報道関係者各位
プレスリリース

2026年03月19日
プレマ株式会社

京都のビーントゥバー専門店が
希少な東ティモール産カカオ使用の
「カカオレート」2種を新発売

～サステナブルなカカオ栽培支援から生まれたチョコレート～

プレマ株式会社が運営するビーントゥバー専門店「プレマルシェ・カカオレートラボ」(京都市中京区、代表取締役：中川 信男)は、2026年1月21日(水)に、東ティモール産カカオを使用した新商品「カカオレート 東ティモール / 素のままシグニチャー」および「カカオレート 東ティモール / なめらかプレーン」の2種を、店舗および通販にて発売いたしました。
本商品は、店長でショコラティエの中川が高校時代から想いを寄せてきた東ティモールとのご縁を背景に誕生しました。NPO法人パルシックと協働し、現地でのカカオ産業育成を支援しながら完成させた、希少な東ティモール産カカオによるビーントゥバーです。

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/
NPO法人パルシック 公式ショップ「パルマルシェ」
https://parmarche.com/SHOP/320098/list.html



カカオレート東ティモールの2種

■「いつか東ティモールのために」高校時代の想いが、チョコレートで結実
店長の中川が東ティモールという国に出会ったのは、高校生時代。東ティモールの人々のまぶしい笑顔に惹かれて以来、「いつかこの国のために役立ちたい」という想いを胸に秘めてきました。東ティモールはコーヒーの名産地であり、これまで自社でのコーヒー販売や東ティモールのハーブをチョコレートに使用することを通じて同国と関わってきましたが、この度、チョコレートという新たな形で夢が実現しました。

きっかけは、2022年のNPO法人パルシックとの出会いでした。パルシックが東ティモールで進めてきた「カカオのバリューチェーン構築事業」との連携がスタート。
本プロジェクトでは、NPO法人パルシックが現地で栽培指導や発酵技術の支援を行い、当店はビーントゥバー専門店として品質面のフィードバックと継続的な買い取りを担っています。適切な発酵技術の確立と安定した買い取り体制を整えることで、コーヒーに次ぐ新たな産業育成を目指しています。

昨年、店長の中川は代表取締役・中川信男とともに現地農園を訪問しました。同社のプレマルシェ(Premarche)が掲げる信念「It's not Fashion, but REVOLUTION(それは飾りじゃないんだ、革命なんだ)」を印字したTシャツを手土産に、現地の農業学校や農家の方々と交流を深めました。
また、東ティモール産カカオを使用した試作タブレットを口にした農家の一人は、「私は飛行機に乗ったことも日本に行ったこともない。でも、私の代わりにカカオ豆が海を越えて旅をし、またここに戻ってきてくれた」と語りました。それを聞いた中川は、「東ティモールの方々が喜んでくださるからこそ、製品として広く届けていきたい」と想いを新たにし、東ティモールのカカオレート発売の準備を進めてきました。

パッケージには淡いオレンジ色を採用しました。東ティモールの人々は自分たちの国を「Timor-Lorosa'e(日が昇る国ティモール)」と呼びます。それに着想を得て、太陽のぬくもりと希望を象徴する色合いに仕上げています。



自然豊かな環境で育つ東ティモール産カカオ



農家の方に東ティモール産カカオレートを手渡す



農業学校のみなさんと

■コーヒーの国が挑む「次なる産業」―日本初の味を楽しむカカオレート2種
東ティモールは、おいしいコーヒーの国として知られる一方、カカオ栽培はまだ一般的な産業ではありません。しかし、豊かな自然環境で育つカカオには、まだ見ぬ大きな可能性が秘められています。カカオはコーヒーと似た環境で育つものの、安定した買い取り先が少ないことや、発酵技術や加工設備が十分でないといった課題があります。

当店はビーントゥバー専門店として、NPO法人パルシックの協力を得て、品質面のフィードバックと継続的な買い取りを担うことで製品をお届けしています。

東ティモール産のカカオは、南国の太陽をたっぷりと浴び、さまざまな植物とともにのびのびと育っており、素朴でありながら奥行きのある味わいが特徴です。

今回発売した新たなカカオレート「カカオレート 東ティモール / 素のままシグニチャー」「カカオレート 東ティモール / なめらかプレーン」は、東ティモール産カカオの個性を最大限に引き出し、それぞれ異なるテイストを楽しめるように仕上げました。いずれも日本では初めてとなる、希少な味わいです。

＜カカオレート 東ティモール / 素のままシグニチャー＞
野生味あふれるカカオのダイレクトな香りを感じられる一枚。



カカオレート東ティモール 素のままシグニチャー

＜カカオレート 東ティモール / なめらかプレーン＞
カカオバターと合わさり、甘くとろける口どけを楽しめる一枚。



カカオレート 東ティモール なめらかプレーン

＜商品概要＞

商品名　　：カカオレート 東ティモール / 素のままシグニチャー
　　カカオレート 東ティモール / なめらかプレーン
価格　　：1,200円(税込)
内容量　　：38g
カカオ含有率：カカオレート 東ティモール / 素のままシグニチャー　77%
　　カカオレート 東ティモール / なめらかプレーン　65%
発売日　　：2026年1月21日(水)
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
　　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/
　　NPO法人パルシック 公式ショップ「パルマルシェ」
　　https://parmarche.com/SHOP/320098/list.html

■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
プレマルシェ・カカオレートラボが提唱する「カカオレート(Cacaolate)」は、乳製品や白砂糖、合成添加物を使用せず、カカオ豆本来の力を最大限に引き出した次世代のチョコレートです。スーパーフードとしてのカカオの機能を損なわず、心と身体が喜ぶ美味しさを追求しています。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行っています。
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、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(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/

＜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



カカオレート東ティモールの2種



自然豊かな環境で育つ東ティモール産カカオ



農家の方に東ティモール産カカオレートを手渡す



農業学校のみなさんと



カカオレート東ティモール 素のままシグニチャー



カカオレート 東ティモール なめらかプレーン