

2025 年 5 月 22 日

Dari K 株式会社

自分で仕上げる、パリパリ食感の新感覚かき氷！チョコレートブランド dari K から、人気の「パリパリカカオとカシューミルクのかき氷」が今夏も登場！

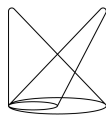
Dari K 株式会社(本社：京都府京都市北区、代表：小久保良輔)が展開する、チョコレートブランド「dari K」は、夏季限定の『パリパリカカオとカシューミルクのかき氷』を dari K 丸の内オアゾ店にて 2025 年 6 月 5 日(木)から販売します。温かいカカオが氷の冷たさで瞬時に固まることで生まれる「パリパリ食感」を体験できるかき氷です。



かき氷（イートイン）イメージ

■ 新食感！温度変化で瞬時に固まる「カカオ」を生かしたかき氷

『パリパリカカオとカシューミルクのかき氷』は、カカオ 100%のチョコレートペースト(カカオマス)を、甘いカシューミルクの氷にかけた夏季限定商品。最大の特長は、カカオマスが見せる“瞬間的な変化”。温かいカカオマスは、冷たい氷に触れると一瞬でパリパリに固まり、ふわふわ食感の氷のアクセントに。今年は、イートイン限定でかける瞬間をお客さまご自身で体験いただけます。氷の上でカカオが変化する様子を、ぜひその目でお楽しみください。



dari K



かき氷（テイクアウト）イメージ

自社輸入！こだわりのカカオとカシューナッツ

ふわふわ食感の氷は自家製のカシューナッツミルクを凍らせたもの。チョコレートの原料であるカカオと同じインドネシアで収穫された良質なカシューナッツを選定し、日本に自社輸入するなど、原材料にこだわっています。強いカカオの味わいに負けないよう、生のカシューナッツを焙煎し、白砂糖ではなくきび砂糖と合わせることで、コクと香ばしさのある濃厚なカシューナッツミルクの氷に仕上げました。カカオ本来の苦味や酸味を持つカカオマスと、より美味しく召し上がっていただくため、氷部分はジェラートのように甘く仕上げています。パリパリ食感のビターなカカオマスと、柔らかく甘いカシューミルク氷の、食感と味わいのコントラストをぜひご堪能ください。



かき氷（イートイン）イメージ

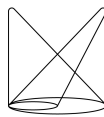
商品名：パリパリカカオとカシューミルクのかき氷

税込価格：テイクアウト 931 円/イートイン 948 円

販売店舗： dari K 丸の内オアゾ店

販売期間：2025 年 6 月 5 日(木)から 9 月末予定

※テイクアウトの場合は、カカオマスをかけた状態でご提供いたします。



dari K

■ 夏の人気商品！ひんやり「カカオフラッペ」

濃厚なチョコレートと、繊細なシャリシャリ食感をお楽しみいただけるカカオフラッペ。インドネシア産カカオの豊かな風味に、ふんわりホイップのやさしい甘さが加わり、まさに“飲むスイーツ”のような一杯です。カカオマスを使用しており、カカオのすっきりとした後味も人気の理由です。



カカオフラッペ

商品名：カカオフラッペ

税込価格：テイクアウト 810 円/イートイン 825 円

販売期間：通年販売。三条本店は 9 月 30 日(火)まで販売予定

販売店舗：dari K 三条本店（テイクアウトのみ）、dari K 丸の内オアゾ店

■ 塩キャラメルトリュフが再登場！

選べるチョコレート・トリュフに、7 月 3 日（木）より人気の塩キャラメルフレーバーが再登場！

キャラメルに合わせた塩には、旨みとコクのある広島県上蒲刈島の藻塩を使用し、チョコレートの甘さを引き締め、奥行きある味わいを実現しました。



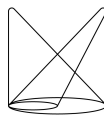
塩キャラメルトリュフ

商品名：手作りチョコレート・トリュフ（塩キャラメル）

税込価格：3 粒 1,296 円/ 6 粒 2,592 円

販売期間：2025 年 7 月 3 日(木)より通年販売

販売店舗：dari K 三条本店、dari K 丸の内オアゾ店



dari K

■ 取り扱い店舗情報



店舗名 : dari K 三条本店
住所 : 京都府京都市中京区上瓦町 63(三条会商店街内)
営業時間 : 11:00～18:00
定休日 : 火曜日 (祝日の場合は営業)
客席 : なし、テイクアウトのみ
電話番号 : 070-5265-6460



店舗名 : dari K 丸の内オアゾ店
住所 : 東京都千代田区丸の内 1-6-4 オアゾ 1F
営業時間 : 9:00～21:00
定休日 : 丸の内オアゾの定休日に準ずる
客席数 : 11 席
電話番号 : 080-3405-6456

チョコレートブランド「dari K」

dari K のチョコレートは、インドネシア・スラウェシ島の農家と大切に育てたカカオから作られています。厳選した素材とシンプルなレシピで、フルーティーなカカオ本来の味わいを実現しました。「つくる人、たべる人、くらしと自然。みんなが笑顔になれる All-win Chocolate」をコンセプトに、農家とともに品質を高めたカカオを正しい価格で買い取ることで、持続的な取り組みを目指しています。

代 表 : 小久保良輔

住 所 : 〒603-8205 京都府京都市北区紫竹西高縄町 72-2 (本社)

設 立 : 2011 年

ホームページ : <https://www.dari-k.com>

【お問い合わせ先】

Dari K 株式会社 (広報: 菊川)

TEL : 090-8193-1882 (平日 10 時～17 時)

E-mail : pr@dari-k.com