

京都祇園仁々木×Dari Kの新商品「京のフルーツ生チョコ大福」を京都駅限定販売**新鮮なフルーツとカカオが出合った京都の新しい手土産**

カカオ豆の調達からチョコレートの製造・販売まで一貫して手掛ける Dari K 株式会社（京都市北区/代表取締役：吉野慶一）は、伝統に囚われず革新的な京菓子を創造する株式会社仁々木（京都市東山区/代表取締役社長：西田哲也）とコラボレーションした新商品である「京のフルーツ生チョコ大福」を JR 京都駅内「ジ・オブローマ 990 by Dari K」限定で 2020 年 6 月 1 日（月）より販売致します。

「京のフルーツ生チョコ大福」は、チョコレートという洋の素材と、大福という和菓子のコンセプトを掛け合わせ、「新しい京都の手土産を発信する」という両者の想いのもとで生まれました。仁々木社が展開する「菓実の福 -ninigi-」の人気商品「フルーツ大福」をベースに、Dari K がカカオ豆からこだわった濃厚なのに軽やかな生チョコクリームを加えた贅沢な一品です。

味は定番の「和栗」と季節ごとのフルーツを使った「四季」の 2 種類。和栗はブランデーに漬け込んだ大粒の国産栗を使用し、それにマッチするビターなチョコレート・クリームを使用。「四季」は季節のフレーバーを採用し、今回は甘酸っぱさがチョコレートと相性抜群の「ラズベリー」を採用。味はもちろんのこと、見た目にも色のコントラストを意識した「新しい京都の手土産」になるスイーツづくりにこだわりました。

新型コロナウイルスの影響で「ジ・オブローマ 990 by Dari K」は 1 カ月強休業を続けておりましたが、この度の緊急事態宣言の解除とともに 6 月 1 日より営業再開致します。しばらく観光客の減少は続くかもしれませんが、再び観光客で賑わう京都になることを祈りつつ、ぜひ京都を代表する和洋菓子ブランドがコラボした「京のフルーツ生チョコ大福」をご賞味ください。

【商品詳細】

▲ 「和栗」



▲ 「四季」ラズベリー

■商品名：京のフルーツ生チョコ大福

■販売開始日：2020年6月1日(月)

■販売場所：「ジ・オブローマ 990 by Dari K」(JR京都駅2階「京名菓・名菜処 京」内)

■価格：1個 420円(税別) 各味3個入 1,260円(税別)

■種類：「和栗」(定番商品)と「ラズベリー」(季節限定)

【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

【株式会社仁々木について】

伝統的な京菓子にとらわれることなく、親しみやすく「おいしい」を念頭に素材の組み合わせなどにこだわる和菓子店。現代人の趣向に合わせるために乳製品やチョコレート、果物などを取り入れた革新的な京菓子の創造に取り組んでいます。

代表：西田 哲也

住所：京都市東山区祇園町北側 347 番地 115

設立：2010年10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