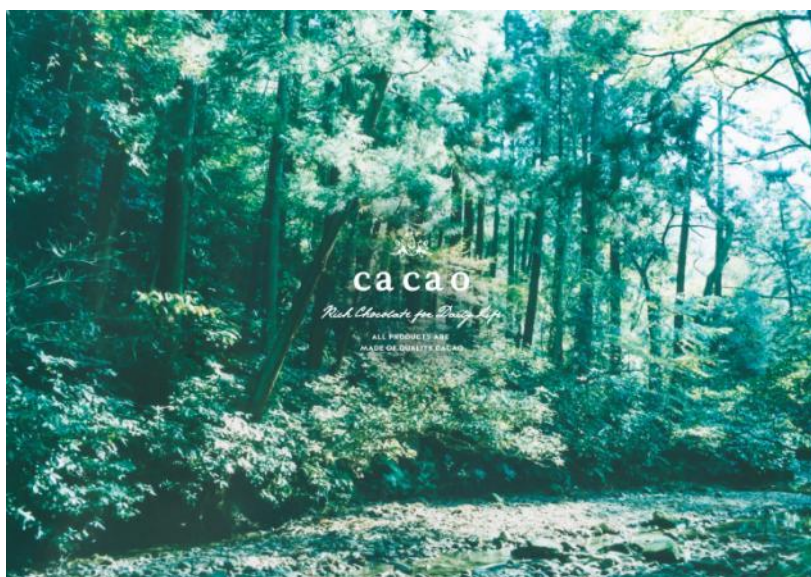


アロマ生チョコレート専門店「ca ca o」の人気商品が通販で購入可能に！

「ca ca o」公式サイト フルリニューアル 2018年1月5日（金）よりEC販売受付開始

公式 URL : <https://www.ca-ca-o.com/>

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、「ca ca o」のブランド公式サイトをフルリニューアルし、人気の「アロマ生チョコレート」や「リッチ生チョコタルト」をはじめとする各商品がオンラインで購入可能となる EC 販売を本日よりスタートいたします。



「ca ca o」は2015年4月に創業し、鎌倉を拠点に展開するアロマ生チョコレートの専門店です。欧米人と比べて唾液量が少ない日本人の舌に合う“水溶性のチョコレート”として、チョコレートの水分量と空気量のバランスに徹底的にこだわり、「アロマ生チョコレート」を開発。チョコレートの本場パリでも高い賞賛を受けており、毎年開催されるチョコレートの祭典『サロン・デュ・ショコラ パリ』に今年も2回目の出展を果たし、開催4日間のうち2日間で全商品が完売するなど、地元メディアにも注目され大変好評となりました。また、人気商品の「小町通りの石畳 アロマミルク」は、日本ならではの「生チョコ」の口溶けと香り、鎌倉発祥という「ca ca o」ならではのブランドコンセプトをご評価頂き、ANA 国際線ファーストクラスにて提供されるプティフルとしても採用されています。

今回フルリニューアルオープンした「ca ca o」ブランドサイトでは、これまで鎌倉本店、ルミネ新宿店、大船ルミネウイング店でしか購入ができなかった人気のチョコレート各種がオンラインで購入できる通販機能を拡充。本日2018年1月5日（金）より受付開始いたします。

<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

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。自社農園を持ち、カカオ豆の栽培、チョコレートに加工するまでの工程にこだわっています。

2.水分量の多さによる“口どけの良さ”

日本人が本当に美味しいと思えるチョコレートを作りたい。その思いから、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る商品が誕生しました。

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。



【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 5F

事業内容：飲食事業／商品開発事業

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）

＜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