

“発酵×発酵”のチョコレート。

発酵素材とカカオが響き合う「Fermentation chocolate」が愛知・知多半島エリアから、新発売

愛知の老舗蔵元の発酵素材と、発酵食品であるカカオを掛け合わせた

「Fermentation chocolate」が誕生しました。発酵素材のまろやかさとカカオのコクが重なり合う、“愛知らしさ”を凝縮した特別な一粒。味噌、酢、味醂を使った3つの味が楽しめます。



味噌、酢、味醂を使った発酵チョコレート。

開発の中心となったのは、食品メーカーで長年に渡り商品開発などに携わって
きた赤野裕文氏（※1）と西出麻子氏（※2）。2022年から、チョコレートと地域の発
酵食品をテーマに企画し、試作や改良、イベントでの販売等の活動を行ってきま
した。今回、そのレシピ元に、愛知の3つの蔵元と、洋菓子店、半田市観光協会
が協働して商品化。3つの蔵元の味わいが1つの箱に詰まった、他にない商品です。

[商品情報]

商品名：Fermentation chocolate
(ファーメンテーション チョコレート)
価格：税込1,500円
発売日：2025年5月17日
販売場所：半田赤レンガ建物
*Fermentation=発酵を意味する英語です



[開発ストーリー]

◆日本の発酵文化とチョコレートの出会い

発酵は日々の生活に根ざした知恵であり、味の可能性を広げる文化です。愛知県の発酵文化を手軽でおいしく、ちょっと誇れるお土産として届けたい。その想いから愛知県を代表する発酵素材（三年熟成豆味噌、純酒かす酢、本格みりん）に、同じく発酵食品であるカカオを組み合わせた、特別なチョコレートが誕生しました。



◆チョコレートも発酵

チョコレートは、力力才豆が酢酸発酵して、特有の風味や香りが生まれる食品です。そこに日本伝統の発酵素材を掛け合わせることで、より旨みの層が深まりました。味醂の甘さ・酢の酸味・味噌の塩味と旨みが、チョコレートと絶妙なバランスになるよう、何度も試作。伝統と革新が融合した、新感覚の一品に仕上がりました。発酵文化に馴染みがない方にも、スイーツを通じてその奥深い味わいを、気軽に感じいただけます。

[商品と味わいの魅力]

◆3つの蔵元とコラボレーション

100年を超える伝統を持つ老舗蔵元による発酵素材。その深みある美味しさと、チョコレートの調和が、この商品の魅力です。

～甘いお酒の風味～

・味醂（角谷文治郎商店 1910年創業 碧南市）

国産もち米と米麹、本格焼酎で仕込んだ古式純米本みりんを使用。上品でまろやかな甘みが力
カオのビター感を引き立て、口溶けに優しい余韻を残します。

～ほんのり甘酸っぱい～

・酢（ミツカン 1804年創業 半田市）

酒粕を長期発酵・熟成した「三ツ判®山吹®」を使用。まろやかな酸味が、チョコレート
の甘みにアクセントを加え、爽やかな後味を引き立てます。

～塩キャラメルティスト～

・味噌（伊藤商店 1818年創業 知多郡武豊町）

3年天然醸造の「傳右衛門みそ」を使用。木桶でじっくり熟成された豆味噌は、深いコク
と旨みがあり、チョコレートの甘みに奥深さを加えます。

[地域の特徴]

3つの蔵元があるのは、愛知県の知多半島にある半田市と武豊町、そして三河エリアの碧南市。
この一帯は、日本のなかでも特に発酵食品の種類や蔵が多く、また独特の歴史や文化があるため、
発酵好きな方から注目されています。半田市を中心に広がっているため、最近では「半田エリア」
とも呼ばれています。

[おすすめの食べ方]

一粒を三口に分けゆっくりとお召し上がりください。味醂→酢→味噌の順に味わうのがおすすめです。
味の移ろいと広がりをじっくりご体感ください。
※味醂のアルコール分は煮切って飛ばしているため、お子様も妊娠中の方も召し上がれます。



チョコのお召し上がり方

一粒を3回ほどに分けて、ゆっくりと風味の違いをお楽しみください。
はじめは味醂、酢、味噌の順で、味わっていただくのがおすすめです。

【プロジェクトのご紹介】

発酵の魅力を一粒に

「Fermentation chocolate」は、日本各地（47都道府県）に根付く、その土地ならではの発酵の魅力をチョコレートで表現するプロジェクトです。今後はさらに地域ごとの特色を活かした展開や、他県の蔵元とのコラボレーションも視野に入っています。

<製造元>カレット洋菓子店

愛知県常滑市と半田市で約90年にわたり親しまれている「カレット洋菓子店」に依頼しました。同店の代表名菓は「ブッセ」。地元の素材を活かしたスイーツづくりにも取り組んでいます。

【カレット洋菓子店公式HP:<https://www.carette.co.jp>】

<販売先>半田赤レンガ建物



住所：半田市榎下町8

電話：0569-24-7031

【半田赤レンガ建物公式HP<https://hand-a-akarenga.com>】

【開発メンバー】

※1 赤野裕文（あかの・ひろふみ）

「ミツカンのお酢博士」と呼ばれる、食酢エキスパート社員。

1979年、現在の株式会社Mizkanに入社し、食酢の基礎研究やマーケティング、食品開発など多岐にわたる分野を担当。2007年「食酢の健康機能とおいしさの解明に基づく新飲用黒酢の開発」に関する研究で、公益社団法人 日本農芸化学会 農芸化学技術賞を共同受賞。現在は食酢エキスパート社員として食酢の啓蒙活動に携わる。

※2 西出麻子（にしで・あさこ）

食品メーカーに勤務し、主にメニューや商品開発など味作りに関する業務を中心に携わる。会社勤務の傍ら、フランス菓子・和菓子など各方面の専門家に長年師事し、レッスン講師やアドバイザーとしても活動。また、国内外の郷土菓子・伝統菓子の採集・再現や、「地域と伝統」をテーマにした新しい菓子作りにも取り組む。

▼取材のご依頼、試食やサンプルの手配などは、下記へお問い合わせください。

お問い合わせ先：<販売元>半田市観光協会

E-mail:info@hand-a-kankou.com HP：<https://www.hand-a-kankou.com>

TEL：0569-32-3264 住所：愛知県半田市東洋町1-8

担当：榊原 宏

当プレスリリースURL

<https://prttimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000127806.html>

特定非営利活動法人半田市観光協会のプレスリリース一覧

https://prtentimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/127806

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

半田市観光協会 担当：榎原 宏

電話：0569-32-3264 メールアドレス：info@handa-kankou.com