

2025年12月18日
株式会社ヨックモック

公式オンラインショップ限定

「ベイクドショコラ コロンビアンカカオ」12月25日(木)から予約開始
～育てる人、作る人、味わう人が笑顔でつながるプロジェクト第三弾～

株式会社ヨックモック(代表取締役社長：藤縄武士、本社：東京都千代田区)は2025年12月25日(木)より～育てる人、作る人、味わう人が笑顔でつながるプロジェクト第三弾～となる「ベイクドショコラ コロンビアンカカオ」の予約販売を開始します。～菓子には、人を笑顔にする不思議な力がある～ヨックモックは創業以来、まごころを込めた菓子づくりを信念として新たな価値創造に取り組んできました。今回、お菓子の原料として使用しているのは〈VIDA〉のコロンビアンカカオ。世界有数の恵まれた生態系を持ち、豊かな水と肥沃な大地を持つコロンビアで育てられたカカオは驚くほどみずみずしく、豊かな香りが特徴です。そんな唯一無二のこだわりが詰まった原料とヨックモックの菓子づくりの技術が合わさることで、育てる人、作る人、味わう人すべてが笑顔でつながるスイーツをお届けします。※特設サイト：<https://www.yokumoku.jp/pages/colombiancacao/>

**「ベイクドショコラ コロンビアンカカオ」について****●ほんのりお酒をさかせた※、大人のベイクドショコラ**

フルーティーで華やかなカカオ分69%のコロンビア産カカオのチョコレートを使用了、ほろ苦い味わいのベイクドショコラです。濃厚でビターなチョコレートを練り込み、じっくり丁寧に焼き上げ、なめらかなチョコレートでコーティングしました。いつも頑張る自分へのごほうび時間や、お世話になった方へのこだわりの手土産にもおすすめです。

※生地の焼成により、アルコール分は含まれておりません

●3種のフレーバー詰め合わせ

今回ご用意したのはナチュラル、ベリー、オレンジの3種。ナチュラルは、コロンビアンカカオのフルーティーな香り、芳醇で力強い味わいを追求した一品です。ベリーは、生地に練りこんだ程よい酸味のクランベリー果肉が、濃厚なコロンビアンカカオのアクセントに。甘酸っぱくフルーティーな味わいが口いっぱいに広がります。オレンジは、さわやかに心地よい苦みのあるオレンジピールを生地に練りこみ、濃厚でありながらすっきりとした味わいです。お好きな味をつまみながら、ごほうびな夜のティータイムをお楽しみください。



商品概要



商品名	ベイクドショコラ コロンビアンカカオ
価格	税込 3,996円
入り数	3種12個入
内容	ナチュール4個、ベリー4個、オランジュ4個
展開期間	2025年12月25日(木)10:00～予約販売開始 ※商品発送は2026年1月15日（木）～
展開店舗	ヨックモック公式オンラインショップ
販売ページ	http://yokumoku.jp/pages/colombiancacao/
※冷凍便でお届けします。 ※冷蔵庫（10℃以下）にて3時間程度解凍して召し上がりください。	

～育てる人、作る人、味わう人が笑顔でつながるプロジェクト～

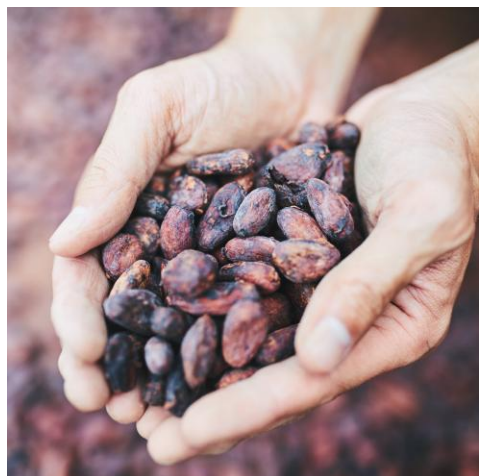


●プロジェクト企画背景

「人と人とのつながりをデザインし、おいしさと笑顔が共にある世界を創る」というヨックモックグループのミッションを実現するため、今回新たにお菓子の原料として〈VIDA〉のコロンビアンカカオを使用しました。

