



「カカオ×豆乳」の新チョコレートカテゴリー誕生

カバヤ食品 新商品発表会

「SOY de Chocolat」

(ソイ・デ・ショコラ)



### 13 : 03 開会のご挨拶

カバヤ食品株式会社 マーケティング本部 本部長  
宮川孝一

### 13 : 10 「SOY de Chocolat」発表 ～「健康」と「美味しさ」の両立に挑戦～

カバヤ食品株式会社 マーケティング本部 カテゴリー戦略室 第一グループ  
山本彩夏

### 13 : 20 「SOY de Chocolat」～美味しさへのこだわり～

カバヤ食品株式会社 マーケティング本部 研究開発室 研究・開発一課  
秋田康裕

### 13 : 35 トークセッション～カカオと豆乳のかけ合わせが生み出す新たな味わいの魅力～

チョコレートジャーナリスト／ショコラコーディネーター 市川歩美氏  
カバヤ食品株式会社 山本彩夏 秋田康裕

### 13 : 50 質疑応答

### 13 : 55 閉会

# 開会のご挨拶

カバヤ食品株式会社  
マーケティング本部  
本部長

宮川 孝一

(みやがわ こういち)



「Give me chocolate」から  
「We have caramel」の精神を礎に。

戦後、モノも希望も、あらゆるものが足りなかった時代。

日本の会社が作ったもので、日本を元気にしたい。

子供たちに、笑顔と夢を届けたい。

そんな想いがカバヤ食品の原点です。

## 子供たちに夢と笑顔を与えてきた精神を誇り、価値のあるモノづくりに挑戦

カバヤ食品の社名の由来は、カバに「おとなしく、平和を愛する」というイメージから。

口を大きく開いたカバのイラストに虹がデザインされ、美味しい食べ物をたくさん食べられる時代への願いを込めていました。

時代が移り変わり、豊かな時代になった今でも、モノに留まらない様々な価値を生み出しています。



70年以上にわたり、様々な商品を販売し  
多くのお客様にご愛顧いただいています

ガミ



清涼菓子



玩具菓子



年間販売個数  
約**5800**万個  
(チョコレート商品)

