



2025年07月07日
プレマ株式会社

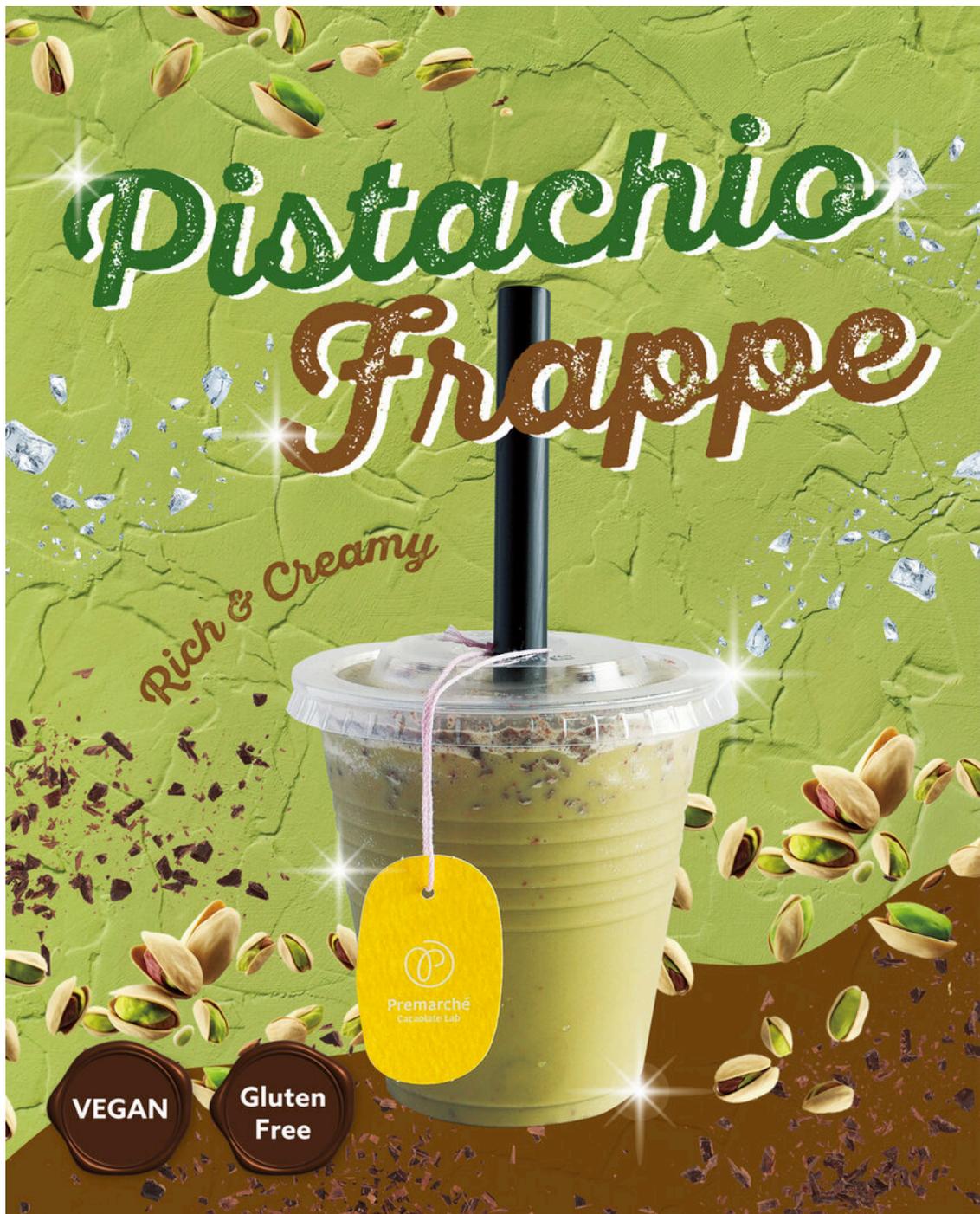
**ビントゥバー専門店
「プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ」より、
濃厚ピスタチオ×上質カカオの贅沢な一杯
「ピスタチオフラッペ」が新登場**

～2025年7月5日(土)より数量限定で提供開始～

プレマ株式会社(京都市中京区、代表取締役：中川 信男)が展開する、ビントゥバー専門店「プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ」(<https://cacaolate.com/>)は、2025年7月5日(土)より、「カカオレートフラッペ」の新フレーバーとして、店舗にて「ピスタチオフラッペ」の提供を開始いたしました。

「カカオレートフラッペ」は、国際コンテストで受賞歴のあるビントゥバーチョコレート「カカオレート(R)」を贅沢に使用したチョコレートドリンクです。暑い季節にもひんやりと涼を感じながら、本格的なカカオのスイーツをお楽しみいただけます。

販売店舗「プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ」
<https://cacaolate.com/access/>



ピスタチオフラッペ

■商品概要

商品名 : ピスタチオフラッペ

価格 : 価格 700円(税込)

