

北欧スウェーデン&ノルウェー発！クラフトチョコレート界のパイオニアが「Salon Du Chocolat 2022」に初出店。

～ 北欧SDGs食品2ブランド！スウェーデン初のビーントゥボンボン「SVENSKA KAKAO」、ノルウェー初のビーントゥバー「Fjåk Chocolate」が「サロン・デュ・ショコラ」に初登場～

有限会社Scanjap Incorporated (本社：東京都港区虎ノ門、代表：海木庸子)が輸入卸売展開するSVENSKA KAKAO (スベンスカ カカオ)、Fjåk Chocolate (フョークチョコレート)が、2022年1月20日(木)～1月25日(火)の7日間、伊勢丹新宿店(東京都新宿区)内イベント「Salon Du Chocolat 2022」に初出店します。

厳選したこだわりの素材を使い、カカオ豆本来の風味や香りを味わっていただけるビーントゥバーチョコレートなどをご紹介させていただきます。

2ブランドともに、有機栽培・フェアトレードの高品質で美味しいカカオ豆を小規模農家との直接取引により使用しています。種類や産地によって異なるカカオ豆の自然の味わいを最大限に活かしたシングルオリジンのほか、ヴィーガン仕様のミルクチョコレート、北欧らしいフレーバーを楽しんでいただけるビーントゥバーもご用意いたしました。



• イベント概要

20th
anniversary
ISETAN MITSUKOSHI



【Salon Du Chocolat 2022イベント概要】

<PART1> TASTE OF CACAO ～広がる、楽しむ、カカオの世界～

<PART2> THE ARTISANS ～最高峰ショコラティエの技～

* PART1期間のみでの販売となります。

◇ 開催日：一般会期

PART1：2022年1月20日（木）～ 1月25日（火）

PART2：2022年1月28日（木）～ 2月3日（木）

◇ 時 間：10:00～20:00（最終日は18時終了）

◇ 会 場：伊勢丹新宿店 本館6階 催物場（東京都新宿区新宿3-14-1）

◇ 詳 細：https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods_f3/salon_du_chocolat_f_1

【三越伊勢丹オンラインストア】

販売時期：2022年1月3日(月)午前10時～2月2日(水)午後6時

※お届け日は、2月11日(金・祝)～14日(月)から選択

【サロン・デュ・ショコラとは】

1995年にフランス・パリで誕生して世界中から一流ショコラティエやブランド、最高級のチョコレートが集まる、世界最大級のチョコレートの祭典で、本場のパリでは毎年10月下旬～11月上旬に開催されています。日本では、2003年1月に、伊勢丹新宿店の本館6階催物場からスタート、東京新宿をはじめとする三越伊勢丹グループ各店にて毎年開催され、次回2022年1月開催でついに20回目を迎えます。

• ブランドのご紹介

Fjåk Chocolate（フョークチョコレート）



フョーク チョコレートは、ノルウェー西部ハンゲンダルで、Agurt xane Concellon（アグルツァナ・コンセロン）とSiv Hereid（シヴ・ヒレード）により、2015年にスタート。ブランド名の由来は、ハンゲンダルの方言が由来。

” Fjåk” は、「愛すべき」または「正直である」という意味を込めて使われます。

チョコレートを「世界一愛すべきもの」と考える二人にとって、これ以上相応しい名前はありませんでした。

2015年から2017年までの2年間で徹底的な研究期間とし、生産者としての倫理的な知識からフレーバーまでを徹底的に学びました。「味だけではなく全てにおいて優れたチョコレートを作る」というビジョンを持っての取り組みでした。

2018年国際チョコレート賞の最優秀新人賞受賞を皮切りに、これまで合計78もの賞を獲得しています。



二人のミッションは、「ノルウェーのチョコレートメーカー」であるということ。

北欧らしさを国際的なクラフトチョコレートと組み合わせ、上質な有機カカオや小規模農家と協力することにより、本物のチョコレートがもたらす多様性を味わってもらいたいと考えています。

最高のカカオ豆を使用するため、小さな農園も網羅し、直接取引にて輸入しています。自分たちの使うカカオ豆が最高の品質だと把握することが最高のチョコレートをお届けすることに繋がるからです。

<ビントゥバーチョコレート>

各種1,296円（税込）

容量：53g

・70% ダーク マダガスカル

- ・ 70% ダーク タンザニア
- ・ 68% ダーク インディア
- ・ 60% ミルク マダガスカル
- ・ ホワイト&インディアニブス
- ・ キャラメライズ ミルク&ブラウンチーズ
- ・ 45% ミルク ニブス&スモークオークソルト
- ・ 50% ミルク グアテマラ リコリス&ソルト
- ・ ヴィーガンホワイト オートミールポリッジ
- ・ マウンテンツアー
- ・ 80% ダーク タンザニア
- ・ ワッフル&ブラウンチーズ