〈VIDA〉のコンセプトは「人生を豊かにするチョコレート」。ただおいしいだけではなく、人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせたい。そういった想いで、コロンビア国内の自社管理農園で現地農家と協力しながらカカオの栽培・収穫から携わっているブランドです。発酵～コンチング（精練）までチョコレートを作る全工程に携わり、生産者とお客様とのつながりを生み出している〈VIDA〉。さらに、持続可能な社会の実現のため、コロンビアでの自然環境保全や教育活動にも取り組んでいます。

本プロジェクトでは、育てる人、作る人、味わう人すべてが笑顔の輪でつながる世界を目指しています。



●〈VIDA〉のおいしさの秘密「テロワール」と「ブレンド」

素材の味や性質を左右する畑の土壌や気候、環境を表す「テロワール」。その土地ごとの風土や歴史を深く知る職人が技術を掛け合わせることで、「テロワール」は初めて魅力となって素材に生かされます。

また、「VIDA」のチョコレートは、テロワールを表現するため、時に複数エリアのカカオマスをブレンドし、カカオバター、ミルクや砂糖の配合を0.1%単位で調整し作り上げています。土地ごとに異なるカカオの個性の掛け合わせで、味わいや香りの可能性は無限大になります。

技術を重ね、時間と手間のかかる工程を経て、唯一無二の個性を持ったクーベルチュールが作り上げられます。

【好評発売中】〈コロンビアンカカオシリーズ〉ラインナップ



●南青山ロール コロンビアンカカオ

フルーティーで華やかなカカオの香りが感じられるコロンビア産カカオのチョコレートを使用した、カカオリッチな南青山ロール。しっとりふわふわのチョコレートスフレ生地で、やさしい味わいのチョコレートクリームと濃厚でコクのあるチョコレートガナッシュ5本を丁寧に巻き上げました。コロンビアンカカオが香るほろ苦い味わい、カカオリッチな大人の南青山ロールをお楽しみください。

●南青山ロールとは

ヨックモック青山本店で生まれた本格スイーツ。腕利きのパティシエが「厳選した原料」と「シンプルで飽きのこないおいしさ」にこだわって開発しました。くるくる巻き上げたスフレ生地と、くちどけなめらかな、やさしいクリーム of 贅沢なハーモニーが、しあわせをはこびます。

価格：税込 3,500円

※冷凍便でお届けします。

※冷蔵庫（10℃以下）にて12時間程度解凍して召し上がりください。



●ショコラサンドクッキー コロンビアンカカオ

フルーティーで華やかな香りを持つコロンビア産カカオのチョコレートを使用した、大人のためのショコラサンドクッキー。パリッとした薄いチョコレートの中から感じる、ガナッシュの滑らかなくちどけ。サクッとした薄焼きクッキーから漂う香ばしいカカオの香り。コロンビアンカカオの濃厚でほろ苦いおいしさが、口の中でゆっくりととろけていきます。コク深い味わいと豊かな余韻をぞんぶんにご堪能ください。

●おいしい召し上がり方

冷蔵庫から取り出して5分ほど常温に置くことで、ガナッシュの滑らかなくちどけがさらに際立ちます。

価格：税込 4,428円

※冷凍便でお届けします。

※冷蔵庫（10℃以下）にて4時間程度解凍して召し上がりください。

会社概要

社名	： 株式会社ヨックモック
所在地	： 東京都千代田区九段北1丁目8番10号 住友不動産九段ビル
ホームページ	： https://www.yokumoku.co.jp
オンラインショップ	： https://www.yokumoku.jp
公式Instagram	： https://www.instagram.com/yokumoku_jp
公式X	： https://twitter.com/yokumoku_jp
公式note	： https://note.com/yokumoku_jp/
公式LINE	： https://page.line.me/?accountId=yoku-moku

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ヨックモック マーケティング部 ブランドコミュニケーショングループ
MAIL: kouhou_ym@yokumoku.co.jp