

2025年1月7日

無印良品 ライム発酵チョコレート新商品 3 種を季節限定で発売

生産者・環境に配慮し栽培されたカカオをライムとともに発酵させた冬季限定チョコレート



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 清水 智）は、チョコレートブランド「dari K」を展開する Dari K 株式会社（京都府京都市北区／代表取締役社長 小久保 良輔）と協業し、ライム発酵のカカオを生かしたチョコレート菓子 3 種を、1 月 8 日（水）から季節限定で、全国の無印良品の一部店舗およびネットストアで順次発売します。

●「dari K」との協業

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、生産者の皆様と課題や価値観を共有しながら、生活者の皆様の日々の暮らしを豊かにする商品を提供しています。

「dari K」は京都のチョコレートブランドでありながらも、インドネシア・スラウェシ島に拠点をもち、カカオの栽培と発酵に携わる原料メーカーです。カカオを農家から直接買い取り、生産者の手取り収入を増やす仕組みづくりや、品質や収穫量を向上させる栽培指導、カカオをバナナなどの他の作物とともに栽培し生物多様性を育む「アグロフォレストリー」など、持続的なカカオの生産を目指して生産地に根ざした活動を行っています。

こうした持続的なカカオ産業に資する活動は、「感じ良い暮らしと社会」の実現を目指している良品計画との親和性も高いことから、「dari K」、現地生産者、及び良品計画が協業し、無印良品オリジナルの新たなチョコレート商品を開発しました。

●ライムとともに発酵したカカオ

チョコレートは、ワインや日本酒と同じく「発酵食品」です。カカオは収穫後、白い果肉と共に数日間発酵させることで、後の工程で焙煎した際に香り高いチョコレートのアロマが生まれます。新商品 3 種に使用したライム発酵カカオは、発酵の工程でライムを入れることで、チョコレート製造の工程で果汁や香料を足さずとも、カカオ自体の自然な柑橘の酸味とさわやかな風味が感じられるチョコレートです。今回はライム発酵由来の味わいを生かすため、カカオの焙煎方法や配合にこだわり、ライム発酵のカカオを生かした「チョコレート」「チョコがけカシューナッツ」「チョコサンドクッキー」の 3 種を新たに開発しました。

良品計画は、今後も「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、地域とつながり、地球や環境に配慮した商品づくりを進めていきます。

●商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
ライム発酵のカカオを生かした チョコレート	40g	¥390	インドネシア スラウェシ島のカカオ豆をライムと合わせて発酵させました。 さわやかな香りと口どけの良さが特長です。	1月8日
ライム発酵のカカオを生かした チョコがけカシューナッツ	40g	¥490	インドネシア スラウェシ島のカカオ豆をライムと合わせて発酵させました。 ナッツの香ばしさと柑橘の香りが特長です。	
ライム発酵のカカオを生かした チョコサンドクッキー	2枚	¥490	インドネシア スラウェシ島のカカオ豆をライムと合わせて発酵させました。 クッキーの香ばしさと柑橘の香りが特長です。	

●無印良品店舗での発売イベント

新商品の発売に際し、東京と大阪の2店舗でイベントを開催します。発酵の違いを体感できるチョコレートの食べ比べや、カカオ豆からチョコレートになる過程や、カカオ産地のリアルな状況を知っていただける機会です。イベントに合わせてインドネシアのスラウェシ島から、商品に使用したカカオを育てた農家の方々をお招きします。

会場：「無印良品 銀座」

日時：2025年1月25日（土）①11:30～12:30 ②14:30～15:30

店舗 URL: <https://www.muji.com/jp/ja/shop/detail/046604>

会場：「無印良品 グランフロント大阪」

日時：2025年1月26日（日）①11:30～12:30 ②14:30～15:30

店舗 URL: <https://www.muji.com/jp/ja/shop/detail/045589>

予約制。各回20名迄の定員制。

詳細は各店舗ページにて、1月12日(日)以降、情報公開予定。

●無印良品チョコレート POP-UP イベント「みつける、たのしむ、チョコレート展」

無印良品初となるチョコレートに特化した体験型の POP-UP イベント「みつける、たのしむ、チョコレート展」を表参道にて期間限定で開催します。

お客さまにご好評をいただいているカカオトリュフをはじめ、新商品の「ライム発酵のカカオを生かしたチョコレート」まで、無印良品こだわりのチョコレートが大集結します。気分やシーンに合わせて、自分だけのとっておきのチョコを見つける「体験型コンテンツ」や、「限定オリジナルチョコ BOX」、ここでしか味わえない特別商品「ライム発酵のカカオを生かした チョコレートアイス」などをお楽しみいただけます。

概要

会場：ZeroBase 表参道

東京メトロ「表参道駅」A3 出口より徒歩3分

日時：2025年1月17日(金)～2025年1月26日(日)

11:00～18:00 ※1月17日(金)のみ15:00～18:00

費用：500円（1名様あたり）

▼POP-UP イベント詳細はこちら

<https://www.muji.com/jp/ja/special-feature/food/sweets/chocolate/>

●dari K 株式会社

dari K のチョコレートは、インドネシア・スラウェシ島の農家と大切に育てたカカオから作られています。厳選した素材とシンプルレシピで、フルーティーなカカオ本来の味わいを実現しました。「つくる人、たべる人、くらしと自然。みんなが笑顔になれる All-win Chocolate」をコンセプトに、農家とともに品質を高めたカカオを適正価格で取引することで、持続的な取り組みを目指しています。

掲載お問い合わせ先：株式会社良品計画 経営企画部広報課 rk-pr@muji.co.jp

代 表 : 小久保良輔
住 所 : 京都府京都市北区紫竹西高縄町 72-2 (本社)
設 立 : 2011 年
ホームページ : <https://www.dari-k.com>