

2025年5月13日  
株式会社ヨックモック

美食を愛する大人たちへ。  
「ショコラサンドクッキー コロンビアンカカオ」 5月13日(火)新発売  
～公式オンラインショップ限定～

株式会社ヨックモック(代表取締役社長：藤縄武士、本社：東京都千代田区)は、2025年5月13日(火)より公式オンラインショップ限定で「ショコラサンドクッキー コロンビアンカカオ」を新発売します。本商品は、人生を豊かにするチョコレート〈VIDA〉のコロンビアンカカオを使用した『育てる人、作る人、味わう人が笑顔でつながるプロジェクト』第二弾となります。世界有数の恵まれた生態系を持ち、豊かな水と肥沃な大地を持つコロンビアで育てられたカカオは驚くほどみずみずしく、豊かな香りが特徴。そのカカオを使用した本商品は、濃厚でほろ苦い味わいと豊かな余韻を楽しむことができ、至福のティータイムを演出します。食への感性が高いグルメにもご満足いただける、素材選びから製法までこだわり抜いた一品です。一週間がんばった自分へのご褒美や、パートナーと過ごす夜のティータイムに、ぜひお召し上がりください。

※特設サイト：<https://www.yokumoku.jp/pages/colombiancacao/>



## 「ショコラサンドクッキー コロンビアンカカオ」の概要



フルーティーで華やかな香りを持つコロンビア産カカオのチョコレートを使用した、大人のためのショコラサンドクッキー。パリッとした薄いチョコレートの中から感じる、ガナッシュの滑らかなくちどけ。サクッとした薄焼きクッキーから漂う香ばしいカカオの香り。コロンビアンカカオの濃厚でほろ苦いおいしさが、口の中でゆっくりととろけていきます。コク深い味わいと豊かな余韻をぞんぶんにご堪能ください。

### ● おいしい召し上がり方

冷蔵庫から取り出して5分ほど常温に置くことで、ガナッシュの滑らかなくちどけがさらに際立ちます。

商品名：「ショコラサンドクッキー コロンビアンカカオ」

販売期間：2025年5月13日(火)～通年展開

価格：税込¥4,428

※冷凍便でお届けします。※冷蔵庫（10℃以下）にて4時間程度解凍して召し上がりください。

## 「ショコラサンドクッキー コロンビアンカカオ」のこだわり



### ● 後引くおいしさ、余韻を楽しむ

濃厚なチョコレートの味わいとカカオの余韻をじっくりとお楽しみいただけるよう、中のガナッシュにほんのりとウォッカを効かせました。お好みのお酒とペアリングいただくことで、贅沢な夜のひとときを演出します。

### ● 〈VIDA〉のカカオ分69%と45%のチョコレートを使用

フルーティーでやや酸味が立っている〈カカオ分69%のビターチョコレート〉と、ほどよいミルク感が感じられる〈カカオ分45%のミルクチョコレート〉を使用しました。それによって、チョコレート本来の酸味、ミルク感、ほどよい甘みが複合的に合わさり、深みのある味わいをご堪能いただけます。

シリーズ第一弾「南青山ロール コロンビアンカカオ」とは使用しているチョコレートが異なるため、それぞれの良さを楽しんだり、食べ比べいただくのがおすすめです。

## ～育てる人、作る人、味わう人が笑顔でつながるプロジェクト～



### ● プロジェクト企画背景

「人と人とのつながりをデザインし、おいしさと笑顔が共にある世界を創る」というヨックモックグループのミッションを実現するため、今回新たにお菓子の原料として〈VIDA〉のコロンビアンカカオを使用しました。

〈VIDA〉のコンセプトは「人生を豊かにするチョコレート」。ただおいしいだけではなく、人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせたい。そういった想いで、コロンビア国内の自社管理農園で現地農家と協力しながらカカオの栽培・収穫から携わっているブランドです。発酵～コンチング（精練）までチョコレートを作る全工程に携わり、生産者とお客様とのつながりを生み出している〈VIDA〉。さらに、持続可能な社会の実現のため、コロンビアでの自然環境保全や教育活動にも取り組んでいます。

本プロジェクトでは、育てる人、作る人、味わう人すべてが笑顔の輪でつながる世界を目指しています。



### ● 〈VIDA〉のおいしさの秘密「テロワール」と「ブレンド」

素材の味や性質を左右する畑の土壌や気候、環境を表す「テロワール」。その土地ごとの風土や歴史を深く知る職人が技術を掛け合わせることで、「テロワール」は初めて魅力となって素材に生かされます。

また、「VIDA」のチョコレートは、テロワールを表現するため、時に複数エリアのカカオマスをブレンドし、カカオバター、ミルクや砂糖の配合を0.1%単位で調整し作り上げています。土地ごとに異なるカカオの個性の掛け合わせで、味わいや香りの可能性は無限大になります。

技術を重ね、時間と手間のかかる工程を経て、唯一無二の個性を持ったクーベルチュールが作り上げられます。



## 【好評発売中】「南青山ロール コロンビアンカカオ」



『育てる人、作る人、味わう人が笑顔でつながるプロジェクト』第一弾「南青山ロール コロンビアンカカオ」も好評発売中です。フルーティーで華やかなカカオの香りが感じられるコロンビア産カカオのチョコレートを使用した、カカオリッチな南青山ロール。しっとりふわふわのチョコレートスフレ生地、やさしい味わいのチョコレートクリームと濃厚でコクのあるチョコレートガナッシュ5本を丁寧に巻き上げました。くちどけよく仕上げていますので、味わいは濃厚なのに軽いくちあたりです。カカオリッチな大人の南青山ロールをお楽しみください。

### ●南青山ロールとは

ヨックモック青山本店で生まれた本格スイーツ。腕利きのパティシエが「厳選した原料」と「シンプルで飽きのこないおいしさ」にこだわって開発しました。くるくる巻き上げたスフレ生地と、くちどけなめらかな優しいクリームの贅沢なハーモニーが、しあわせをはこびます。

商品名 : 「南青山ロール コロンビアンカカオ」

価格 : 税込¥3,500 ※ホールサイズ

※冷凍便でお届けします。※冷蔵庫（10℃以下）にて12時間解凍して召し上がりください。

## 会社概要

|             |                                                                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 社名          | : 株式会社ヨックモック                                                                                        |
| 所在地         | : 東京都千代田区九段北1丁目8番10号 住友不動産九段ビル                                                                      |
| ホームページ      | : <a href="https://www.yokumoku.co.jp">https://www.yokumoku.co.jp</a>                               |
| オンラインショップ   | : <a href="https://www.yokumoku.jp">https://www.yokumoku.jp</a>                                     |
| 公式Instagram | : <a href="https://www.instagram.com/yokumoku_jp">https://www.instagram.com/yokumoku_jp</a>         |
| 公式X         | : <a href="https://twitter.com/yokumoku_jp">https://twitter.com/yokumoku_jp</a>                     |
| 公式note      | : <a href="https://note.com/yokumoku_jp/">https://note.com/yokumoku_jp/</a>                         |
| 公式LINE      | : <a href="https://page.line.me/?accountId=yoku-moku">https://page.line.me/?accountId=yoku-moku</a> |

### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ヨックモック ブランディング部 ブランドコミュニケーショングループ  
MAIL: [kouhou\\_ym@yokumoku.co.jp](mailto:kouhou_ym@yokumoku.co.jp)