## 半世紀以上も、永く愛され続けるチョコレート商品を展開

フィンガーチョコレート  
1969年



スティック状のビスケットに薄く均一に  
チョコレートをコーティングすることで、  
飽きのこない品質を実現

アーモンドチョコレート  
1988年



香ばしいアーモンドとミルクチョコレートの  
絶妙なバランスを実現

さくさくぱんだ  
1996年



2種類のチョコレートとビスケットで  
深みのある味わいを実現  
ぱんだの顔をチョコレートで精巧に表現

## 今もこれからも、美味しいチョコレートを届けるための3つのこだわり



### 高品質の原料を厳選

- ✓ 世界中のカカオマスを厳選
- ✓ 風味豊かな乳原料を使用



### 0.01%の調整力

- ✓ トータルバランスを繊細に調整
- ✓ 商品コンセプトに合わせて、最適な品質を実現



### 細やかな管理体制

- ✓ 王道の美味しさを実現するために、なめらかさを各工場ですべて調整
- ✓ 温度と時間管理で、ベストな風味に整える



**「カカオ×豆乳」  
新チョコレートカテゴリーへの挑戦**

**「SOY de Chocolat」  
(ソイ・デ・ショコラ)**



# 「SOY de Chocolat」発表 ～「健康」と「美味しさ」の両立に挑戦～

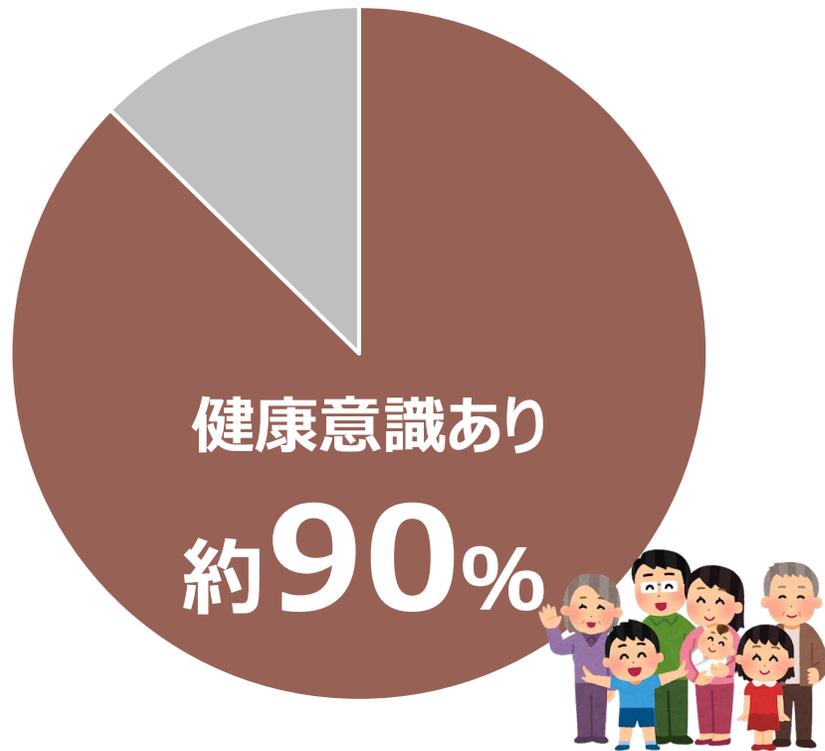
カバヤ食品株式会社  
マーケティング本部  
カテゴリー戦略室 第一グループ

山本 彩夏

(やまもと あやか)

