



2025年07月11日  
プレマ株式会社

**【プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ】**  
**カカオの発酵のうまみを味噌で引き出したユニークなタブレット**  
**「長期醸造うまみの八丁味噌(Shogun Dark Miso)」を**  
**2025年7月11日(金)に発売**

～ビントゥバー専門店による、「発酵」に着目した新作タブレット～

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」は、2025年7月11日(金)より、タブレットチョコレート「カカオレート(R)」の新フレーバーとして、ドミニカ産のカカオ豆を使用した「カカオレート/ドミニカ共和国 長期醸造うまみの八丁味噌(Shogun Dark Miso)」を発売いたします。

「プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ」は、原料選びから製造までを一貫して手がけるビントゥバー専門のラボ&ショップです。自然食業界で20年以上の知見を活かし、カカオの機能性を引き出す独自の製法で「カカオレート(R)」を展開しています。

タブレットやボンボンなどの看板商品は、カカオ豆の個性を生かしながら、和の素材や身体にやさしい素材と組み合わせ、丁寧に手作りしています。

まっすぐなものづくりと、斬新なアイデアから生まれる、ほかにはないフレーバーの数々。今回新たに「発酵」をテーマにした、新作の「カカオレート/ドミニカ共和国 長期醸造うまみの八丁味噌」が仲間入りします。

通信販売「びんちょうたんコム」

<https://www.binchoutan.com/premarche-cacaolate/index.html>

実店舗「プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ」

<https://cacaolate.com/>



「カカオの旨み×八丁味噌の旨み」の新しい味わい

■カカオの旨みに、味噌の旨みを重ねた、シンプルで奥深いチョコレート

「カカオレート／ドミニカ共和国 長期醸造うまみの八丁味噌(Shogun Dark Miso)」に使用するの、発酵のニュアンスが特徴的なドミニカ共和国ラ・アルタグラシア産のカカオ豆です。当店のショコラティエである中川 愛は、初めてこのカカオをプロファイリングしたときに感じた「まるで味噌のような奥深い風味」に着想を得て、国産のてんさい糖と、愛知県の伝統的な発酵調味料・八丁味噌を掛け合わせました。

ひとかけ口に含み、そのままゆっくり溶かすと、ビターなカカオの芯のある味わいに、味噌のほのかな塩気とコクがさりげなく重なり、やがて一体となってまるやかな余韻を残します。

「カカオの旨み × 味噌の旨み」という、自然食をルーツとする同店ならではの発想から生まれたこの一枚は、発酵食品が好きな方や、「新しいおいしさ」を探している方にこそ味わっていただきたいタブレットです。



## カカオレート／ドミニカ共和国 長期醸造うまみの八丁味噌

### ■商品概要

商品名 : カカオレート／ドミニカ共和国  
長期醸造うまみの八丁味噌(Shogun Dark Miso)

価格 : 1,200円(税込)

内容量 : 38g

カカオ含有率 : 76%

発売日 : 2025年7月11日(金)

販売店舗 : 通信販売「びんちょうたんコム」

<https://www.binchoutan.com/premarche-cacaolate/index.html#top>

実店舗「プレマルシェ・カカオレート(R)・ラボ」

(〒604-8332 京都市中京区三条堀川西入橋西町672 1F)

<https://cacaolate.com/>

### ■2025年に発売した「カカオレート・タブレット」の新フレーバー

軍隊を持たない平和国家として知られるコスタリカ。カカオへの深い愛情を持つご夫婦が営むノルティココカオ農園で、人にも環境にも優しい方法で、丁寧に栽培されたカカオ豆を使用しています。

・カカオレート コスタリカ(トゥリアルバ産) 素のままシグニチャー

自然豊かなコスタリカで愛情たっぷりに育った高品質カカオに、国産のてんさい糖だけを加えました。コクのあるスモーキーな香りとおのやかな酸味の相性が抜群で、食べ終わった後にも幸せな余韻が長く続きます。【カカオ77%】



カカオレート コスタリカ(トゥリアルバ産) 素のままシグニチャー

・カカオレート コスタリカ(トゥリアルバ産) なめらかプレーン  
人にも環境にも優しい方法で栽培されたカカオに、国産てんさい糖とカカオバターを加えました。とろけるような口溶けにスモーキーな香りが際立ちます。後から追いかけてくる優しい酸味との相性も抜群です。【カカオ65%】



カカオレート コスタリカ(トゥリアルバ産) なめらかプレーン

#### ■チョコレートを超えるスイーツ「カカオレート(R)」について

カカオレート(R)とは、当社の自然食業界での長年にわたる知見をもとに、カカオ豆の機能性を独自に引き出したまったく新しい食品です。カカオ豆農家との信頼関係をもとにカカオ豆を直輸入し、原料選び、レシピ設計、微細なエネルギー調整などにより、他にはないものづくりを実現しています。

定番商品の「カカオレート・タブレット」および「ボンボン・カカオレート」は、開店2年以内に国際チョコレートコンテストで連続受賞を果たしました。ご自身の心を癒すスイーツとして、京都旅行のお土産や大切な方への贈り物としてなど、たくさんのご好評をいただいています。



カカオレート(R) イメージ

#### <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。

#### <店舗概要>

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

営業時間 : 10:00-18:00

定休日 : 火・水(最新情報は公式Instagramにて)

公式サイト : <https://cacaolate.com/>

公式Instagram : [https://www.instagram.com/premarche\\_cacaolate/](https://www.instagram.com/premarche_cacaolate/)

<本件に関するお問い合わせ>

プレマ株式会社

担当 : 内田

メール : prema.uchida@gmail.com

電話 : 075-600-2848

## プレスリリース画像



「カカオの旨み×八丁味噌の旨み」の新しい味わい



カカオレート／ドミニカ共和国 長期醸造  
うまみの八丁味噌



カカオレート コスタリカ(トゥリアルバ産)  
素のままシグニチャー



カカオレート コスタリカ(トゥリアルバ産)  
なめらかプレーン



カカオレート(R) イメージ