

濃厚なココア風味がひろがるおしゃれなブラックかりんとう

「ほろにがココアかりんとう」

2024年9月2日(月) 新発売

東京カリント株式会社（本社：東京都板橋区）は、見た目のインパクト大！な真っ黒なかりんとう、「ほろにがココアかりんとう」を2024年9月2日（月）に新発売いたします。



「ほろにがココアかりんとう」は、若い層にも人気のココア風味とインパクトのあるルックスを楽しめる真っ黒なかりんとうです。ブラックココアとブラッククランチ、チョコレートとココアを使用することで、現代的で洗練された見た目と同時に幾重にも重なった美味しさをお楽しみいただけます。

話題のモノクロスweets作りにもご活用いただけるスタイリッシュなかりんとうは、チャック付きの袋で手軽に必要な量だけを取り出せる便利さも兼ね備えています。

【開発背景】

健康志向を背景にカカオが体に良いとされ、1995年に爆発的なココアブームが起こりました。2015年にはカカオポリフェノールの効果がメディアで取り上げられたことをきっかけに、菓子分野において高カカオチョコレートが脚光を浴び、それまでの甘みの強いチョコレートに加えて苦みのきいたチョコレートが受け入れられるようになりました。

以来、健康のためにカカオポリフェノールを継続的に摂取したいという消費者が増え、高カカオチョコレートの喫食が習慣化されたと言われています。

チョコレートのニーズの変化に伴い、ココア市場でも「高カカオタイプ」が好評となったことや、若い層を中心に「モノクロスweets」が注目されていることを受け、このたび甘さだけでなくほろ苦い風味もお楽しみいただける真っ黒なかりんとうを発売する運びとなりました。

【商品概要】

- 商品名：ほろにがココアかりんとう
- 内容量：78g
- 発売日：2024年9月2日（月）
- 発売場所：
 - ・全国のスーパーマーケット
 - ・東京カリン通販売サイト「蔵屋久兵衛オンラインショップ」
<https://shop.tokyokarinto.co.jp>



- 価格：オープン価格（想定小売価格 259 円前後（税込））
- 商品特徴：
 - ①**見た目のインパクト大！な真っ黒なかりんとう**
真っ黒で甘さ控えめ、程よく苦味があるブラックココアを使用し、真っ黒なかりんとうのルックスにこだわりました。
2024年の注目スイーツとして人気上昇中の「モノクロスweets」にもぴったりのおしやれなかりんとうです。
 - ②**こだわりのココアの風味 ～4種の素材×3層のこだわりの組み合わせ～**
ココア、ブラックココアとブラッククランチを練り込んだ生地に、チョコレートとココアを組み合わせた濃厚な味わいの蜜をかけました。
さらに、仕上げとしてブラックココアとココアをまんべんなく振りかけました。
4種の素材たちの納得の組み合わせを求めて試作を重ね、3層それぞれに異なる組み合わせを採用。ココア好きな方にはもちろん、チョコレート好きの方にもお楽しみいただける奥行きのある風味となっています。
 - ③**サクサクと食べ進められる軽い食感**
生地はサクとした軽い食感。蜜はココアの濃厚な味わいが楽しめる美味しさです。
 - ④**保存しやすいチャック付の袋**
必要なだけを取り出し、残りはチャックを閉めて手軽に保存できます。

<会社概要>

- 会社名：東京カリン株式会社
- 会社紹介：2021年11月に創立70周年を迎えた油菓子総合メーカーです。
2021年10月15日に世界最大級*のかりんとうの製作に成功しました。
オリジナルの発酵製法である“蜂蜜発酵仕込み”の「蜂蜜かりんとう」は発売から66周年を迎えた現在でも全国で愛されるロングセラー商品です。
※弊社調べ
- 本社所在地：東京都板橋区坂下二丁目6-15
- 創業：昭和21年（1946年）9月
- 設立：昭和26年（1951年）11月
- 事業内容：菓子製造業
- URL：<https://www.tokyokarinto.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ>

東京カリン株式会社 マーケティング部：金子
E-mail：press@tokyokarinto.co.jp