# 昨今の健康志向の高まりから、 高たんぱく質や、乳酸菌食品など、様々な健康食品が普及している

健康意識の有無



高たんぱく質



オートミール



乳酸菌



ハイカカオチョコレートや、低糖質チョコレートなど、  
様々な切り口の健康系チョコレートが販売されている

ハイカカオ



糖質オフ

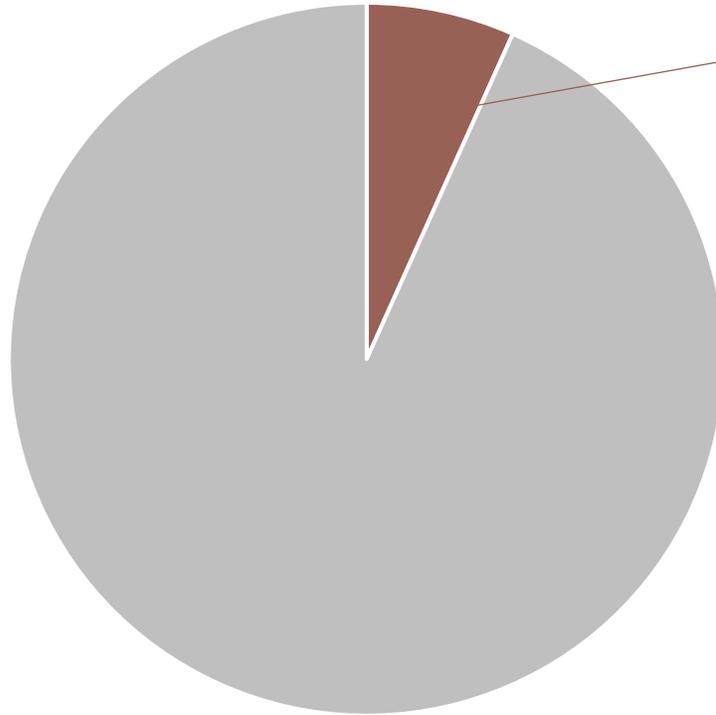


ナッツ類



## 健康系チョコレートを牽引してきたハイカカオチョコレートでも、 シェアはまだまだ小さい

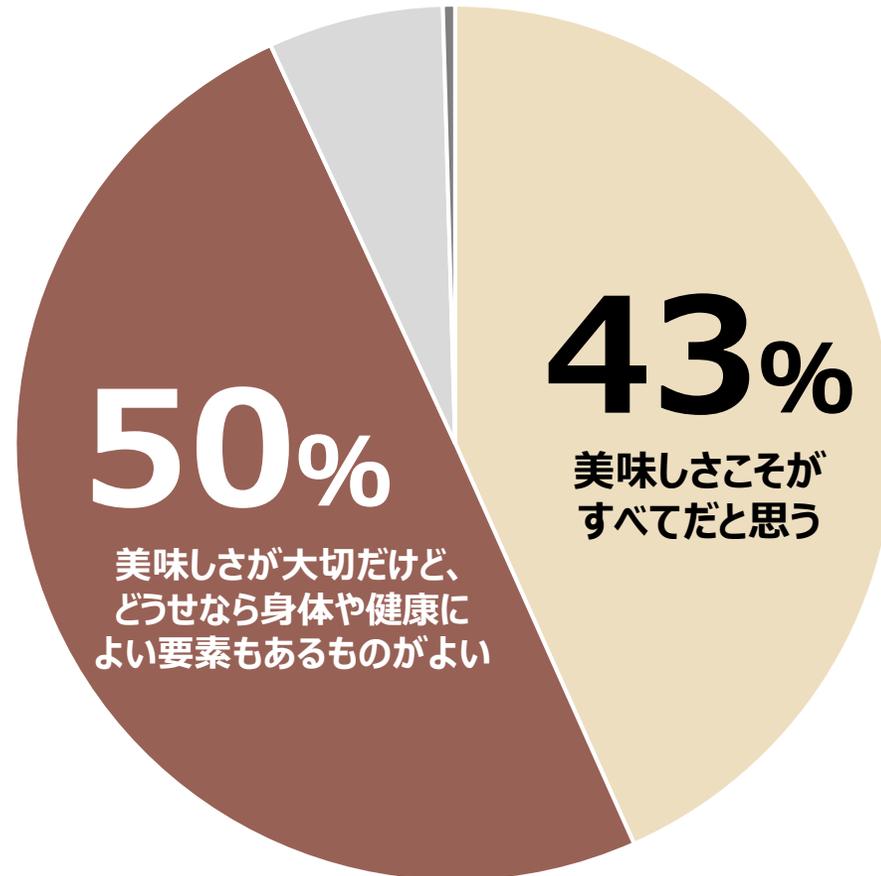
チョコレート市場シェア



ハイカカオチョコレート  
**6.7%**

## 健康も大事だけれども、チョコレートに求めるのは“美味しさ”

チョコレートに対する生活者意識



自社調査 22年4月実施 20~50代男女 N=450

# 私たちの想い

健康志向の高いチョコレートユーザーに

美味しさにこだわった、身体によいチョコレートで

新しい選択肢を届けたい！

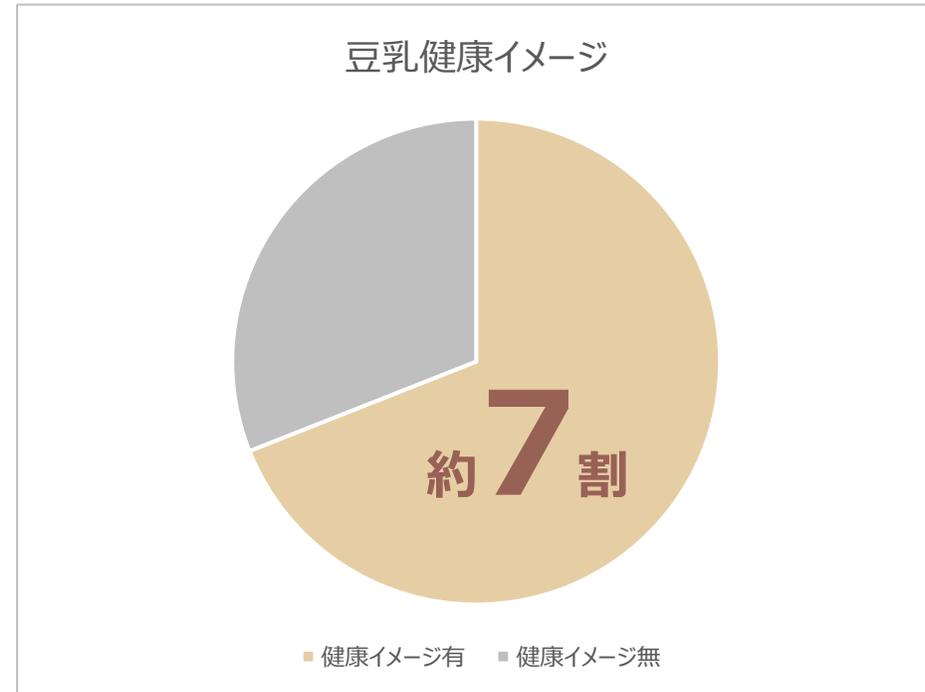


## 着目したのは、「豆乳」

- ✓ 豆乳はここ数年で急激に消費量が伸びている超トレンド飲料
- ✓ 豆乳はお客様に健康イメージがある



日本豆乳協会  
<https://www.tounyu.jp/database/chousa.html>



