



美容と健康にこだわりを持つ女性社長が作った

「Ca 美活 Hanikam Choco」

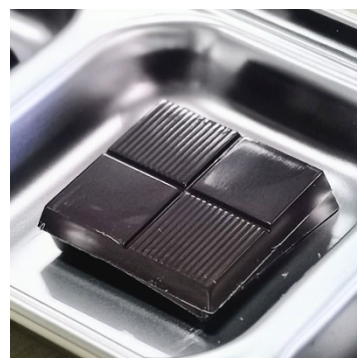
2022年4月21日新発売

ミツバチプロダクツ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：浦はつみ）は、吸収型カルシウムを配合し、また白砂糖を使用しない自然な甘さにこだわった「Ca 美活 Hanikam Choco」を、4月21日に発売します。

ミツバチプロダクツは、チョコレートを“飲む”という食文化を発信し、“香りを味わう”という新しい体験を多くの方にお届けするため、業務用チョコレートドリンクマシン「INFINI MIX」を、チョコレートドリンクを提供する店舗に販売してきました。

また、2022年3月13日には、チョコレートドリンクの魅力を自ら発信し、より多くの人に自分好みのチョコレートドリンクに出会う機会を提供するためのチョコレートドリンク専門店「Hanikam Chocola Tea」をオープンし、独創的なチョコレートドリンクを販売してきました。

このたび発売する「Ca 美活 Hanikam Choco（シーエイビカツ ハニカムチョコ）」は、吸収型カルシウムを配合し、白砂糖を使用しない自然な甘さにこだわったチョコレートで、毎日手軽に美味しく食べていただけます。また香料や乳化剤などの添加物も使用せず、カカオ含有率は72%と高く、こだわりを持つお客様のニーズにお応えするチョコレートに仕上げています。



開発の背景

ミツバチプロダクツでは、女性の美しくなるための活動（美活）を応援したいという強い想いのもと、新しいコンセプトのチョコレートを開発しました。

チョコレートの主原料であるカカオ豆は、抗酸化力が強く美容への期待も高いカカオポリフェノールが含まれるスーパーフードです。

「チョコレートは大好きだけど、糖分やカロリーが気になるし、余計な添加物も取りたくない」と思われる方もいます。毎日気軽にチョコレートを食べたい、そんな女性の想いを実現したいと考えています。

また、日本人に不足していると言われているカルシウム（Ca）にも着目しました。

そこで誕生したのが、「Ca 美活 Hanikam Choco」です。

特長1 吸収型カルシウム配合

「Ca 美活 Hanikam Choco」は、ユニカ食品株式会社の吸収型カルシウム「ナノユニカル」を配合しています。

ナノユニカルは、北海道のオホーツク海沿岸で獲れたホタテ貝殻と天然由来の成分を使用しています。また、カルシウムが体内に吸収されるには、まず胃でイオン化される必要があります。その理由は、カルシウムはイオンの状態でしか吸収されないからです。ナノユニカルは他のカルシウム化合物と比べて、イオン化率（単体のカルシウムになる率）が高く、胃酸の pH 変化が少ないため、胃への負担も少なく済みます。イオン化されたカルシウムは、十二指腸で吸収され、さらに血液中に吸収されます。ナノユニカルには、原料としてサメ軟骨抽出物（コンドロイチン）が独自の比率で配合されています。この成分には腸管への吸収を高める働きがあります。

この「Ca 美活 Hanikam Choco」を1日5ピース（約22.5g）食べるだけで、18歳以上成人女性の、1日のカルシウム食事摂取推奨量の約1/3を摂取することができます。

●栄養機能食品（カルシウム）

「Ca 美活 Hanikam Choco」は栄養機能食品（カルシウム）です。

※本品は、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

特長2 白砂糖不使用で自然な甘さ

「Ca 美活 Hanikam Choco」は甘さにもこだわりました。白砂糖は一切使用せず、「有機発酵イチゴパウダー」、「ケストース」、「きび糖」を配合しています。

有機発酵イチゴパウダーは、有機黒糖にトルコ産の有機イチゴを漬け込み、じっくり乳酸菌、酵母で発酵させたイチゴをフリーズドライ化し、パウダー状にしたもので、イチゴ風味のやさしい甘さを引き出します。またケストースはオリゴ糖の一種で、糖として吸収されない糖質として一般的に知られています。砂糖と似たような甘味を持ちながらも、カロリーは

約半分と言われています。また、コクを出すために、きび糖を少量配合しています。これらを配合することで、気になる白砂糖を一切使用することなく、今までにないやさしく自然な甘さに仕上げています。

特長3 こだわりのカカオ

「Ca 美活 Hanikam Choco」は、チョコレートの主原料であるカカオにもとことんこだわりました。カカオマスは、日本における Bean to Bar の先駆けである京都のチョコレートメーカー Dari K 社のカカオマスを使用しています。このカカオマスは、カカオ豆を発酵させる工程でシトラスを独自のブレンドで配合しています。この製法により、チョコレートを作る時によく使用される香料は一切使用していないにも関わらず、フルーツの風味や香りを持つチョコレートに仕上げています。

またカカオバターは、脱臭・漂白していないナチュラル製法のカカオバターを使用しています。

一般的にカカオ含有率が 70%以上であれば高カカオチョコレートと言われますが、「Ca 美活 Hanikam Choco」のカカオ含有率は 72%と、高い含有率を実現しています。

美容と健康にこだわりを持つ女性を意識したパッケージ

「Ca 美活 Hanikam Choco」は、パッケージにもこだわりました。美容と健康にこだわりを持つ女性を意識して、ビビッドな色使いの背景にイキイキとした女性のイラストを組み合わせた独創的なパッケージにしています。この女性イラストは、ミツバチプロダクツの社長である、浦はつみがモデルになっており、みなさまにこの「Ca 美活 Hanikam Choco」のすばらしさを伝えたいという強い想いを表現しています。



心を込めて丁寧に手詰めされた、特別感のあるチョコレートを

このチョコレートの製造・販売に携わる全員が、頑張る女性を応援したいという想いを抱いています。「Ca 美活 Hanikam Choco」の製造現場においても、全員がその思いを共有し、心を込めて一つずつ丁寧に袋詰めしています。



4月15日オープンのECサイトで販売

ミツバチプロダクツは、チョコレートドリンク専門店「Hanikam Chocola Tea」のECサイトを2022年4月15日にオープンします。このECサイトでは、「Ca 美活 Hanikam Choco」をはじめ、「Hanikam Chocola Tea」の店舗で販売しているハニカムトートバッグ、店舗内で手作りをしているショコラテリーヌを販売いたします。

商品概要

商品名	Ca 美活 Hanikam Choco
価格	1,500 円（税抜）、1,620 円（税込）
内容量	68g（15 枚入）
栄養成分表示 5 枚(22.5g)あたり	エネルギー 136kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 10.1g、 炭水化物 9.7g、食塩相当量 0.01g、カルシウム 217mg
発売日	2022 年 4 月 21 日
販売計画数量	2,000 袋／月

「Ca 美活 Hanikam Choco」販売場所

■ Hanikam Chocola Tea（チョコレートドリンク専門店）

住所：〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5丁目6-10 LA 博多1階

営業時間：09:00～20:00（金・土：9:00～21:00） 定休日：毎週火曜日

URL：<http://hanikam.jp/>

■ Hanikam Chocola Tea EC サイト（2022年4月15日サイトオープン）

URL：<https://hanikamchocolatea.stores.jp/>

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ミツバチプロダクツ株式会社 Email：info@mitsubachiproducts.com

担当 桐石卓 070-2635-8059