

「コーヒー好きのためのトリュフ」アジアのスペシャルティコーヒー使用 Dari K（ダリケー）×海ノ向こうコーヒー、コラボチョコレート新発売



持続可能な農業の普及を目指す、野菜提案企業 株式会社坂ノ途中（京都市下京区、代表取締役 小野 邦彦）は、インドネシア産カオの栽培・輸入・製造を一貫して手掛ける、Dari K株式会社（京都市北区、代表取締役 吉野 慶一）とのコラボチョコレート「ラオスの森コーヒートリュフ」を、2019年2月1日より100セット限定販売いたします。

野菜提案企業がつくる、ラオスのコーヒー

坂ノ途中は、ラオス北部に暮らす山岳少数民族の伝統的な暮らしと豊かな森を未来につないでいくため、2016年より現地の生産者とともにコーヒーを育ててきました。焼畑に替わる農法として注目されている、森の中にコーヒーの木を植えて育てる「アグロフォレストリー」という栽培方法を導入しています。森の中でじっくりと熟成させたコーヒーは、クリーンな後味とほのかな甘みが持ち味です。坂ノ途中のアジアでのコーヒープロジェクトを「海ノ向こうコーヒー」と名付けました。



品質が産地を豊かにする。Dari K、海ノ向こうコーヒーの活動

東南アジアはコーヒー栽培に適した土地がありながらも、市場のコモディティ化にともなって、安価な豆ばかりが栽培され、コーヒーは品質よりも量が求められてきました。けれども近年栽培技術の向上により、各

地で品質の高いコーヒーの栽培が可能になり、新たなコーヒーの産地として注目されています。海ノ向こうコーヒーでは品質の高いアジアのコーヒーを扱い、ときには栽培や精製などの技術支援を現地で行い、森を守り、環境を維持しながら、経済や環境課題の解決策のひとつとなることを目指しています。

Dari Kもまた、生産者とともに品質向上に取り組む企業です。インドネシアのカカオ生産者に栽培・加工の指導を行い、高品質なカカオ豆を生産し適正な価格で直接購入することで、彼らの生活水準の向上にも貢献しています。そして、そのカカオで作る香り高いチョコレートを生産し世に送り出しています。

ラオスの森コーヒートリュフ

海ノ向こうコーヒーの「ラオスの森コーヒー」を使用。
新鮮なコーヒーを抽出し、香り豊かでなめらかな
チョコレートに混ぜ込みました。

- 商品名:ラオスの森コーヒートリュフ
- 販売予定数:3個入り 50個、6個入り 50個
- 販売開始日:2月1日(金)~3月14日(木)
- 販売価格:6粒 2,500円(税抜)、3粒 1,500円(税抜)
- 賞味期限:製造日含め14日間
- 保存方法:10度以下の冷蔵庫で保存
- 原材料:チョコレート(カカオマス、砂糖)、生クリーム、コーヒー豆(ラオス産)、ココアパウダー
- 特定原材料:乳を含む
- 製造者:Dari K 株式会社



購入方法

海ノ向こうコーヒーオンラインショップでご注文ください。

Online Shop <https://www.on-the-slope.com/shop/>

オンラインショップでは、ラオスやミャンマーのスペシャルティコーヒー(豆・粉)や、コーヒー豆をそのまま生地に練りこんだクッキーなども販売しています。コーヒーがお好きな方へのプレゼントに、セットでいかがでしょうか。



会社概要・お問い合わせ

株式会社 坂ノ途中 京都市下京区西七条八幡町21番地

代表取締役: 小野 邦彦 設立: 2009年7月

HP: <http://www.on-the-slope.com/>

事業内容: 提携生産者が栽培した農産物の販売。環境負荷の小さい農法で栽培された「海ノ向こうコーヒー」の販売。オーガニックが広がるオンラインプラットフォーム“farmO(ファーモ)”運営。

お問い合わせ: 広報担当 松田真弓 (TEL: 075-200-9773/MAIL: mayumi@on-the-slope.com)