

お菓子づくりを支えてくれるすべての人たちにもハッピーを届けたい
生産者・消費者・環境、みんなが笑顔になれるチョコレート作りを目指すDari Kに共鳴
カカオ農園支援商品「サクッチ・ホロッチ」リニューアル販売

株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド「シーキューブ」は、「もうひとりハッピーに」というお菓子を取りまく全ての人を楽しく幸せにしたいとの想いから京都のショコラトリーDari Kのチョコレートを使用した※カカオ農園支援商品であるチョコクッキー「サクッチ・ホロッチ」を2021年3月1日（月）から百貨店店舗および自社オンラインショップでリニューアル販売します。



ミルク・いちご・チョコレートの3種の味わい



6個入 500円/12個入 1,000円/24個入 2,000円（本体価格）
画像は左6個入、右24個入

CHEESE、CACAO、COFFEE。シーキューブは広く親しまれている3つの“Cの素材”を使ったスイーツを通して、食べる人や楽しむ人はもちろん、お菓子づくりを支えてくれるすべての人たちにもハッピーを届けていく「もうひとりハッピーに」の想いでお菓子お届けしています。

新しいサクッチ・ホロッチは、そんなシーキューブが生産者・消費者・環境、みんなが笑顔になれる「ALL-win-Chocolate」を目指す京都 Dari K 吉野慶一氏の考えに共鳴してできたチョコクッキー※です。

生産者の支援に加え、このコラボレーションで注目したのはチョコレートの美味しさにもありました。インドネシア産カカオを発酵の過程で3度ひっくり返し、発酵の促進を促す独自の発酵技術でできた「TRIPLE-TURN-CACAO」は濃厚でありながらフルーティーな味わい。サクサクホロホロのクッキーにサンドされたチョコクッキーは香高いチョコレートの味わいをお楽しみ頂けます。

※（「Dari K社のチョコレート使用割合（各フレーバーのチョコレートに占める割合）：[ミルク] 2%、[いちご] 2%、[チョコレート] 74%）」



インドネシア スラウェシ島にてカカオの収穫風景



バナナの葉で発酵させているカカオ豆

インドネシア、スラウェシからの幸せが
溶け込んだ新しいカカオの風をシーキューブ
オンラインショップで全国にお届けします。

<https://www.suzette-shop.jp/shop/c/cC3/>

<ご参考> 株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」（国内91店舗、海外4店舗）と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」（44店舗）、ミルクレープ生みの親が創る重ね菓子の「カサネオ」（4店舗）の洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界菓子大会準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。（店舗数：2020年10月1日現在）
公式HP：<http://www.suzette.co.jp/>