

**G20大阪サミット2019、アフリカ開発会議に続き
「ca ca o」のガトーショコラとアロマ生チョコレートが
即位の礼で各国元首への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レートブランド「ca ca o」の「生ガトーショコラ」（2,500円）と、アロマ生チョコレート5種「純米酒 雪男」（2,200円）、「MUSCAT」（2,200円）、「TEA」（2,000円）、「MATCHA」（2,000円）、「BONJOUR」（2,200円）が、2019年10月22日（火）に行われた、即位の礼に参加した各国元首への旅客機内手土産に選ばれました。※全て本体価格

G20大阪サミット2019、第7回アフリカ開発会議で、「ca ca o」のアロマ生チョコレートが手土産としてお渡しされた際には、「なじみのあるチョコレートでありながら、日本らしさを感じられる」とご好評をいただきました。



日本ブランドのチョコレート

「世界に誇れる日本ブランドのチョコレートを作りたい」そんな想いから「ca ca o」は誕生しました。看板商品でもある、アロマ生チョコレートは、唾液量が少ない日本人に合わせ、水分量を極限まで上げることで、なめらかな口どけを実現しています。キャラメルやフランボワーズなどの定番から、日本酒や焼酎、ほうじ茶など、日本ならではのフレーバーまで、約30種を用意しておりますので、チョコレートを召し上がるシーンや、お贈りする相手などを思い浮かべ、お選びください。

カカオを通じた新しい文化創造

ジャーニーカンパニーは、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い、学校建設や水路開拓などに取り組んでいます。2018年には、海外企業として初めて、コロンビア政府の認定マークを授与されました。これからも、カカオを通して、いつもの日常がちょっと豊かになる文化創りを目指してまいります。

問い合わせ先：株式会社ジャーニーカンパニー
0467-50-0611
pr@journeycompany.co.jp

【商品詳細】



生ガトーショコラ 2,500円

小麦粉を一切使わず、カカオ分60%のコロンビア産チョコレート、卵、バターのみで作りました。そのままでも、温めてもお楽しみいただける、お手土産に最適な一品です。

アロマ生チョコ 純米酒 雪男 2,200円

カカオ分45%のミルクチョコレートに、創業300年を超える青木酒造の銘酒「純米酒 雪男」を合わせました。辛口でキレのあるお酒とチョコレートとの相性をお楽しみいただけます。

アロマ生チョコ MUSCAT 2,200円

カカオ分54%のビターチョコレートに、カリフォルニアのシャルドネとフレッシュなマスカットジュースを合わせました。香り高い大人な味わいです。

アロマ生チョコ TEA 2,000円

カカオ分41%のミルクチョコレートに、丁寧にアールグレイの香りをうつした生クリームを合わせました。

アロマ生チョコ MATCHA 2,000円

カカオ分45%のホワイトチョコレートに、京都宇治の丸久小山園の香り高い抹茶をたっぷり練り込みました。

アロマ生チョコ BONJOUR 2,200円

カカオ分54%のビターチョコレートと、マチュ・バレー氏が生産したフランス産ワインを合わせた香り高いチョコレートです。

【受賞歴など】

- ・イギリスのチョコレート品評会「アカデミーオブチョコレート」で金賞、銀賞、銅賞受賞
2018年金賞「アロマ生チョコ 純米酒 雪男」
2019年金賞「アロマ生チョコ MUSCAT」、銀賞「アロマ生チョコ TEA」、銅賞「アロマ生チョコ ZEN」
- ・「サロン・デュ・ショコラ パリ」2017年、2018年出場、2019年10月30日～出場予定

【取り扱い店舗】

・CHOCOLATE BANK

神奈川県鎌倉市御成町11-8 tel:0467-50-0172

・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 tel:03-6304-5278

・ca ca o 大船ルミネウイング店

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」内 tel:0467-84-8220

・ca ca o オンラインショップ

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