販売店舗 : プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ

所在地 : 〒604-8332 京都市中京区三条堀川西入橋西町672 1F

<https://cacaolate.com/access/>

営業時間 : 10:00-18:00

定休日 : 火・水

※営業日および最新情報は公式Instagramでご確認ください。

【Instagram】 https://www.instagram.com/premarche_cacaolate/

【Facebook】 <https://www.facebook.com/PremarcheCacaolateLab>

■ピスタチオの香ばしさと、やさしい甘さがとけあう「ピスタチオフラッペ」

「ピスタチオフラッペ」は、濃厚なピスタチオペーストに、やさしい甘みのオーツミルクと豆乳を合わせ、てんさい糖で自然な甘さに仕上げた一杯です。口に含んだ瞬間に広がるピスタチオのコク深い香ばしさと、トッピングのカカオ豆本来のおいしさを引き出したビントゥバーチョコレート製の深い味わいが重なり合い、シンプルながら贅沢なハーモニーをお楽しみいただけます。

上質な素材の味を生かしながら、どなたにも安心して召し上がっていただけるよう、動物性原料を使わないヴィーガン仕様で、グルテンフリーのフラッペです。夏の厳しい暑さのなかで、心と身体をやさしく癒やしてくれるような、ひんやりなめらかな口あたり。店内カフェでのイートインはもちろん、京都の夏を楽しむ街歩きのお供にもぴったりです。

※数量限定販売のため、なくなり次第終了となります。

■今年も再登場！定番人気のフレーバー



手作りチョコレートのミントフラッペ

爽快感がクセになる「手作りチョコレートのミントフラッペ」

有機ココナッツミルクをベースに、ペパーミントエキスを加えた夏にぴったりの爽やかなフレーバー。ミントの爽快感のなかに、カカオレートのザクザク食感とほろ苦さがあとを引く、大人の味わいです。

価格 700円(税込)



ベトナムカカオの濃厚フラッペ

チョコ好きに愛される「ベトナムカカオの濃厚フラッペ」

ベトナム産カカオ豆を使用したカカオ77%のカカオレート(R)の芳醇な香りと味をストレートに楽しめるフレーバー。チョコ好きにはたまらない、カカオの濃厚さを心ゆくまで楽しめる贅沢なフラッペです。

価格 700円(税込)

■プレマルシェ・カカオレート(R)ラボについて

「プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ」は、自然食の分野で長年の経験を持つプレマ株式会社が展開する、京都発のビントゥバー専門店です。

店名でもある「カカオレート(R)」とは、カカオ豆の持つ本来の機能性を最大限に引き出すため、同社が開発したまったく新しい食品です。世界各地のカカオ農家から、厳選した豆を直輸入し、原料選びからレシピ設計、微細なエネルギー調整、製造に至るまで、すべての工程を自社ラボ(工房)で丁寧におこなっています。

看板商品の「カカオレート・タブレット」や「ボンボン・カカオレート」は、開店からわずか2年の間に国際チョコレートコンテストで連続受賞を果たすなど、高い評価を獲得。ご自身へのご褒美としてはもちろん、京都旅行のお土産や、大切な方へのギフトとしても多くの方に選ばれています。

<受賞歴>

●2023年、ロンドンで開催された国際的なチョコレートコンテスト「The Academy of Chocolate Awards 2023」の「Flavoured Dark Chocolate Bar部門」にて、カカオレートのタブレット商品のうち「カカオレート ベトナム(ドンナイ産)伝統の純米 玉乃光酒粕」が銅賞を受賞しました。

●2024年、アメリカのチョコレートの国際コンテスト「The Chocolate Alliance Awards 2024」のDark Chocolate部門にて、「カカオレート ドミニカ共和国(ラ・アルタグラシア産) なめらかプレーン」と「カカオレート ドミニカ(ラ・アルタグラシア産) カカオ100%ストレート」が銀賞を受賞。さらに「カカオレート ベトナム(ドンナイ産) なめらかプレーン」が銅賞を受賞と、3作品が同時入賞を果たしました。

●2024年、「International Chocolate Awards Asia-Pacific 2024」の「Flavoured dark chocolate ganaches or truffles」部門にて「ボンボン・カカオレート(マンゴーアールグレイ)」が銀賞を、「Micro-batch - Plain/origin dark chocolate bars」部門にて「カカオレート ドミニカ共和国(ラ・アルタグラシア産) なめらかプレーン」が銅賞を受賞しました。



カカオレート(R) イメージ1



カカオレート(R) イメージ2

<会社概要>

プレマ株式会社

所在地 : 〒604-8331

京都市中京区三条通猪熊西入御供町308 プレマヴィレッジ京都三条

公式サイト : <http://www.prema.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ>

プレマ株式会社

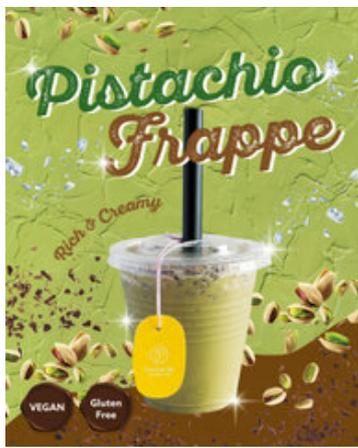
〒604-8331 京都市中京区三条通猪熊西入御供町308 プレマヴィレッジ京都三条

担当 : 内田

電話 : 075-600-2848

メール : prema.uchida@gmail.com

プレスリリース画像



ピスタチオフラッペ



手作りチョコレートのミントフラッペ



ベトナムカカオの濃厚フラッペ



カカオレート(R) イメージ1



カカオレート(R) イメージ2