

「bean to bar のチョコレート専門店」四国の素材にこだわった3種のチョコレート
限定商品『3アソート「瀬戸の輝（せとのかがやき）」』
TAKAMATSU ORNE(高松オルネ)で限定販売！完売で追加生産を開始！

Jalak Coffee & Cacao(代表:宮内和彦、本社:高松市)は、3/22(金)の TAKAMATSU ORNE(高松オルネ)の開業に際して、新商品となる3種のチョコレート「瀬戸の輝(せとのかがやき)」を限定販売したところ、完売が続出した。好評につき追加生産で販売を続けている。当商品は、四国の素材を、チョコレート技術の最高峰「ボンボンショコラ」で包み込んだため、「瀬戸内の美しい風景、香り、味わい」が感じられる。なお、香川県坂出市・経営支援拠点「坂出ビジネスサポートセンターSaka-Biz(サカビズ)」と「香川県信用保証協会」が2022年12月に連携協定締結後、初となる共同での発案から販売までサポートを行った。



新商品「3アソート「瀬戸の輝」



TAKAMATSU ORNE(高松オルネ)陳列風景

■「瀬戸の輝(せとのかがやき)」を開発した経緯

インドネシアとの交流がある中、更にインドネシアとの関わりを深めたい思いで、インドネシアの主要産業であるカカオとコーヒーに特化した専門店「Jalak Coffee & Cacao」を平成30年8月設立。JALAKのボンボンショコラ※1は、洗練された技術が生み出すJALAKの代表作で、「艶やかな美しさ、なめらかな口溶け、確かな美味しさ」が味の特徴で、見た目の美しさだけでなく、技術に裏打ちされたなめらかな口溶け、口当たりが楽しめる。JALAKのボンボンショコラのNEW ITEMとして、「瀬戸の輝(せとのかがやき)」を発売した。開発に至る経緯は、2023年10月、坂出ビジネスサポートセンターSaka-Biz(サカビズ)でのアイデア出しで、新商品開発が決定した。TAKAMATSU ORNE(高松オルネ)での開業商機を逃さないため、試作を繰り返し、4ヶ月間で商品化、販売開始まで漕ぎ着けた。

※1 ボンボンショコラとは、ガナッシュ(ガナッシュ:溶かしたチョコレートに生クリームを混ぜ合わせたチョコレートクリーム)などをテンパリングしたチョコレートで包んだ一口サイズのチョコレートのこと。ジャラク コーヒー&カカオのボンボンショコラは、すべて店内で職人が手作りしている。

■「瀬戸の輝(せとのかがやき)」商品ラインナップ(各1,404円(税込))

① 宇多津の塩×ジャンドーヤ (青色)

まるみのある旨味で、宇多津に古くから受け継がれる入浜式の塩とヘーゼルナッツチョコレートのジャンドーヤを合わせたガナッシュ

② 愛媛いよかんと高瀬ほうじ茶×ミルクチョコレート (赤色)

爽やかでほろりと苦い愛媛県産いよかんと香川のお茶どころ高瀬のほうじ茶に相称の良いミルクチョコレートを組み合わせたガナッシュ

③ 徳島の木頭すだち×ホワイトチョコレート (緑色)

香り豊かでフレッシュな酸味をもつ徳島県産の木頭すだちとミルクキーでの候なホワイトチョコレートを合わせたガナッシュ

■事業者情報

会社名(サービス名):株式会社バリジャラク(Jalak Coffee & Cacao)

場所:〒761-0301 香川県高松市林町 2537-10

電話:087-814-3863

HP:<https://jalak-yumex.net/>

Instagram:<https://www.instagram.com/jalakcoffee.cacao/>

▼本リリースに関するお問い合わせ:坂出ビジネスサポートセンター(サカビズ) 担当:長谷川

Tel:0877-85-3015 (電話受付:土・日・祝日を除く/9:30~17:00)

▼本リリースに関するお問い合わせ:香川県信用保証協会 企業支援部 経営支援課 担当:合田、小神

Tel:087-851-0068 (電話受付:土・日・祝日を除く/9:00~17:15)