自社コンセプト調査 22年4月実施 20~50代男女 N=450



## イソフラボン

- ・女性ホルモン（エストロゲン）に似た構造を持った栄養素
- ・身体に蓄えられないため、毎日コツコツ摂る必要がある

## 植物性たんぱく質

## 大豆サポニン

### その他栄養成分

オリゴ糖・フィチン酸・ビタミンB群・ビタミンE・カリウム・マグネシウム・不飽和脂肪酸

## 乳原料をまるごと置き換えることで、美味しさと健康を実現

<チョコレート 主要原料>



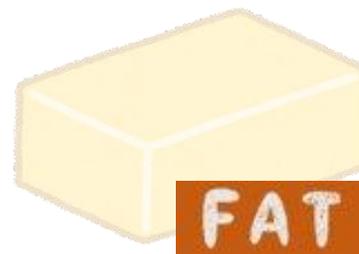
カカオマス

ハイカカオ



糖質

糖アルコール  
オリゴ糖



油脂

MCTオイル



乳原料

豆乳



# SOY de Chocolat (ソイ・デ・ショコラ) 美味しい上にヘルシーな豆乳チョコレート



SOY de Chocolat  
内容量：55g



SOY de Chocolat 大袋  
内容量：142g

顧客ターゲット

健康意識のある方

発売日

2022年9月27日（火）

価格

オープン価格

下期目標出荷数

2,000,000 個

**「SOY de Chocolat」  
～美味しさへのこだわり～**

**カバヤ食品株式会社  
マーケティング本部  
研究開発室 研究・開発一課**

**秋田 康裕**

(あきた やすひろ)