*販売数に限りがございます。販売期間中に売切れとなった場合、ご容赦ください。

● 70% ダーク タンザニア

カカオ本来のフレーバーよりバナナとレーズンのような丸みのある味わい。
ユニークな特徴を出すためフェアトレードのカカオ豆を使うこと。熟練職人による手作りで、
製造から梱包までノルウェーのハルダンゲルにある自社工場で作り上げています。

【受賞歴】

- ◇ Academy of Chocolate Awards 2109, SILVER
- ◇ Great Taste Awards 2019, 2 Gold stars
- ◇ International Chocolate Awards 2019 EUROPEAN, SILVER
- ◇ International Chocolate Awards European 2019 · Special Vegan Award
- ◇ Northwest Chocolate Festival 2019 · SILVER



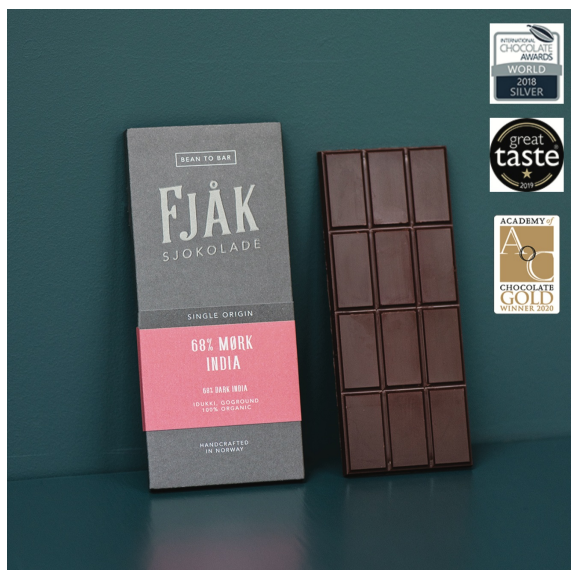
● 68% ダークインディア

ベルベットのようなダークチョコレートの口どけ。
ハチミツやストロベリーのような甘みを感じるフルーティーな風味。

【受賞歴】

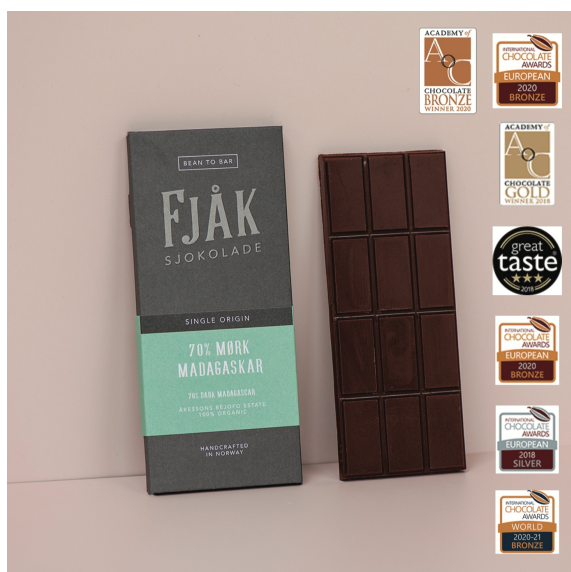
- ◇ International Chocolate Awards European 2018 · SILVER

- ◇ Great Taste Awards 2019 · 1 GOLDEN star
- ◇ Academy of Chocolate Awards 2020 · GOLD



● 70% ダークマダガスカル

濃厚なブラックチェリーとフルーティーなシトラスの香りを感ずる、個性の際立つダークチョコレート。



【受賞歴】

- ◇ Academy of Chocolate Awards 2018 · GOLD
- ◇ Great taste Awards 2018 · 3 GOLD stars
- ◇ International Chocolate Awards European 2018 · SILVER
- ◇ International Chocolate Awards European 2020 · BRONZE
- ◇ Academy of Chocolate Awards 2020 · BRONZE
- ◇ International Chocolate Awards World 2020 · BRONZE

● ワッフル&ブラウンチーズ

キャラメライズしたホワイトチョコレートとノルウェーのブラウンチーズに、ワッフルとストロベリーをトッピング。ワ

ワッフルは北欧諸国で大人気。

フランス人にとってのクロワッサンは、ノルウェー人にとってのワッフル。

ノルウェーのOmmang Søndre 農園で伝統的なメソッドで作られたブラウンチーズを使用しています。

仕入れたノルウェーワッフルを使うのではなく、ノルウェーの伝統的なワッフルの味に仕上がるように1つ1つ自社工場で焼き上げ乾燥させています。

2021年の最新作。

ノルウェーの伝統的なフレーバーとスイーツがこれ1つで楽しんでいただけるチョコレートです。



● ヴィーガンホワイト オートミールポリッジ

クリーミーなヴィーガン仕様のホワイトチョコレートと味わいのある、ザックリとしたシュガーオートの組み合わせ。シナモンの風味が実によく合います。

【受賞歴】

◇ International Chocolate Awards 2020 · EUROPEAN SILVER

◇ International Chocolate Awards 2020 · EUROPEAN SPECIAL REINTERPRETATION



SVENSKA KAKAO (スベンスカ カカオ)



