

**アロマ生チョコ専門店「ca ca o」の生チョコレートが
G20大阪サミット2019の大統領旅客機内手土産に選ばれました**

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、以下ジャーニーカンパニー）が製造・販売する「アロマ生チョコ」4種（MUSCAT、TEA、YUZU、雪男）が、2019年6月29日、30日に開催されたG20大阪サミット2019に参加した大統領の旅客機内手土産に選ばれました。



今回、旅客機内手土産として選ばれたのは、「アロマ生チョコ MUSCAT」（2,376円）、「アロマ生チョコ TEA」（2,160円）、「アロマ生チョコ YUZU」（2,160円）、「アロマ生チョコ 雪男」（2,376円）です。そのうち3種は、イギリスで開催されるチョコレート品評会「アカデミーオブチョコレート」にて、金賞、銀賞を受賞しました。

2018年金賞「アロマ生チョコ 雪男」

2019年金賞「アロマ生チョコ MUSCAT」

2019年銀賞「アロマ生チョコ TEA」

日本人の唾液量に合わせた水分量15%以上の生チョコ

「ca ca o」のアロマ生チョコは全て、華やかな香りが特徴の、コロンビア産フィノデアロマカカオを100%使用しています。合わせる素材ごとに、最適なチョコレートを厳選し、製造工程における温度管理を徹底することで、通常よりも遥かに高い、チョコレートの水分量15%以上を実現しました。それにより、欧米人と比べ、唾液量の少ない日本人でも、口の中に入れた瞬間にとろける、みずみずしい食感をお楽しみいただけます。

自社農園を保有し、栽培から加工までをコロンビアで行う

ジャーニーカンパニーでは、コロンビアに広大な自社農園を保有し、カカオの栽培からチョコレートの加工までを現地で行っています。最適なタイミングで発酵、ローストすることで、カカオ本来の香りや味わいを感じられるチョコレートを提供することができます。また、カカオのポッド（実）は雑貨などに、胚芽部分や果実部分、殻は食材として利用するなど、カカオを無駄なく活用しています。

問い合わせ先：株式会社ジャーニーカンパニー
pr@journeycompany.co.jp

【取り扱い店舗】

・ CHOCOLATE BANK

神奈川県鎌倉市御成町11-8 tel:0467-50-0192

・ ca ca o 鎌倉本店

神奈川県鎌倉市小町2-9-7 tel:0467-61-3307

・ ca ca o ルミネ新宿店

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
tel:03-6304-5278

・ ca ca o 大船ルミネウイング店

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」 tel:0467-84-8220

・ ca ca o オンラインショップ

<https://shop.ca-ca-o.com>

株式会社ジャーニーカンパニー

株式会社ジャーニーカンパニーは、カカオを通じた、新たな文化創造を目指し、日本人の舌に合うアロマ生チョコ専門店「ca ca o」、カカオの新しい楽しみ方を提案する、銀行跡地のカカオ専門店「CHOCOLATE BANK」、カカオのコスメとスーパーフードブランド「CACAO 365」を展開しています。

<https://www.ca-ca-o.com/index.html>