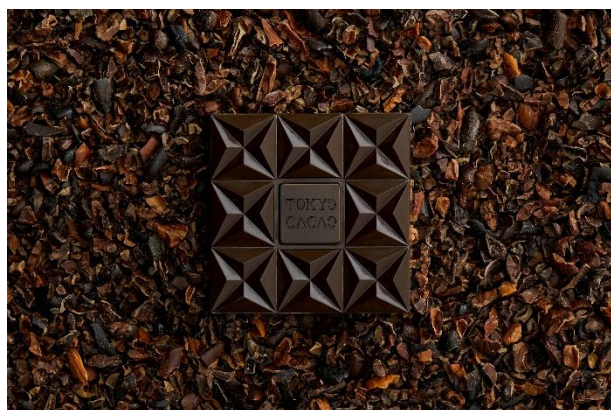


ウィズコロナ時代に需要が高まる“リモートギフト”に最適！
土壌から作る新時代のチョコレート“Soil to Bar Chocolate”
ここにしかない Made in TOKYO のチョコレート
「TOKYO CACAO 2020」8月7日より予約発売開始
— 深焙煎で仕上げたカカオを使った「シュクレ・ニブ」も発売決定 —

チョコレートなどの OEM 生産を手掛ける平塚製菓株式会社（所在地:埼玉県草加市、社長:平塚正幸）は、史上初の“東京産”のチョコレートづくりを目指し、東京都小笠原村の母島で2003年よりカカオの栽培計画『東京カカオプロジェクト』を進めてまいりました。昨年、同プロジェクトより初めて商品化が決定したチョコレート「TOKYO CACAO」を発売。そして今年も「TOKYO CACAO 2020」の販売が決定いたしました。今年はカカオの収穫量が増えたため、昨年よりお求めやすい価格での販売が可能となりました。また、昨年よりもフルーティーな今年ならではの味わいとなっています。新型コロナウイルスの影響でなかなか帰省などもできず大切な人に会えないなか、気持ちを伝える手段として郵送でプレゼントを贈る“リモートギフト”にもおすすめです。



～ 製品概要 ～

- 製品名 : TOKYO CACAO 2020
内容 : 東京産カカオのチョコレート 2枚入り（カカオ分 70%）
価格 : 2,500 円（税別）
販売日 : 2020年8月7日（金）より公式オンラインストアにて予約販売受付。
同年11月1日（日）より順次発送。
販路 : ブランドサイト (<http://www.tokyo-cacao.com/>)
小笠原母島観光協会（東京都小笠原村）
平塚製菓工場直売店（埼玉県草加市）
内容量 : 46g
原材料名 : カカオ（東京産）、砂糖／乳化剤（一部に乳成分・大豆を含む）
製造販売元 : 平塚製菓株式会社

<今年のカカオの新しい魅力を発信するため「シュクレ・ニブ」も発売>

東京カカオをもっと楽しみたい！というお客様の声から、今年「シュクレ・ニブ」を新発売いたします。「シュクレ・ニブ」とはローストしたカカオニブに砂糖をコーティングしたものです。ミネラルが豊富なきび砂糖を使用しています。

シュクレ・ニブのために深焙煎で仕上げたカカオニブは、チョコレートと同配合ながら全く違うテイストが楽しめます。香ばしくカリッとした食感はお酒にもよく合い、アイスクリームなど乳製品のトッピングにもおすすめです。

土づくりからカカオ栽培に取り組む東京カカオだからこそできる、カカオ本来の味を楽しむカカオ菓子です。



～ 製品概要 ～

製品名 : TOKYO CACAO シュクレ・ニブ
 価格 : 1,000 円 (税別)
 内容量 : 50g

<「TOKYO CACAO」とは>

 Taste

国産カカオの豊かでやさしい味わい

収穫された生カカオを新鮮なうちに発酵・乾燥させるため、力強い果実の香りとマイルドな風味が特徴です。カカオそのものの素材のおいしさと深みのある味わいをお楽しみください。



 Tablet Design

和の伝統柄をモチーフにした上質なデザイン

東京を象徴するチョコレートになるよう、和の伝統柄をモチーフに江戸切子のようなデザインに。

立体的でシャープなデザインが、国産カカオの繊細な風味と舌ざわりのなめらかさをより際立たせています。



Package Design

タブレット 2 枚を丁寧にパッケージ。特別な人へのギフトにも

農園からの一貫生産にこだわった純国産チョコレートの特別な味わいを、ゆっくりと大切に楽しんでいただくために、宝物のような感覚で缶に入れ、スリーブで丁寧にパッケージングしています。小笠原で収穫されたカカオだけを使用した限定生産だからこそ、大切な人の心に残るギフトになります。



