

関係各位

《クラフトフード from 北見》

トリニダード産有機カカオ豆と北海道の甜菜糖で今話題の
“ビーン・トゥ・バー・チョコレート”を作るデモンストレーション

2019年3月6日

Yacca 合同会社

チョコレート市場は年々拡大の途を辿っておりますが、ここ数年は特にカカオ濃度が高い「高カカオ」商品が健康効果を謳い前年比 160%を越える伸びを見せています。更に、通常のカカオバターなどの加工品を用いず、良質のカカオ豆（ビーン）から直接チョコレートを作る“ビーン・トゥ・バー”商品が高価格にも関わらず大人気となっている状況をご存じの方も多と思います。

私たち Yacca は、縁あって古代より「神の食べ物」と呼ばれたカカオの原種に近いトリニダードトバゴの稀少かつ優良な豆の輸入ルートを得たことから、“ビーン・トゥ・バー”の中でも、最高級のカカオ豆と北海道の甜菜糖を使ったクラフトチョコレート作りを掲げ昨年、東京赤坂を拠点に起業いたしました。

現在、Yacca の商品への注目が高まる中、私たちは、安定した量産体制の確保や、ビジネスと一緒に広げてくださるパートナーが必要な段階に来ております。そこで今回、北海道ガス北見支店様のご厚意を得て、ビジネスマッチングを兼ねたチョコレート製造のデモンストレーションを下記の通り開催する運びとなりました。

以下のような興味をお持ちの法人・自治体・各種団体の方々にふってご参加頂けましたら幸いです。

- ① 話題の“ビーン・トゥ・バー”チョコレートの製造工程を実際に見たい
- ② 稀少な“トリニダード産有機カカオ豆”の品質を確かめてみたい
- ③ プレミアム・チョコレートで北見を盛り上げたい
- ④ チョコの原料として使って欲しい食材がある (ex.甜菜、牛乳)
- ⑤ Yacca のビジネスパートナー（生産パートナー）を検討したい
- ⑥ Yacca のチョコレートを製品の原材料として使用したい
- ⑦ Yacca とのコラボ商品の開発を検討したい など

記

- 内 容 : クラフトチョコレートの製造デモンストレーション
- 主 催 : Yacca 合同会社 (ヤッカ合同会社)
- 日 時 : 2019 年 5 月 13 日～15 日 (3 日間)
午前 10 時～午後 17 時迄
- 場 所 : 北海道ガス北見支店
- 備 考 : デモンストレーションの他ご希望に応じて
会社説明、ビジネス相談等を随時実施いたします
- 連絡先 : 井戸理恵子 (携帯電話 : 090-3573-0629)

以上

参考資料 : <http://shogyokai.jp/articles/-/601>