

Shonan Soy Studio が Dari K のダークチョコレートを使用した新商品を開発

大豆とコーヒーから作られた新食感の発酵食品「SOYFFEE™ Roasted Chocolate Block」

Dari K 株式会社（京都市北区/代表取締役：吉野慶一）のダークチョコレートと、大豆を中心とした日本伝統食をリブランディングし開発・製造を行う株式会社 Shonan Soy Studio（神奈川県中郡/代表：小野岡圭太）の大豆発酵食品「SOYFFEE™」がコラボレーションした新商品「SOYFFEE™ Roasted Chocolate Block」が6月4日（木）より、Shonan Soy Studio 社の大磯ショールーム及びオンラインショップで販売開始されます。

「SOYFFEE™」は、特別栽培の大豆とピュアアラビカのコーヒー豆を用いて独自製法で風味づけをし、納豆菌で発酵させた大豆発酵食品で、豊富なタンパク質やビタミン K2 など納豆の栄養価をそのままにコーヒーの風味を残すことで外国人の方でも食べやすい仕上がりになっています。

今回のコラボレーション商品である「SOYFFEE™ Roasted Chocolate Block」は、ローストした SOYFFEE™ を Dari K のカカオ分 78% のダークチョコレートに混ぜ込んだもので、噛みごたえのある大豆の食感と、風味豊かなコーヒーとカカオを味わえるユニークなチョコレートになっています。形状は小さなブロック状にすることで、ヘルシーなチョコレート商品として日常にお召し上がりやすいように工夫しております。

Shonan Soy Studio 社は、売上の一部を貧困国の支援に充て、世界の機会格差（生まれた場所や環境によって生じる格差）を是正するための「Bite for Bite™」という取り組みも行っており、「努力が報われる社会」を目指した当社の理念にも共通することから、今回のコラボレーションに至りました。

この商品の販売を通して、お客様に美味しい商品をお届けするとともに両社の活動をさらに加速してまいります。

【商品詳細】



■商品名：SOYFFEE™ Roasted Chocolate Block

■販売開始日：2020年6月4日(木)

■販売箇所：Shonan Soy Studio 大磯ショールーム（神奈川県中郡大磯町西小磯119-1）及び
同社オンラインショップ（<https://soyffee.thebase.in/>）

■価格：1個60g入 900円（税別）

【Dari K 株式会社について】

カカオ豆からチョコレートを手作りする日本のクラフトチョコレートメーカー。インドネシアの生産者とともにカカオの栽培・収穫から発酵・乾燥まで一貫して管理し、良質なカカオ豆から厳選して作られるチョコレートは、豊かなアロマとフルーティーな酸味が特徴。パリのサロン・デュ・ショコラには2015年から毎年出展し、国際的なチョコレートの品評会C.C.C.では2015年から4年連続受賞。カカオの生産地での取り組みも国際的に高く評価され、SDGsの先進企業としても国内外から注目を集めています。

代表：吉野 慶一

住所：京都府京都市北区紫竹西高縄町72-2（本店）

東京都新宿区四谷1丁目1-17（東京事務所）

設立：2011年3月

【株式会社 Shonan Soy Studio について】

神奈川県内の大磯にショールーム兼工房を置き、栄養価の高い日本の大豆食品を世界の人々へ美味しく届けるため、独自の発酵製法でコーヒーの風味づけをした大豆発酵食品「SOYFFEE™」などを開発・製造を行っています。売上の一部を貧困国の支援に充てる「Bite for Bite™」という取組を通じ世界の機会格差解消にも取り組んでおります。

代表：小野岡 圭太

住所：神奈川県中郡大磯町西大磯119-1

設立：2019年2月

【お問い合わせ先】

Dari K 株式会社（広報：上坂）

TEL：075-494-0525 / FAX：075-320-1323

E-mail：pr@dari-k.com

【商品についてのお問合せ】

株式会社 Shonan Soy Studio（代表：小野岡）

TEL：080-5453-6129

E-mail：info@shonansoystudio.com