

2025 年 8 月 28 日

Dari K 株式会社

京都のチョコレートブランド「dari K」が、オランジェット専門家「オランジェット橋本」氏とコラボ。国産オレンジの「オランジェット-清見-」を Makuake にて先行販売
独自製法で1ヶ月蜜漬けしたとろけるオレンジと、ダークチョコレートが奏でるハーモニー

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、オランジェット専門家「オランジェット橋本」氏と共に、愛媛県産清見オレンジを使用した『オランジェット -清見オレンジ-』を開発。2025 年 9 月 3 日（水）よりクラウドファンディングサイト「Makuake」にて先行販売を開始します。



「オランジェット -清見オレンジ-」イメージ

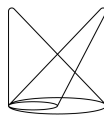
こだわり抜いた2つの素材

爽やかな愛媛県産「清見オレンジ」×カカオ栽培から携わるこだわりの「ダークチョコレート」

果汁たっぷりの清見オレンジを蜜漬けにし、dari K のダークチョコレートをコーティングしたオランジェット。清見オレンジは、みかん由来のまろやかな甘さと、オレンジの爽やかな香り、とろけるような果肉が特長です。一方、チョコレートは、インドネシア・スラウェシ島でカカオ農家と共に栽培から手がけたシングルオリジン。カカオ 78% のフルーティーな酸味



愛媛県産清見オレンジ



dari K

とスッキリとした後味が特長です。オレンジとカカオ、素材本来の味わいを大切に仕上げました。

オレンジのジューシーさの秘密は、 独自の蜜漬け製法

本商品は、オランジェット専門家「オランジェット橋本」氏と dari K のコラボレーションで生まれました。dari K のダークチョコレートと相性の良い、清見オレンジを、こだわりの 6mm の厚さにスライス。熱を極力加えずに漬け込み、1 ヶ月かけて少しずつ糖度を上げていく独自の蜜漬け製法で、しっとりとした食感と、見た目も美しいオレンジに仕上げました。

水をほとんど加えず、果汁で炊き上げることで、香りと旨みを凝縮。果肉の粒立ちや果皮の香り、自然な酸味を極限まで保っています。芯まで均一に糖が入ることで、ジューシーな果実とチョコレートの一体感が楽しめる、オランジェットが完成します。



清見オレンジの蜜漬け



チョコレートがけイメージ

なぜこのコラボレーションが生まれたのか？

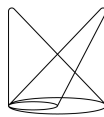
dari K はカカオ産地・インドネシアに生産拠点を置く、チョコレートブランドです。農家と共に上質なカカオづくりに取り組み始めて 10 年以上。栽培や剪定など農園管理の技術を現地農家に指導し、農家から適正価格で買い取ったカカオの発酵など、より美味しいカカオを作る研究開発をおこなっています。単純に高く買うのではなく、農家とともにカカオ豆の品質を高めることで、作る人・食べる人、双方が嬉しい取り組みが dari K のチョコレート作りの原点です。

今回コラボレーションしたオランジェット橋本氏も国産の柑橘にこだわり、素材の背景や作り手の想いをオランジェットに込めて伝えています。柑橘栽培への関心から農業学校に通った橋本氏は、多くの農家と交流を持ち、「柑橘の個性」を最大限に活かしたオランジェットを作っています。オランジェットが柑橘への関心や消費量の増加に貢献し、日本の農家を支える一助となればと活動を続けています。



オランジェット橋本氏

dari K の商品企画担当がバレンタインの催事でオランジェット橋本氏に出会った際、「カカオも柑橘も“つくる人”の努力があってこそ輝く素材。その“つくる人”にスポットを当てていきたい」と意気投



dari K

合。素材を大切に、そして関わってくださる方への想いが共鳴し、本商品づくりに繋がりました。丁寧な手仕事で仕上げた蜜漬けオレンジと、インドネシアで大切に育てられたカカオに想いを馳せてお召し上がりください。

商品概要

商品名：オレンジェット -清見オレンジ-

内容量：5 枚入

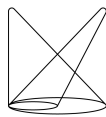
原材料：オレンジ砂糖漬け（オレンジ、砂糖）（国内製造）、チョコレート（カカオマス、ココアバター、砂糖）、（一部に乳成分、大豆、オレンジを含む）

販売価格：2,484 円（税込・送料別）

発売予定：2025 年 11 月下旬



「オレンジェット -清見オレンジ-」イメージ



dari K

Makuake プロジェクト

本商品は一般発売に先立ち、クラウドファンディングサイト「Makuake」にて先行発売を行います。



実施期間：2025 年 9 月 3 日（水）～ 10 月 19 日（日）

商品発送：2025 年 10 月 23 日（木）～ 10 月 24 日（金）

ページ URL：https://www.makuake.com/project/orangettes_kiyomi/

タイトル：柑橘の果実感とカカオの余韻。チョコレート専門店の極上「オランジェット」

Return products リターン一覧

オランジェットセット

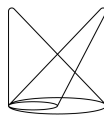


チョコレート・トリュフセット



オランジェット 食べ比べセット





dari K

リターン：

＜オレンジットセット＞

【1箱】オレンジット 3,500 円

【2箱】オレンジット 6,000 円（早割 500 円 OFF）

【10箱 手土産まとめ買い】 オレンジット 22,000 円（1箱プレゼント）

＜チョコレート・トリュフセット＞

【2箱+トリュフ1箱】トリュフセット 9,200 円

Makuake 限定で、オレンジットと同じ清見オレンジの蜜漬けをガナッシュに練りこんだトリュフを開発しました。定番フレーバー「クラシック」、人気の「オレンジ」と合わせた 6 粒入でお届けします。

＜オレンジット食べ比べセット＞

【2箱+トリュフ1箱+4種オランジュエル】オレンジット食べ比べセット 11,000 円

オレンジットと、限定トリュフに加えてオレンジット橋本氏のブランド oranjewel の商品 4 袋をセットにいたしました。

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、食べる人、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適正価格で取引することで、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>

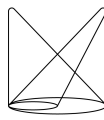
オレンジット橋本

オレンジットへの深い愛から脱サラ。自ら企画・製造を行うオレンジット専門ブランド「oranjewel（オランジュエル）」を立ち上げる。日本各地の生産者から仕入れた柑橘と、世界中から厳選したチョコレートの組み合わせによる“食べる宝石”を届けている。阪急うめだ本店の「バレンタインチョコレート博覧会」では、オレンジット特集「かんきつジェット」の監修やカタログ掲載を手がけるなど、専門家としての信頼も厚い。

代 表：橋本孝幸

住 所：〒259-0124 神奈川県中郡二宮町山西 863-3

oranjewel URL：https://www.instagram.com/oranjewel_official/



dari K

【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