合塾 受験生応援企画 「受験飯」

株式会社 明治（代表取締役社長：松田 克也）は、大手受験予備校の学校法人河合塾（理事長：河合 英樹）と、受験生を学力向上と体調管理の両面から応援するタイアップ企画を展開する。



株式会社明治はこれまで毎年受験シーズンに「受験飯」と称して、受験生とその家族に向けて、日々の体調管理に役立つ栄養・食事に関する情報やさまざまな商品の活用法を提案してきた。

本企画では、河合塾人気講師と明治管理栄養士による、受験シーズンを乗り切るための、学習と栄養・食事に関するアドバイス動画配信をはじめ、明治の「チョコレート効果」について全国の河合塾生徒約6万人への無償配布も実施した。



「チョコレート効果 カカオ 72%パウチ」

身体によいカカオポリフェノールが豊富に含まれている。

ほどよい苦みでキリッと冴える、集中したいときにオススメの高カカオチョコレートである。

「カカオの機能性」は、今後の日本市場で重要なポイントとなってくるだろう。

*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://kyodonewsprwire.jp/release/202111243886>

7. GODIVA 福井県内のそば店と異色のコラボ

高級チョコで知られるゴディバジャパンは、福井県内のそばを提供する店において、コラボキャンペーンを始めることを明らかにした。期間は11/25(木)～12/25(土)までの1か月間で、期間中はキャンペーン参加店（福井県内84店舗）で蕎麦注文すると、ゴディバピュア85%ダークチョコレート1枚がもらえる（限定8万枚）。



また、そのうち12店舗では、蕎麦と他社チョコレートを使ったオリジナルスイーツを提供する予定だ。クッキーやアイスクリーム、フィナンシェなど様々なスイーツを楽しむことができる。



蕎麦 やすたけ

チョコプリンの蕎麦クラッチ、蕎麦チップ添え

¥528(税込)



越前蕎麦 dining 櫻庭

蕎麦粉のフィナンシェ

¥346 (税込)

福井県庁で会見した同社のジェローム・シュシャン社長は、「そばを食べた後に食べるチョコは風味が増して一段とおいしく感じられる」とPRし、「チャンスがあれば、チョコとそばの組み合わせを世界にアピールしたい」と意気込みを語った。同席した県麺類業生活衛生同業組合の宝山栄一理事長は「県産在来種ソバが持つ味の濃さ、深み、うま味がチョコのビターなコクと苦みに合う」と太鼓判を押した。チョコレートとそばという異色のコラボに注目が集まる。

*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/1440621>

<https://www.nikkei.com/article/DGXZQ0CC194N30Z11C21A1000000/>

*キャンペーン詳細は下記ホームページより

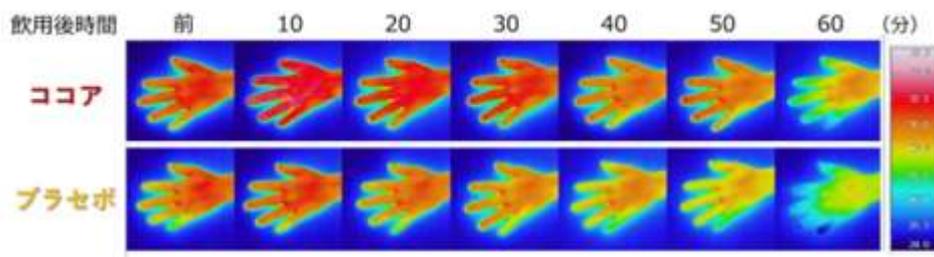
<https://fupo.jp/fukuisoba-godiva/>

8. 森永製菓 「カカオの機能性」について ヒト試験における検証結果を発表

森永製菓株式会社（所在地：東京都港区芝、代表取締役社長：太田栄二郎）は、かねてより「カカオの機能性」についての研究を進めており、今回はカカオポリフェノールの中でも特に注目されているカカオフラバノールについての試験を行った。その結果、カカオフラバノールを含むココアを飲むことで、『皮膚血流量』、『皮膚温度』および『指先の冷えの感覚』のスコアが改善することが明らかとなった。今まで、ココアを飲むと「からだが温まる」、「手足の冷えがやわらぐ」などの経験談はあったものの、科学的な検証や裏付けが取れたのは今回が初めてとなる。

試験は自治医科大学医学部の間藤卓教授監修の下、2021年7月に行われた。対象者は日ごろ手足の冷えを感じやすいと自覚する健常な成人男女27名とした。試験食品として、カカオフラバノール30mgを含むココアと、カカオフラバノールを含まないエネルギー、タンパク質、脂質を同一に調整したココア風味飲料（プラセボ）の2種類を用い比較試験を行った。試験項目は、レーザー光による皮膚血流量、サーモグラフィーカメラによる皮膚温度、体感VASアンケートとした。この結果、皮膚温度もココア飲用において有意に高く推移することが確認された。

図1は、平均的な皮膚温度変化を示した試験参加者の測定画像例で、測定後半にかけてココアの飲用時には赤みが維持されている（＝温度が高い）ことが分かる。



▲研究結果一例：平均的な皮膚温度変化を示した測定画像例（図1）

また、カカオフラバノール30mgを含むココアの飲用により皮膚血流量についても40-60分の間有意に高まることが明らかとなった（図2）。

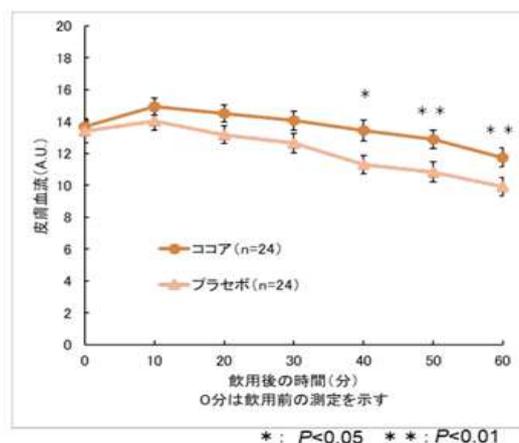


図2 指先の皮膚血流の変化

(平均値±標準誤差 P値は0.05未満で両群間に統計学的有意差あり)