<TOKYO CACAO ができるまで>

土壌をつくり、苗を植え、カカオを育ててつくった TOKYO CACAO は「Soil to Bar Chocolate」です。

01 育てる



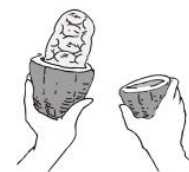
東京・小笠原の TOKYO CACAO 農園で希少な国産カカオを栽培。豊かな土壌とカカオ専用の特注ハウスですくすくと育っています。

02 収穫する



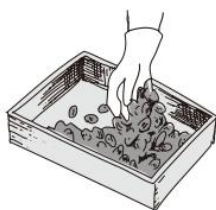
1 年を通じて実がなるカカオ。人の手でひとつひとつ丁寧に収穫しています。

03 種を取り出す



カカオポッドをナイフで割り、種を取り出します。種はパルプに包まれています。

04 発酵



無酸素の一次発酵と、好気性の二次発酵。この発酵で風味が決まります。

05 乾燥



業務用乾燥機でしっかり乾燥させます。2 段階の温度設定で殺菌も行います。

06 ロースト／分離



直火でじっくりローストしたのち、砕いて皮を取り除くとカカオニブになります。

07 ミリング＋ブレンド



カカオニブをより細かく砕くミリングと砂糖を混ぜるブレンドを同時に行います。

08 リファイニング／コンチング



ロール機で微粒化し、さらに精練することでなめらかさをアップ。

09 成型



テンパリング（調温）して型に流し込み成型。いよいよチョコレートが完成です。

<東京カカオプロジェクトとは>

「東京産チョコレートを作りたい」からすべては始まった

日本でチョコレートをつくり続けてきたメーカーとして、「やってみよう」と強く思ったこと、それが『国産カカオの栽培』。しかも、世界都市・東京で実現できたら、誰もが食べてみたいチョコレートになるはず。

東京カカオプロジェクトは、東京・小笠原を舞台にスタートしました。そもそもカカオは、高温多湿の熱帯でしか育たない植物。国内栽培は何もかもが手探り状態で、失敗を重ねる日々でした。それでも、カカオという魅力的な果物を自分たちの手で育ててみたい一心で改良と工夫を繰り返しました。



良質なチョコレートは『土づくり』から生まれる

カカオの国内栽培にチャレンジする中で、土壌づくりの大切さとハウス栽培の可能性に気がきました。土壌をしっかりとつくり、カカオ栽培に適したハウスを特注で建設。すべて手探りの中、ようやく現在の栽培技術を確立しました。



「TOKYO CACAO」の味を決める『発酵』

東京産カカオのおいしさを引き出す加工をおよそ2年間かけて研究しました。特に、発酵は国内での前例や資料がほとんどなく、母島での発酵テストから始まり、さまざまな方法を試してきました。

同時期に収穫されるカカオでも発酵の進行具合に差が出るなど、カカオはとても繊細な果実であることも次第に分かり、東京産カカオの良さを安定的に出せるよう、平塚製菓の敷地内に TOKYO CACAO LAB を設置し、発酵からチョコレートへの加工までを行なっています。



未知への興味、作り手としてのこだわり、そして未来を開拓する挑戦の気持ち。10年以上の時間をかけて、ついにカカオは実を結び、製品化へとたどり着きました。

カカオの木が芽を出すところから、カカオを収穫し、発酵させ、製品化するまで、すべてを自分たちの手で手掛けたチョコレートです。ひとりでも多くの人に、このワクワクする気持ちと東京産のやさしい味を届けたいという思いから、今年も「TOKYO CACAO」の販売を開始いたします。

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

平塚製菓株式会社 担当：入江

TEL：048-931-5566／FAX：048-931-5570

<平塚製菓株式会社について>

1901年（明治34年）京都において和菓子屋として創業。
1931年（昭和6年）東京市下谷区へ移り、戦後まもなくチョコレート
の製造を始める。自社ブランド販売やバレンタインデー商品などを手
掛けてきたが、2000年にOEM路線への方向転換に踏み切る。
現在は埼玉県草加市の自社工場で大手企業などの要望を受け、チョコ
レートの他にもクッキー、ウエハースなど様々な菓子をOEM製造して
いる。



<会社概要>

社名：平塚製菓株式会社
代表者：平塚 正幸
所在地：埼玉県草加市八幡町 628
創業：明治34年
会社設立：昭和23年2月21日
資本金：6,000万円
従業員：200名（パート職員・アルバイト含む）

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

平塚製菓株式会社 担当：入江

TEL：048-931-5566／FAX：048-931-5570