**豆乳のおいしさを最大限に引き出すために  
こだわったのは、豆乳をたっぷり配合すること**



豆乳を単に配合するだけでは、チョコレートとしてのおいしさが損なわれる

味への弊害

青臭くなる



食感への弊害

なめらかさが失われる



## SOY de Chocolat 美味しさのこだわり



### 高品質の原料を厳選

- ✓ 粉末豆乳を数十種類から厳選



### カカオと豆乳の黄金比

- ✓ 粉末豆乳をたっぷり使用
- ✓ 豆乳と相性の良いカカオマスを選定



### 豆乳のおいしさを最大化

- ✓ 粉末豆乳の粉っぽさを低減し、チョコレートのなめらかさを実現
- ✓ 精練工程で、豆乳の嫌な風味を飛ばす

豆乳が好きな人も、豆乳に馴染みがない人も、  
どちらも美味しいと思う絶妙な豆乳感を実現

豆乳の良い風味

大豆の  
コク

大豆の  
旨み

引き立てる



豆乳の好まれない風味

豆っぽさ

青臭さ

なくす

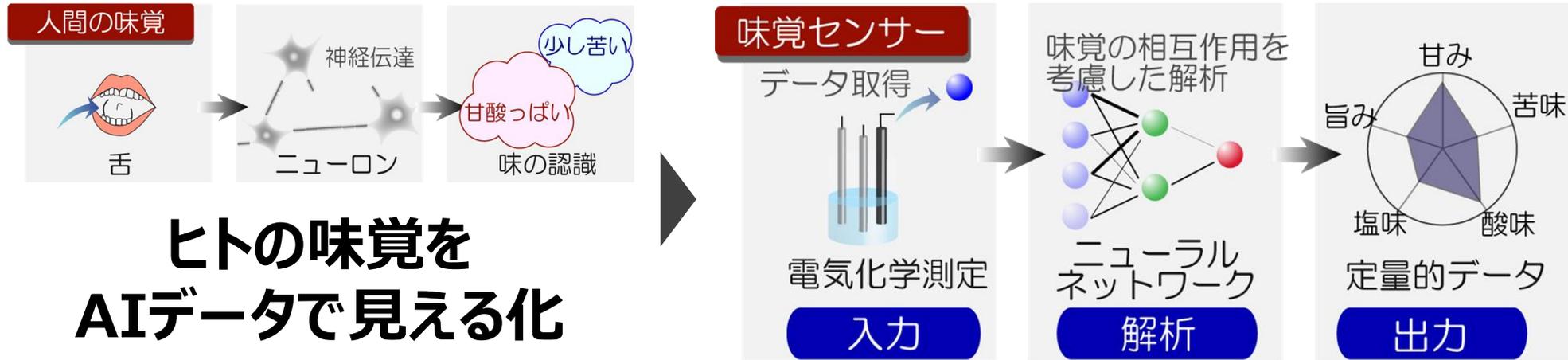
## 味覚のプロと共同検証を実施



### 鈴木 隆一 先生

AISSY株式会社 代表取締役社長  
慶應義塾大学大学院理工学研究科 特任講師

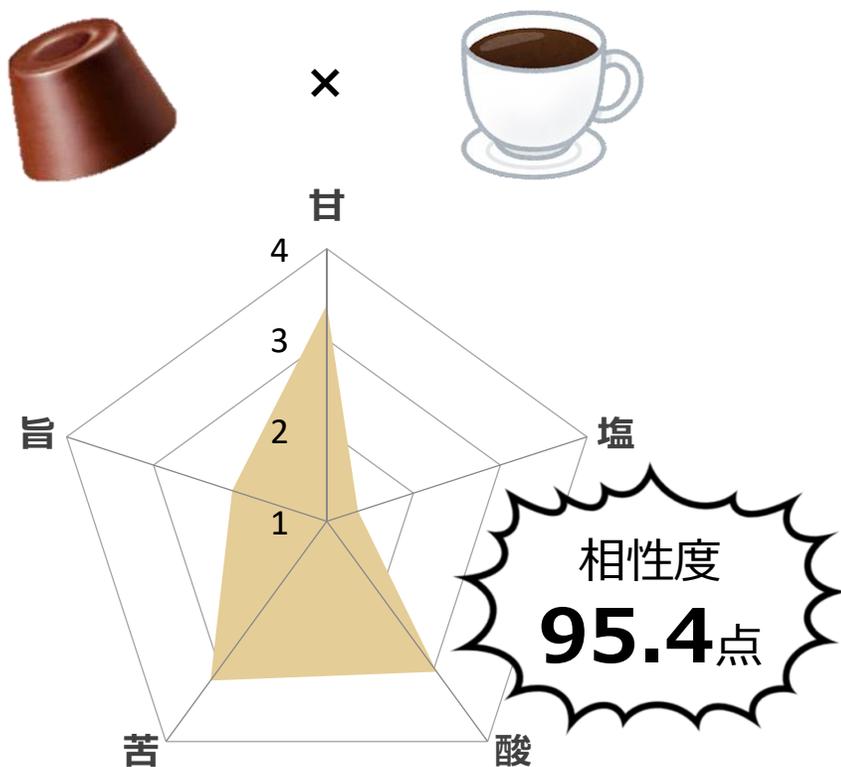
通称「味博士」。慶應義塾大学大学院理工学研究科修士課程修了後、AISSY株式会社を設立。「味覚センサーレオ」を慶應義塾大学と共同開発。味覚の受託分析や食べ物の相性研究を実施。



