

**鎌倉発のアロマ生チョコレート専門店「ca ca o」
世界最大のチョコレートの祭典
『サロン・デュ・ショコラ パリ』2年連続出展
～定番のアロマ生チョコレート新作、日本酒生チョコ、初のコスメラインも販売～**

株式会社ジャーニーカンパニー（本社：神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役：石原紳伍）が運営する、アロマ生チョコレート専門店「ca ca o」は、10月28日(土)～11月1日(水)までの期間、フランスのパリで開催されるチョコレートの祭典『サロン・デュ・ショコラ パリ』への出展をいたします。



「ca ca o」は2015年4月に創業し、鎌倉を拠点に展開するアロマ生チョコレートの専門店です。欧米人と比べて唾液量が少ない日本人の舌に合う“水溶性のチョコレート”として、チョコレートの水分量と空気量のバランスに徹底的にこだわった「アロマ生チョコレート」を開発。昨年の『サロン・デュ・ショコラ パリ』に出展したところ、海外にはない口溶けの良さやカカオの風味に、本場パリの皆さまや世界の名だたる有名ショコラティエから多くの驚きと称賛のお声を頂き、初出展にも関わらず5日間で2000個を完売しました。ブランドとして3年目を迎える今年は、カカオ本来のパワーで美容と健康を支える自然派コスメブランドを立ち上げるなど、チョコレートの可能性を広げる商品を生み出しながら、常に革新的なブランドとしての在り方を追求しています。

出展2回目となる本年度のテーマは「回想」。改めてca ca oがこれまでに歩んできた軌跡を振り返り、今後目指すものを伝える、という意味が込められています。自然との親和性を保ちながら、“ライフスタイルを豊かにする”チョコレートブランドとして、本年度は「ca ca o」人気のアロマ生チョコレートシリーズから低糖質の「ソイカカオ」、昨年度の出展でも大好評だった人気の日本酒シリーズ「雪男 純米酒 アロマ生チョコレート」、さらに今年9月にローンチした自然派コスメブランド「CACAO365」の3品を出展いたします。

＜本件に関するお問い合わせ＞
株式会社ジャーニーカンパニー PR担当 石原なつみ
電話：0467-50-0611 / FAX：0467-50-0757 / メールアドレス：natsumi@journeycompany.co.jp
ジャーニーカンパニーPR事務局（プラチナム内）菅・神保・渡邊
Tel：03-5572-6071 Fax：03-5572-6075 / Email：journeycompany@vectorinc.co.jp

出展商品概要



●小町通りの石畳 ソイカカオ

ca ca o 人気のアロマ生チョコをより美味しく、安心してお召し上がり頂けるよう、低糖質に仕上げました。不二製油株式会社と共同開発による新商品で、生クリーム代わりに豆乳クリームを使用したコクがありながらもすっきりとした味わいが特徴です。砂糖不使用ながら深いカカオの香りと程よい苦みのバランスが絶妙なカカオ分 47%のビターチョコレートです。サクサクとしたカカオの食感が楽しいカカオニブを乗せて、食感と香りをお楽しみください。



●雪男 純米酒 アロマ生チョコレート

「名水ある処に銘酒あり」のごとく、日本には美味しいお酒が沢山あります。コロンビア南西部のトマコ産のカカオ分 45%、ほのかにスパイシーさが香る、力強いカカオテイストのミルクチョコレートに創業 300 年を迎える青木酒造が作り上げた銘酒、「純米酒 雪男」を合わせました。辛口ですっきり、キレのある雪国のお酒はチョコレートとの相性抜群です。



●CACAO365(全 8 種)

カカオ本来のパワーで美容と健康を支える自然派コスメブランドです。厳選されたフレッシュなカカオ豆のみを使用しているため、全てのアイテムが実際に口にしても問題のない成分で製造しております。体の外から高い保湿力とカカオ本来の香りを楽しめる「コスメプロダクト」として、「カカオバターソープ」「カカオクリーム」「カカオバーム」「カカオスクラブ」を展開。さらに、体の中から美容と健康を叶える「フードプロダクト」として「カカオニブ」「カカオバター」「カカオバー」「カカオグラノーラ」の 4 種を展開しています。

【ca ca o のこだわり】

1.コロンビア産カカオによる“香りの高さ”

スパイス、果実、熱帯の花々、ナッツ、麦芽を思わせる独特のアロマ風味が特徴のコロンビア産カカオを 100%使用しています。自社農園を持ち、カカオ豆の栽培、チョコレートに加工するまでの工程にこだわっています。



2.水分量の多さによる“口どけの良さ”

日本人が本当に美味しいと思えるチョコレートを作りたい。その想いから、チョコレートが固まる限界値まで水分量を増やす事で、口の中に入れた瞬間、素材の風味を残して消える様に溶ける商品が誕生しました。



3.カカオ純度 100%による喉に残らない“爽やかな後味”

シングルオリジンにこだわり、コロンビア産カカオマス、カカオバター（追油）を使用し、

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ジャーニーカンパニー PR 担当 石原なつみ

電話：0467-50-0611 / FAX：0467-50-0757 / メールアドレス：natsumi@journeycompany.co.jp

ジャーニーカンパニーPR 事務局（プラチナム内）菅・神保・渡邊

Tel：03-5572-6071 Fax：03-5572-6075 / Email：journeycompany@vectorinc.co.jp

JOURNEY Co.

植物油脂を使用していないため、喉に残りません。

【店舗情報】 ※店名の「ca ca o」（カカオ）は、半角スペース空き表示となります。



ca ca o 鎌倉本店

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町 2-9-7

10:00-18:00 無休

TEL : 0467-61-3307



ca ca o ルミネ新宿店

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-1-5

ルミネ新宿 LUMINE1 B2F ルミチカ FOOD DEPOT 内

10:00-22:00 ※ルミネ新宿 LUMINE1 営業時間に準ずる

TEL : 03-6304-5278



ca ca o 大船ルミネウイング店

〒247-0056 神奈川県鎌倉市大船 1-4-1

大船ルミネウイング 3階「スイーツ小町」

10:00~21:00（土日祝日は 20:30）※大船ルミネウイング 営業時間に準ずる

TEL : 0467-84-8220

【企業情報】

会社名：株式会社ジャーニーカンパニー

設立：2011年4月11日

代表者：石原 紳伍

所在地：神奈川県茅ヶ崎市中海岸 4-12986-61 サザンビーチビルズ 5F

事業内容：飲食事業／商品開発事業／プロデュース事業

公式サイト：<http://www.journeycompany.co.jp/>

【ca ca o 公式 WEB 情報】

■ ca ca o ブランドサイト (<https://www.ca-ca-o.com>)

■ ca ca o 鎌倉 Facebook ページ (<https://www.facebook.com/ca.ca.o.kamakura/>)

■ ca ca o Instagram (<https://www.instagram.com/cacaokamakura/>)

■ Twitter (@cacaokamakura)

■ ca ca o EC サイト (<http://www.ca-ca-o.shop>)

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ジャーニーカンパニー PR 担当 石原なつみ

電話：0467-50-0611 / FAX：0467-50-0757 / メールアドレス：natsumi@journeycompany.co.jp

ジャーニーカンパニーPR 事務局（プラチナム内）菅・神保・渡邊

Tel : 03-5572-6071 Fax : 03-5572-6075 / Email : journeycompany@vectorinc.co.jp