

鎌倉発のアロマ生チョコレート専門店「ca ca o」から、
“最高級カカオニブ”をふんだんに使用した、この夏待望の新商品が登場！

ひんやりサクサク！の贅沢スイーツ「カカオボウル」

8月7日（月）より ca ca o ルミネ新宿店にて限定発売開始

株式会社ジャーニーカンパニー（本社：神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役：石原紳伍）が運営する、アロマ生チョコレート専門店「ca ca o」は、2017年8月7日（月）より、最高級カカオニブを贅沢に使用した「カカオボウル」を ca ca o ルミネ新宿店にて限定販売を開始いたします。



「カカオボウル」は、ca ca o こだわりのカカオと、カカオニブを贅沢に使用したボウルスイーツです。カカオニブとは、カカオ豆の胚乳部分をフレーク状にしたもので、美容・健康効果も非常に高いとされており、口に入れるとサクサクとした食感と、カカオ本来の香ばしさを楽しむことができます。「カカオボウル」のベースには、コロンビア産のチョコレートが香る ca ca o の 1 番人気の商品「生チョコソフト」を使用し、湘南工房で手作したカカオグラノーラ、バナナやベリー系のフルーツをぎゅっと詰め込んだ満足感のある一品です。おやつやランチに、軽めのランチにもおすすめです。

【新商品情報】

商品名：カカオボウル

販売期間：2017年8月7日（月）より

販売価格：¥756（税込）

販売店舗：ca ca o ルミネ新宿店限定

その他取り扱い商品



商品名：生チョコソフト

販売価格：¥432（税込）

「カカオボウル」のベースにもなっている ca ca o 1 番人気のソフトクリーム。濃厚ながらも、さっぱりとした後味で、幅広い世代に人気です。



商品名：生チョコっぺ

販売価格：¥702（税込）

ca ca o 自慢の“アロマ生チョコレート”をフローズンドリンクに！

東京サロンドュシヨコラでは3時間待ちだった人気商品がこの夏も登場。新しいフレーバーも仲間入りしています。

JOURNEY Co.

【ca ca o のこだわり】

1.コロンビア産カカオによる“香りの高さ”

スパイス、果実、熱帯の花々、ナッツ、麦芽を思わせる独特のアロマ風味が特徴の
コロンビア産カカオを 100%使用しています。

2.水分量の多さによる“口どけの良さ”

チョコレートが固まる限界値まで水分量を増やす事で、口の中に入れた瞬間、
素材の風味を残して消える様に溶けていきます。

3.カカオ純度 100%による喉に残らない“爽やかな後味”

シングルオリジンにこだわり、コロンビア産カカオマス、カカオバター（追油）を使用し、
植物油脂を使用していないため、喉に残りません。



【店舗情報】 ※店名の「ca ca o」（カカオ）は、半角スペース空き表示となります。



ca ca o 鎌倉本店

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町 2-9-7

10:00-18:00 無休

TEL : 0467-61-3307



ca ca o ルミネ新宿店

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-1-5

ルミネ新宿 LUMINE1 B2F ルミチカ FOOD DEPOT 内

10:00-22:00 ※ルミネ新宿 LUMINE1 営業時間に準ずる

TEL : 03-6304-5278

【企業情報】

会社名：株式会社ジャーニーカンパニー

設立：2011年4月11日

代表者：石原 紳伍

所在地：神奈川県茅ヶ崎市中海岸 4-12986-61 サザンビーチビルズ

事業内容：飲食事業／商品開発事業／プロデュース事業

公式サイト：<http://www.journeycompany.co.jp/>

【ca ca o 公式 WEB 情報】

■ ca ca o ブランドサイト (<https://www.ca-ca-o.com>)

■ ca ca o 鎌倉 Facebook ページ (<https://www.facebook.com/ca.ca.o.kamakura/>)

■ ca ca o Instagram (<https://www.instagram.com/cacaokamakura/>)

■ Twitter (@cacaokamakura)

■ ca ca o EC サイト (<http://www.ca-ca-o.shop>)

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ジャーニーカンパニー PR 担当 石原なつみ

電話：0467-50-0611 / FAX：0467-50-0757 / メールアドレス：natsumi@journeycompany.co.jp