

2025 年 10 月吉日

株式会社大阪屋製菓

日本発世界へ。豆菓子で新たなチョコレート文化を紡ぐ
プレミアム豆菓子ブランド「umami nuts」が「カカオハナレ」とコラボ商品を発売
両ブランドの店舗やオンラインショップにて展開

創業 70 年の豆菓子専門店大阪屋製菓（本社鹿児島）が世界に向けて発信するプレミアム豆菓子ブランド「umami nuts」が、同じく日本発世界に向けて素材と鮮度にこだわるチョコレートブランドとしてその活動を躍進させる鎌倉発祥のメゾンカカオの和菓子ブランド「カカオハナレ」とコラボレーションし、商品を両ブランドの店舗やオンラインショップにて 10 月 31 日（金）より数量限定販売いたします。



今回のコラボレーションは、「カカオハナレ」創業者の石原紳伍氏が、新たな和の素材や伝統技法と出会うことでこれまでにないカカオの美味しさを引き出せるのではないかと考える中での umami nuts との出会いがきっかけです。素材の力強さと黒糖のやさしい甘みに心を打たれ、素材への誠実な姿勢、丁寧な手仕事、そして“日本から世界へ本物を届けたい”という哲学を共有する 2 つのブランドが新たな豆菓子で新たなチョコレート文化を紡ぐことを目指し、コラボレーションが実現しました。

初のコラボレーションで誕生したのは、「カカオニブと黒糖ヘーゼルナッツ」と「カカオニブと黒糖アーモンド」の 2 種。「umami nuts」の定番製品として人気の高い「ナッツ 3 種と黒糖」をインスピレーションに、アーモンドとヘーゼルナッツを徳之島産の黒糖で職人技の光る艶やかな仕上がりに。ナッツは火を入れた瞬間から香ばしい香りが抜けていくので、黒糖と絡めるところから逆算し、アーモンドとヘーゼルナッツをそれぞれ素材の個性に合わせた温度と焼き時間で丁寧に焙煎し、一番香ばしいナッツのアロマが感じられるように完成させます。フルーティで華やかな味わいのコロンビア産のカカオニブとナッツのアロマを黒糖が優しく包み、シンプルな素材を掛け合わせて素材の特徴を最大限に引き出したコラボ商品になりました。

お茶やシャンパーニュなどのお酒との相性もとても良く、リラックスのひとときに、または大切な方へのギフトとして選んでいただきたいコラボ商品です。

－本件に関するお問い合わせ－

株式会社エスティーム info@s-team-inc.jp

<添付資料>

■「umami nuts」と「カカオハナレ」によるコラボ商品の概要



製品名：「カカオニブと黒糖ヘーゼルナッツ」

発売日：2025年10月31日（金）

価格：1,944円（税込）

内容量：58g（丸缶入）

展開場所：umami nuts 丸の内本店、カカオハナレ、メゾンカカオ各店、各オンラインショップ

その他：数量限定。無くなり次第、販売終了



製品名：「カカオニブと黒糖アーモンド」

発売日：2025年10月31日（金）

価格：1,944円（税込）

内容量：58g（丸缶入）

展開場所：カカオハナレ、メゾンカカオ各店、オンラインショップ

その他：数量限定。無くなり次第、販売終了

<カカオハナレについて>

鎌倉発祥のチョコレートブランド〈メゾンカカオ〉から生まれた和のブランド。コロンビアでカカオの栽培から手がける創業者・石原紳伍の、“日本の美意識でカカオの新たな表現を届けたい”との想いから誕生しました。素材の力を最大限に生かす引き算の美学を大切に、極力手を加えず、それでいて素材の良さを極限まで引き出す。鎌倉の文化と禅の精神に根ざしたものづくりから、和と洋を繋ぐ新しいチョコレート体験を提案しています。

<umami nuts について>

umami nuts は、鹿児島創業70年の「大阪屋製菓」が手がけるプレミアム豆菓子ブランド。“豆菓子で笑顔届けたい”との想いの元、日本が誇る豆菓子で世界中の人に口福を届けるために誰も手掛けたことのない最高峰を作り出しています。今までにはない独創的なフレーバー、噛んだ瞬間に感じる香りの豊かさと食感の心地よさ。食べ進めるほどに変化する味わいと余韻。ひと粒をゆっくりと味わいたくなる豆菓子です。伝統的な「りん掛け」や「和掛け」といった製法を活かしながら、現代の嗜好に合わせた革新的かつユニークなフレーバーを追求し、アーモンドやマカダミアナッツ、ピスタチオなどの高品質なナッツをベースに、黒糖、醤油、ポルチーニ、レモンなどのグローバルにも人気のフレーバーで、五感で楽しい豆菓子を展開しています。ギフトや手土産としても人気で東京・丸の内の店舗では、季節限定商品やセット販売も展開。

以上