



2026年01月16日
プレマ株式会社

**自然食屋が手がけ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」が
「チョコレート博覧会2026」1/21～2/14に初出店！**

～阪急うめだ本店 8階 「GREEN AGE」にて～

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、2026年1月21日(水)より、阪急うめだ本店で開催される日本最大級のチョコレートの祭典「バレンタインチョコレート博覧会2026」に初出店いたします。

本イベントでは、「人と自然の共生」をテーマに、都会にしながら自然とつながるライフスタイルを提案するエリア「GREEN AGE」にて、産地直輸入のカカオ豆から丁寧に手作りした「カカオレート(R)」の魅力をご紹介します。希少な東ティモール産カカオを使用した新作タブレットの先行販売をはじめ、系列店「プレマルシェ・ジェラテリア」による阪急うめだ本店限定のイートインメニューも多数ご用意しております。

▼バレンタインチョコレート博覧会2026 特設サイト

<https://website.hankyu-dept.co.jp/honten/h/valentine/>



プレマルシェ・カカオレートラボ

■【初出店】「GREEN AGE」で出会う、人と地球に心地よいエシカル・チョコレート
プレマルシェ・カカオレート(R)ラボが出店するのは、阪急うめだ本店8階「GREEN AGE」。
環境や産地に配慮し、身体へのやさしさを大切にするブランドが集まるエリアです。

当店のチョコレートは、カカオ農家と直接コミュニケーションを重ね、フェアな関係で輸入したカカオ豆を使用。店内の工房(ラボ)で焙煎から製造まで一貫して行く、ビントゥバー製法をとっています。自然食屋として25年以上培ってきた知見を活かし、サトウキビ由来の安価な白砂糖や添加物を使わず、素材本来の機能性を損なうことなく生命力を引き出したチョコレートづくりを行っています。その品質は国内外で評価され、開店から1年足らずで国際的なチョコレートコンテストでも複数の入賞を果たしました。

産地ごとの個性を楽しめる「カカオレート・タブレット」をはじめ、添加物不使用のナチュラルな「ボンボン・カカオレート」、おやつに最適なナッツや豆を使ったカカオレート菓子など、幅広いラインナップを展開します。



産地ごとの個性を楽しむタブレット



ナチュラルな味わいボンボン・カカオレート

■先行販売！希少な東ティモール産タブレットが初登場

本イベントでは、新作となる東ティモール産カカオレート・タブレットを数量限定で先行発売いたします。フレーバーは、カカオの力強さをストレートに味わえる「素のままシングルチャー」と、なめらかな口どけとやさしい甘さに仕上げた「なめらかプレーン」の2種類。会場限定で、どこよりも早くお試しいただける機会です。産地ごとの味わいの違いを、ぜひ食べ比べでお楽しみください。

なお、東ティモール産カカオレートは本店および通販にて、2月1日より販売予定です。



東ティモール産カカオの「素のままシグニチャー」



東ティモール産カカオの「なめらかプレーン」

■【イートイン】本イベント限定のジェラートと、身体にやさしいホットドリンク
イートインでは、系列店「プレマルシェ・ジェラテリア」による阪急うめだ本店限定ジェラートをご提供します。カカオレートを贅沢に使用した濃厚なダークカカオを中心に、カカオパルプ(果肉)の爽やかな酸味を活かしたソルベなど、約12種類が揃います。
さらに、寒い季節にぴったりの「ホットチョコレート」や、スパイスが香る「カカオレート・コーラ」、ノンカフェインで身体をいたわる「ビヨンドコーヒーラテ」など、ドリンクメニューも充実。お買い物の合間に、カカオの奥深い魅力をゆっくりとご堪能ください。



ダークカカオのジェラート

<イベント開催概要>

名称 : バレンタインチョコレート博覧会2026
期間 : 2026年1月21日(水)~2月14日(土)
場所 : 阪急うめだ本店 8階 GREEN AGE コミュニティパーク
営業時間 : 10:00~20:00(阪急うめだ本店の営業時間に準ずる)
特設サイト : <https://website.hankyu-dept.co.jp/honten/h/valentine/>

▼会期中、セミナー(無料)を開催いたします

「コーヒーの国からチョコレートの国へ

-東ティモール産カカオ×カカオレートの挑戦-

日時 : 1月21日(水)午後4時30分~午後5時30分

会場 : 祝祭広場 大階段下ステージ

講師 : 中川 愛(プレマルシェ・カカオレート(R)ラボ / ショコラティエ)

伊藤 淳子(NPO法人パルシック)※東ティモールからオンライン参加

アジアで最も新しい国、東ティモール。コーヒーの名産地として知られるこの国で、今、新たな可能性として注目されているのが「カカオ」です。今回、自然食とサステナブルな食の未来を追求するプレマルシェと、東ティモールで長年にわたり支援を行ってきた認定NPO法人パルシックの共同プロジェクトにより、恐らく日本で初めて東ティモール産カカオ豆を使ったビントゥバーチョコレート(タブレット)が誕生しました。本セミナーでは、2025年10月に現地農園を訪問し、農家の方々との対話を通じて見えてきた課題と展望を、リアルな声とともにお届けします。

「プレマルシェのジェラートとカカオレートの秘められた世界」

日時：2月11日(水)午後3時～午後4時

会場：祝祭広場 大階段下ステージ

講師：中川 信男(プレマ株式会社 代表取締役 / ジェラティエール)

プレマルシェのものづくりは、単なるお菓子作りとは異なる世界観で組み立てられています。京都で自然食品の流通を30年ほど行ってきたナチュラルフードの専門家として、健康効果をもたらす素材の厳選はもとより、製法から食べる人の意識にいたるまでを最適化するお菓子について、その開発者が直接お話しします。

■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、同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多くのご好評をいただいています。

<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 ドミニカ共和国(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】

実店舗「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

公式サイト : <https://cacaolate.com/>

公式Instagram : 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



プレマルシェ・カカオレートラボ



産地ごとの個性を楽しむタブレット



ナチュラルな味わいボンボン・カカオレート



東ティモール産カカオの「素のままシグニチャー」



東ティモール産カカオの「なめらかプレーン」



ダークカカオのジェラート