2014年にスウェーデン南部オステルレー地方にて、Ulrika Bergen krans (ウルリカ・ベルゲンクランス) とFredrik Alverén (フレドリック・アルベレン) の二人がスタート。北欧諸国で初めてのビーン・トゥ・ボンボンのメーカーであり、クラフトチョコレートのパイオニアのメーカーの1つ。

「高品質のカカオ豆が持つリッチで複雑な味わいを多くの人に知ってもらいたい」という強い気持ちから、原料となる最高のカカオ豆を求めて世界中を巡理、そして手に入れたカカオ豆を丁寧に炒って、ゆっくりと一握りのチョコレートに変えています。

スベンスカカカオのシングルオリジンチョコレートには「カカオ豆」と「キビ糖」のみが含まれています。それぞれのカカオ豆の持つ個性的なニュアンスを最大限に引き出すことにこだわっています。

本物のチョコレートを作り上げるだけでなく低賃金の労働に従事するカカオ豆生産者の労働状況の向上と安定に貢献し、サステナブルな製造に徹しています。



<ビーントゥバー チョコレート>

各 種 : 1,188円 (税込) ※ダークネス100% のみ 1,296円 (税込)

容 量 : 50g

*販売数に限りがございます。販売期間中に売切れとなった場合、ご容赦ください。

- ・ペルー72%
- ・タンザニア 74%
- ・ダークネス 100%

- ・カルダモン 71%
- ・リコリス 55%
- ・ココナッツ 54%

● ペルー72%

エレガントなバラ、ライチと黒胡椒のような風味が特徴。

SVENSKA KAKAOの中で一番の人気であり、国際チョコレートアワード2018年にて銀賞を受賞した、ユニークな味わいを経験していただけるチョコレートです。

【受賞歴】

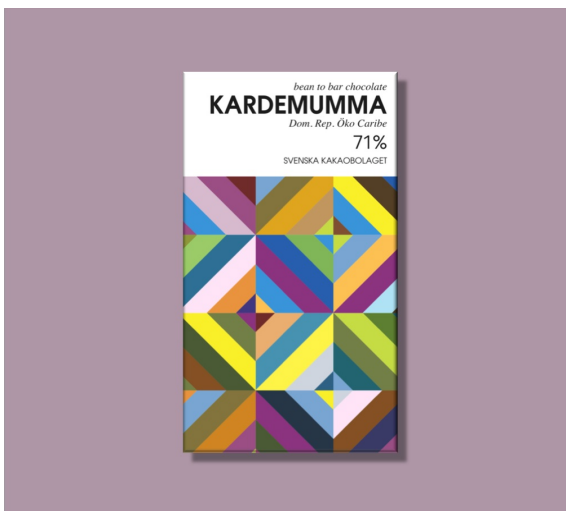
- ◇ 国際チョコレートアワード2018年（世界ファイナル）：銀賞
- ◇ 国際チョコレートアワード2018年（ヨーロッパファイナル）：銀賞



