

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都

カカオ豆から糧めた「Dari K (ダリケー)」チョコレートの予約販売開始

ホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、総支配人:大和秀輔)では、地元京都で高品質なチョコレートを製造・販売し高い評価を受けているDari K株式会社(京都市中京区今新在家西町、代表取締役:吉野慶一)とタイアップし、10月1日より同社のチョコレートをカフェ&ダイニング アンバーコートにて予約販売いたします。同社のチョコレートをホテルで販売するのは、今回が初となります。

Dari K(ダリケー)のチョコレートの特徴は、世界3位のカカオ生産国ながら日本ではあまり知られていないインドネシア、スラウェシ島産のカカオ豆のみを使用。カカオ豆の焙煎を自社工房でおこない一貫した手作りでチョコレートを製造しています。代表取締役の吉野氏は、自らカカオ豆栽培農家を訪れ、発酵方法を指導することからはじまり、商社を介さず直接輸入しています。その豆は同社のチョコレート1個につき約10粒も使用しているため、香りがよく、またカカオ・バターや植物油脂を一切加えず、カカオ豆と厳選された生クリームと砂糖だけで作られているので、カカオ豆本来の風味と濃厚な味を楽しめます。

アンバーコートでの取扱商品は、木箱入りチョコレート・トリュフで、前日までの予約で販売します。また、アンバーコート店内では、Dari Kの「ホット・カカオドリンク」をお楽しみいただけます。

ホテル日航プリンセス京都では、京都の地元企業とのタイアップにより、新たな顧客の創造と京都発の商品の取扱により地場発展の牽引となることを願っています。

◆Dari K(ダリケー)チョコレートの予約販売について

場所/カフェ&ダイニング「アンバーコート」(1階)

取扱商品・価格/木箱入りチョコレート・トリュフ

12個入 3,500円

8個入 2,500円

4個入 1,400円(いずれも税込)



木箱入りチョコレート・トリュフ 12個入

◇お問合せ・ご予約

カフェ&ダイニング「アンバーコート」 TEL 075(342)2156(直通)

※お渡し日前日の19時までにご予約が必要です。

お渡し時間/11:00~22:00

※商品の受取およびお支払い場所はアンバーコートになります

■Dari K ホット・カカオドリンク

場所/アンバーコート店内にてお召しあがりいただけます

料金/500円(税金・サービス料込) ※予約不要

ご利用時間/07:00~22:00



カフェ&ダイニング アンバーコート

■Dari K株式会社について

インドネシア・スラウェシ島特産物であるカカオ豆等の輸入・販売、またそれらを使用したチョコレート・焼菓子の製造・販売。

設立/2011年3月 所在地/京都市中京区三条通神泉苑西入今新在家西町22番地 和泉ハイツ1階

社名の由来/「Dari」とはインドネシア語で「~から」、また「K」はアルファベットのKの形をしているインドネシアのスラウェシ島を指し、Dari Kとは「スラウェシ島から (From Sulawesi)」という意味になります。

■お客様からのお問い合わせ /カフェ&ダイニング アンバーコート TEL: 075(342)2156(直通)

■このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで

ホテル日航プリンセス京都 広報担当 懸樋・中川 TEL: 075(342)2294(直通) nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp にて承ります。ご希望により写真画像のデータをお送りいたします。お申し出ください。