VAS アンケート法による冷えに関する感覚の評価についても、ココア飲用 60 分後に「指先の冷え」の有意な改善が認められた。このことから、カカオフラバノール 30mg を含むココアの飲用は、指先の血流量と皮膚温度を高め、冷えの感覚をやわらげると考えられる。今回の研究論文は、学術誌「薬理と治療 (2021 年 49 巻 10 号)」に掲載されている。

*説明および写真は下記プレスリリースより

https://www.nikkei.com/article/DGXLRSP621284_Z01C21A1000000/

9. SABON × テオブロマ “チョコレート入り” クリスマスコフレ登場

イスラエル初のコスメブランド SABON(サボン)は、ショコラティエ「テオブロマ(THEOBROMA)」とコラボレーションした“チョコレート入り”クリスマスコフレの販売を11月10日(水)より数量限定で開始する。サボンの公式オンラインストアをはじめ、新宿店、池袋店、有楽町店、横浜店にて取り扱う予定だ。



『ホリデーチョコレートキット ゴールデン・ディライト』11,000 円

今回のコラボは、テオブロマの土屋公二シェフが2016年から継続してきたマダガスカルのカカオ農家をサポートするプロジェクトにサボンが共感し、実現したものである。本プロジェクトでは、マダガスカルのカカオの風味や品質の素晴らしさに惚れ込んだ土屋シェフが、現地調査、農家への生産指導、適正価格での買い取りシステム構築などの支援を行ってきた。今年の夏にはプロジェクトを通じたチョコレートの商品化が実現し、今回のコラボキットにもマダガスカル産カカオ豆を用いている。



サボンの2021年クリスマスコレクションのテーマは、「ゴールデン・ディライト」。強く豊かなチョコレートに、フレッシュなブラッドオレンジ、温かなバーボン バニラを加えた限定の香りである。今回はこの甘美

で芳醇な香りを詰め込んだボディケアに合わせて、同じ香りをイメージしたチョコレートを製造。ベリー系の爽やかな酸味を含むマダカスカル産の上質なカカオに、甘いバニラ香るチョコレートをブレンドし、甘酸っぱいオレンジピールをトッピングした。心地良いアフターテイストや、後にくるシトラス系の爽やかな香りにより、複雑で奥行きのある味わいを楽しむことができる

*説明および写真は下記プレスリリースより

<https://www.zaikei.co.jp/article/20211107/646376.html>

<https://www.fashionsnap.com/article/2021-11-03/sabon-theobroma/>

*公式オンラインストアはこちら

https://www.sabon.co.jp/?utm_source=yahoo&utm_medium=cpc&utm_campaign=yahoo_brand&utm_term=Y002&utm_content=210517_06023&yclid=YSS.1001090242.EAIaIQobChMI066a97yH9AIV0dxMAh31aAf0EAAAYASAAEgLZNfD_BwE#

10. Seed to Bar 製法 中米ブランド「マホガニーチョコレート」 日本初上陸

変な商社株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：ホ ヨンジュ）と株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都港区）は、中米のチョコレートブランドである「Mahogany Chocolate(マホガニーチョコレート)」の販売を、応援購入サービス Makuake（マクアケ）にて10月28日（木）より開始した。本商品は、徹底した品質管理の下パナマから直輸入したもので、日本への輸入は今回が初めてとなる。

「Mahogany Chocolate(マホガニーチョコレート)」の最大の特徴は、美味しいチョコレートにこだわり、高品質なカカオが採れる土選び・種付け・選別から、チョコレート作り・包装までのプロセスを一貫して行う、世界的にも珍しい「Seed to Bar（種からカカオを育てる）」製法を採用しているところである。この製法によって、中米では継続してパナマの人々の雇用を生み出し、SDGsの取り組みとして成功している。また、収益の一部を地元の農家・生産者のためにインフラの整備や教育・医療に還元する取り組みも行っている。



今回 Makuake では、『44% ミルクチョコレート (80g)』『57% ダークミルクチョコレート (80g)』『80% エクストラダークチョコレート (80g)』『100%ホワイトチョコレート(80g)』の4種類のタブレットチョコレートを特別限定セットとして販売している。



『Mahogany Chocolate(マホガニー・チョコレート)』4種 ¥4500

パナマの高地で種から丁寧に育てられ収穫されたカカオは、濃厚な風味を持ち、高カカオでも苦みが少ないと評判だ。中米では、「Mahogany Chocolate(マホガニーチョコレート)」とスペシャルティコーヒーとのペアリングが楽しめるカフェもオープンしており、コーヒーをはじめワインなどとも相性が良く、マリージュを楽しむこともできる。美味しさとSDGsを追求し、種からカカオを育てた極上チョコレートとして、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://prtnews.jp/main/html/rd/p/000000005.000083928.html>

*プロジェクトサイトはこちら

: <https://www.makuake.com/project/mahogany-chocolate/>

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

*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ありません。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。