● カルダモン 71%

ドミニカ共和国のカカオ豆を使い、スウェーデンで日常的に使われる「カルダモン」をスパイスに加えました。

クッキー、パン、ケーキなどに使われるほか、スウェーデンの「フィーカ（FIKA）タイム」に欠かせないシナモンロールにも使われています。



●ココナッツ 54%

乳成分の代わりにココナッツフレークで作り上げたヴィーガン仕様のミルクチョコレート。

ドミニカ共和国のカカオ豆を使用。ナッツ、ハチミツやベリーのようなカカオの味わいとクリーミーな風味が絶妙なバランスのチョコレートです。



<ビントゥバーク チョコレート>

各 種：1,404円（税込）

容 量：80g

*販売数に限りがございます。販売期間中に売切れとなった場合、ご容赦ください。

● SNAK CHOC（スナック・チョコック）ミルクチョコレート ナチョス&シーソルト

ビントゥバークのミルクチョコレートにナチョスとシーソルトを加えました。

サクサクの歯ごたえと甘塩っぱさは無敵の組み合わせです。

● SNAK CHOC（スナック・チョコック）ダークチョコレート カシューナッツ&ココナッツ

ビントゥバークの味わい深いダークチョコレートにカシューナッツとココナッツフレークの濃厚な味わいをプラスしました。



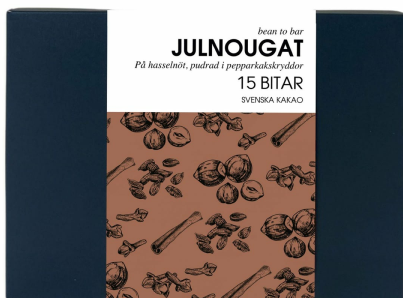


<ヌガーチョコレート>

15個入り、4,320円

限定数：30個

ヘーゼルナッツヌガーはイタリア、ピエモンテ産のヘーゼルナッツを使用。
*販売数に限りがございます。販売期間中に売切れとなった場合、ご容赦ください。



【Bean to Barとは？】

Bean to Barとは、カカオ豆（Bean）から板チョコレート（Bar）ができるまでの全工程（カカオ豆の選別・焙煎・摩砕・調合・成形）を、自社工場で一貫管理して製造する2000年代後半からアメリカで発祥したスタイルのチョコレートです。

コーヒーやワインと同じように、使用されるカカオ豆の種類や産地によって違って来る、素材本来から生まれる風味の特徴を紹介。それぞれのカカオ豆の持つ個性的なニュアンスを最大限に引き出すことにこだわって作り上げています。

● お取引先店舗、SNS情報

<Fjåk Chocolate 取扱店舗>

※取扱製品の種類は店舗によって異なります。ご了承ください。

■ FUGLEN TOKYO

東京都渋谷区富ヶ谷1-16-11 / 03-3481-0884

■ FUGLEN ASAKUSA

東京都台東区浅草 2-6-15 / 03-5811-1756

■ FUGLEN COFFEE ROASTERS

東京都世田谷区代田4-36-14 1F / 03-6379-0909

■ プラスショコラ宮川町

京都市東山区宮川筋5丁目327-7

■ プラスショコラ御所北

京都市上京区上立売東町29 シェアショップ幸1階 / 075-468-4575

■ style table DAIKANYAMA (代官山本店)

東京都渋谷区代官山町14-11 ホリイビルNo.5 201号

■ style table 新宿ミロードモザイク通り店

東京都新宿区西新宿1-1-3 小田急新宿ミロード

■ style table コレド日本橋店

東京都中央区日本橋1丁目4-1 コレド日本橋3階

■ style table ららテラス 武蔵小杉店

神奈川県川崎市中原区新丸子東3-1302 2F

■ style table 東京ドームシティラクーア店

東京都文京区春日1-1-1 東京ドームシティラクーア2F

■ style table 渋谷スクランブルスクエア店

東京都渋谷区渋谷2丁目24-12 渋谷スクランブルスクエア

■ style table 東武池袋店

東京都豊島区西池袋 1-1-25 東武百貨店 池袋本店2階 1番地

■ style table ルクアイーレ店

大阪府大阪市北区梅田 3丁目1番地3号4階

<SVENSKA KAKAO 取扱店舗>※取扱製品の種類は店舗によって異なります。ご了承ください。

■ プラスショコラ宮川町

京都市東山区宮川筋5丁目327-7

■ プラスショコラ御所北

京都市上京区上立売東町29 シェアショップ幸1階 / 075-468-4575

■ style table DAIKANYAMA (代官山本店)

東京都渋谷区代官山町14-11 ホリイビルNo.5 201号

■ style table 新宿ミロードモザイク通り店

東京都新宿区西新宿1-1-3 小田急新宿ミロード

■ style table コレド日本橋店

東京都中央区日本橋1丁目4-1 コレド日本橋3階

■ style table ららテラス 武蔵小杉店

神奈川県川崎市中原区新丸子東3-1302 2F

■ style table 東京ドームシティラクーア店

東京都文京区春日1-1-1 東京ドームシティラクーア2F

■ style table 渋谷スクランブルスクエア店

東京都渋谷区渋谷2丁目24-12 渋谷スクランブルスクエア

■ style table 東武池袋店

東京都豊島区西池袋 1-1-25 東武百貨店 池袋本店2階 1番地

■ style table ルクアイーレ店

大阪府大阪市北区梅田 3丁目1番地3号4階

◇ 公式ウェブサイト&オンラインショップ

SCANJAP FOOD（北欧のサステナブル&オーガニック食品）

<https://www.food.scanjap.com>

◇ SNS

日本輸入代理店公式：@scanjap_inc

SVENSKA KAKAO公式：@kakaobolaget

Fjåk Chocolate公式：@fjakchocolate

有限会社 Scanjap Incorporatedのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/57084

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

商号：有限会社 Scanjap Incorporated

代表者：海木（かいぎ）

TEL：03-5403-4870（代表）

メール：info@scanjap.com

会社HP：<https://www.scanjap.com>