報道関係者各位
プレスリリース

2026年09月14日
プレマ株式会社

京都のビーントゥバー専門店から
低GIの有機ブルーアガベ使用の「カカオレート」が新登場

しっかり甘いのにヘルシー！

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、甘味料に低GIの有機ブルーアガベを使用した新商品「カカオレート ベトナム(ドンナイ産)有機ブルーアガベ / 低GI」を新発売いたしました。2026年9月14日(月)より、店舗およびオンラインショップにて販売しております。

ベトナム産カカオが持つ鮮やかな果実感と、有機ブルーアガベならではのすっきりとした甘さを組み合わせることで、満足感のある味わいを実現。健康や美容を気遣いながら、本格的なチョコレートのおいしさを楽しめるフレーバーです。

販売ページ
https://www.binchoutan.com/premarche-cacaolate/index.html#top



低GIのブルーアガベを使用したタブレット

■罪悪感なしに、心を満たせる一枚
プレマルシェ・カカオレート・ラボでは、カカオ豆本来の味わいや魅力を最大限に引き出した、新感覚のスイーツ「カカオレート(R)」をお届けしています。
健康への意識が高まるなか、「砂糖を使わないフレーバーを作ってほしい」というリクエストが多く寄せられたことから、新たなフレーバーの開発をスタートしました。カカオ豆との相性を吟味し、たどり着いたのが「有機ブルーアガベ」です。砂糖の約1.3倍の甘みがあるといわれながら、低GIで、クセがなくすっきりとした後味が特徴。チョコレートは好きだけど、糖質や血糖値が気になる。そんな方にも、おいしさを妥協することなく選んでいただける一枚をめざしました。

■原材料は2種類だけ。カカオそのものの奥深い味わい
口に含むと、まずキャラメルを思わせる香ばしさと奥深いコクが広がり、続いて、ベトナム産カカオならではの鮮やかな果実感が持続します。有機ブルーアガベの控えめですっきりとした甘さが、カカオの幾重にも重なる味わいを引き立て、最後にはスパイシーな余韻が残ります。
原材料は、ベトナム産カカオ豆と有機ブルーアガベの2種類だけ。余計なものを加えず、シンプルだからこそ、素材の持ち味をダイレクトに楽しめます。「健康のために」と、おいしさを我慢するのではなく、健康も、おいしさもあきらめない。そんな自由で贅沢な選択肢として生まれた、新しいカカオレートです。

ブルーアガベとは？

リュウゼツラン科のブルーアガベと呼ばれる植物。ブルーアガベからとれるブルーアガベシュガーは砂糖よりも甘みが感じられますが、GI値(食後血糖値の上昇度をあらわす指標で、55以下が低GI)が25と低いため、血糖値が上がりにくいヘルシーな甘味料として知られています。

＜商品概要＞



カカオレート ベトナム（ドンナイ産）有機ブルーアガベ / 低GI

■商品名　：カカオレート ベトナム(ドンナイ産)有機ブルーアガベ / 低GI
■価格　　：1,200円(税込)
■内容量　：38g
■原材料　：カカオ豆(ベトナム産)、有機ブルーアガベ
■発売日　：2026年9月14日(月)
■販売店舗：
店舗「プレマルシェ・カカオレート(R)・ラボ」(京都市中京区)
通信販売「びんちょうたんコム」
https://www.binchoutan.com/premarche-cacaolate/index.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



厳選して直輸入しているカカオ豆

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(R)」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・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/

本件に関する取材・撮影・インタビューを歓迎しております。担当者への取材調整や追加素材の提供も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。

＜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
メール：prema.uchida@gmail.com
電話　：075-600-2848

プレスリリース画像



低GIのブルーアガベを使用したタブレット



カカオレート ベトナム（ドンナイ産）有機ブルーアガベ / 低GI



厳選して直輸入しているカカオ豆



健康を気遣う方への贈り物にも