

2025 年 11 月 26 日

Dari K 株式会社

無印良品で季節限定新発売！2025 年 12 月 3 日より、京都チョコレート専門店「dari K」のライム発酵カカオを使用した爽やかな柑橘の香りが広がるチョコレート。

dari K 独自の発酵技術を使用したチョコレート、カシューナッツチョコ、トリュフ、アイス全 4 品

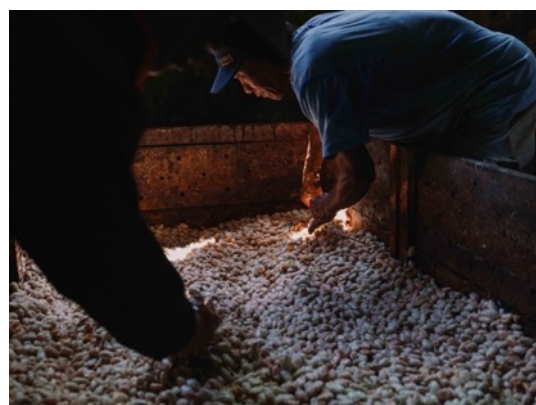
Dari K 株式会社(本社：京都府京都市北区、代表：小久保良輔)は、株式会社良品計画(本社：東京都文京区、代表取締役社長：清水智)と協業し、2025 年 12 月 3 日(水)から季節限定で、ライム発酵カカオを使用したチョコレートを、全国の無印良品の一部店舗で順次発売します。

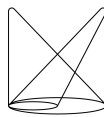


「ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ」「ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート」

■ ライムと共に発酵したカカオ「ライム発酵カカオ」

チョコレートは、ワインや日本酒と同じく「発酵食品」とも言われています。カカオは収穫後、白い果肉と共に数日間発酵させることで、後の工程で焙煎した際に香り高いチョコレートのアロマが生まれます。本商品に使用したライム発酵カカオは、発酵の工程でライムを入れることで、チョコレート製造の際に、果汁や香料を足さずとも、カカオ自体から自然な柑橘の酸味と爽やかな風味が感じられるチョコレートです。フルーティーな酸味が特徴のインドネシア・スラウェシ島産のカカオを使用しました。





dari K



ライムを一つ一つカットする様子



発酵に使用するライム

■ 商品概要

○ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ (40g) 税込 550 円

柑橘の爽やかな香りのチョコレートと果実そのままの風味を残したレーズンを組み合わせました。なめらかな口どけの良さが特長です。

○ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート (90ml) 税込 350 円

ライムのフルーティーな香りと口どけなめらかなチョコレートアイスの組み合わせが楽しめます。

○ライム発酵のカカオを生かした チョコレート (40g) 税込 490 円

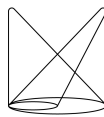
ライム発酵カカオを使用したボタン型のチョコレート。爽やかな香りとなめらかな口どけが特長です。

○ライム発酵のカカオを生かした チョコがけカシューナッツ (40g) 税込 550 円

ローストしたカシューナッツの香ばしさと柑橘の香りが特長です。



新商品の「ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ」「ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート」



dari K

■ 開発の経緯

dari K は京都のチョコレートブランドでありながらも、インドネシア・スラウェシ島に拠点を持ち、カカオの栽培と発酵に携わる原料メーカーです。カカオを農家から買い取り生産者の手取り収入を増やす仕組みづくりや、品質や収穫量を向上させる栽培指導、カカオをバナナなどの他の作物とともに栽培し生物多様性を育むアグロフォレストリーなど、持続的なカカオの生産を目指して生産地に根ざした活動を行っています。



カカオを混植するアグロフォレストリー

この度、協業した良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、生産者と課題や価値観を共有しながら、生活者の日々の暮らしを豊かにする商品を提供しています。持続的なカカオ産業に資する活動への共感と、高い親和性から商品発売に至りました。2025 年 1 月に発売した 3 商品は、想定の販売を上回る販売となり多くのお客様にライム発酵カカオの価値に共感して頂く結果となりました。前回の好評を受け「ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ」をラインナップに加え、商品を発売することになりました。また、アイスカテゴリーにおいても「ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート」を新発売します。

■ 無印良品店舗にてチョコレートイベントを開催

『無印良品 チョコレート展 2025』と題し、50 種のチョコレートを集めた展示や、「香り」と「音」から、お客さまにぴったりのチョコレートを見つけられる体験型のイベントを実施いたします。ご来店いただいた方には、未発売チョコレートの限定試食や、店舗で使えるチョコレート菓子限定のクーポンのお渡し、また SNS 投稿でオリジナルチョコステッカーのプレゼントを予定しています。

『無印良品 チョコレート展 2025』詳細

特設ページ URL : <https://www.muji.com/jp/ja/special-feature/food/sweets/chocolate/>

さらに、「無印良品 東京有明」では、ライム発酵のワークショップも予定しています。ライム発酵のカカオを使ったチョコレートの食べ比べや、カカオ豆からチョコレートになる過程、カカオ産地のリアルな状況を知っていただける機会です。ぜひご参加ください。

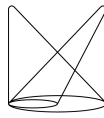
『ライム発酵』ワークショップ詳細

会場：「無印良品 東京有明」

日時：2025 年 12 月 6 日（土）①11:30～12:30 ②14:30～15:30

各回 20 名迄の予約制。下記 URL よりお申し込みください。

ワークショップページ : https://www.muji.com/jp/ja/event/event_detail/?selectEventId=19024



dari K

株式会社 良品計画

株式会社良品計画は、「無印良品」の企画、商品開発、流通・販売までを行う製造小売企業です。「無印良品」は1980年のスタート時から、「素材の選択」「工程の点検」「包装の簡略化」の3つの視点をもとに、十分な品質と低価格の双方を実現する簡素で気持ちいい商品を生み出してきました。良品計画は、日常生活に不可欠な商品・サービスを一層充実させることで、企業理念である「感じ良い暮らしと社会」の実現を目指しています。

代表：清水智

住所：東京都文京区後楽 2-5-1

設立：1989 年

ホームページ：<https://www.ryohin-keikaku.jp/>

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>