

2019年6月28日  
株式会社ラクーンコマース  
代表取締役社長 和久井 岳



## 話題のクラフトチョコレート専門店、ダンデライオン・チョコレートがスーパーデリバリーに出展

株式会社ラクーンコマース（本社：東京都中央区、代表取締役社長：和久井 岳）が運営する卸・仕入れサイト「スーパーデリバリー」にダンデライオン・チョコレート・ジャパン株式会社（所在地：東京都台東区、代表取締役：堀淵 清治、以下 ダンデライオン・チョコレート）が出展し、チョコレートバーやグラウンドチョコレート、ホットチョコレートミックスなどチョコレート製品の販売を開始しました。



ダンデライオン・チョコレートは、サンフランシスコ発祥のクラフトチョコレート企業です。カカオ豆の選定・仕入れから製品化までを一貫して自社で行う「Bean to Bar チョコレート」を製造しています。シングルオリジン（単一産地）のカカオ豆を使い、その生産地や収穫年、発酵過程はもちろん、農園で働く生産者たちの労働環境まで配慮し、品質や製造工程に強いこだわりを持ったチョコレートづくりを行っているのが特徴です。

東京・蔵前に日本1号店をオープンした後、鎌倉や京都、三重などにも店舗を展開し、日本でも話題のチョコレートショップとなっています。

スーパーデリバリーにおいてチョコレートは人気の高いアイテムです。ダンデライオン・チョコレートはスーパーデリバリーで販路拡大を行い、Bean to Bar という新たなチョコレート文化をさらに広めていく考えです。スーパーデリバリーとしてもこだわり抜いて作られた美味しいダンデライオン・チョコレートを扱うことで流通額拡大を狙います。



### ダンデライオン・チョコレート 販売ページ

<https://www.superdelivery.com/p/do/dpsl/1000240/>

### ■参照

### ダンデライオン・チョコレート

<https://dandelionchocolate.jp/>

創業者トッド・マソニスらによって2010年に創設。2008年に共同運営していたWEB事業売却を機に、友人のガレージを借りてチョコレートを作り始める。100年以上前からある本来の製造法に立ち返り、本物のチョコレートを再現しようと突き詰めた結果がBean to Barチョコレート。ダンデライオン・チョコレートでは、使用するカカオ豆の生産者をすべて訪れ、時には発酵から乾燥までのプロセスについて対話し、直接交渉を行った上で輸入している。2016年2月に東京・蔵前に日本1号店をオープンし日本への進出を果たす。三重・伊勢外宮、神奈川・

鎌倉、京都・東山一念坂店にも店舗を展開。また2019年2月に東京・表参道に国内初のコンセプトショップとなる「Bean to Bar Lounge 表参道GYRE」をオープンした。

## スーパーデリバリー

<https://www.superdelivery.com>

スーパーデリバリーは、日本国内のメーカーと小売店・サービス業など国内/海外の事業者が利用できる卸・仕入れサイトで商品掲載数は約87万点。メーカーにとっては、地域を超えた127,162店舗への販路拡大ツールとして効果を発揮し、小売店にとっては1,419社の出展企業とインターネットを通して取引でき、仕入先を大幅に拡大することが可能。メーカーと小売店の取引で発生するコストや手間、リスク等を解消し効率的な取引を実現。(数字は全て2019年4月末現在)

---

---

**ra((oon** 株式会社ラクーンコマース  
**COMMERCE**

代表者 : 代表取締役社長 和久井 岳  
所在地 : 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目14番14号  
設立 : 2018年11月  
資本金 : 300,000千円  
株主 : 株式会社ラクーンホールディングス 100%  
東京証券取引所市場第一部上場 証券コード 3031  
URL : <https://commerce.raccoon.ne.jp>

### 本件に関するお問合せ先

[広報] 有本・大久保  
TEL : 03-5652-1692  
MAIL : [pr@raccoon.ne.jp](mailto:pr@raccoon.ne.jp)