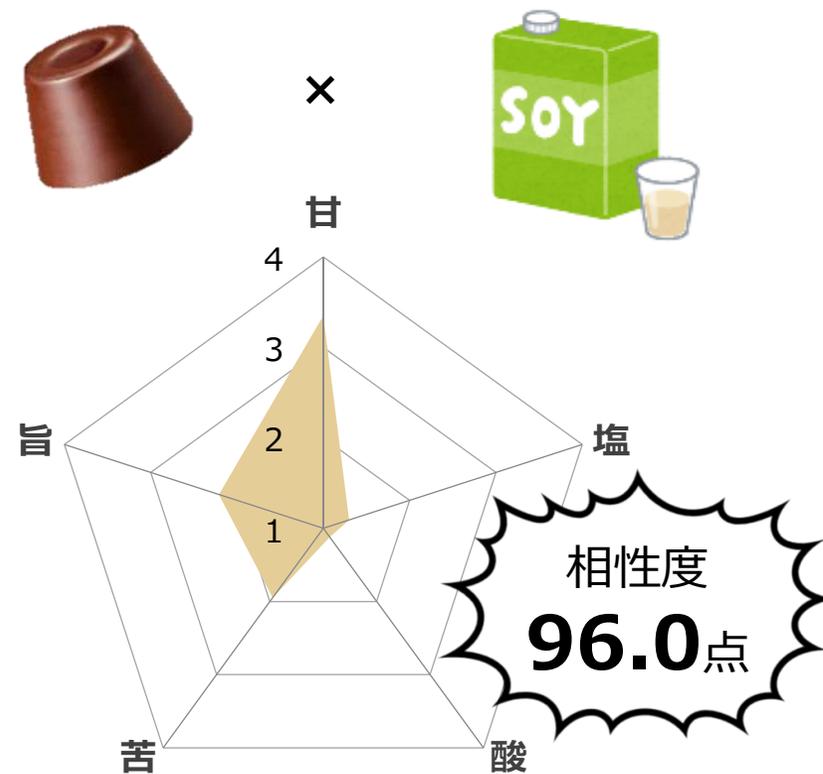
ヒトの味覚を  
AIデータで見える化

# 最新AIによる味覚検証試験では、コーヒーとチョコレートの相性よりも、ソイ・デ・ショコラの味覚バランスが良い結果に

## チョコレート × コーヒー



## ソイ・デ・ショコラ



ぜひ、ご試食ください



豆乳特有の濃厚なコクと旨みを感じつつ、  
あとくちが軽やかなチョコレートに仕立て上げました



## 豆乳原料

### 原料の特徴

- ✓ 植物性の脂質
- ✓ 甘みがない
- ✓ 大豆由来の旨みがある

### チョコレートの味

- ✓ 味をマイルドにしつつ、くどくならない
- ✓ 濃厚さや旨みが付与される



## 乳原料

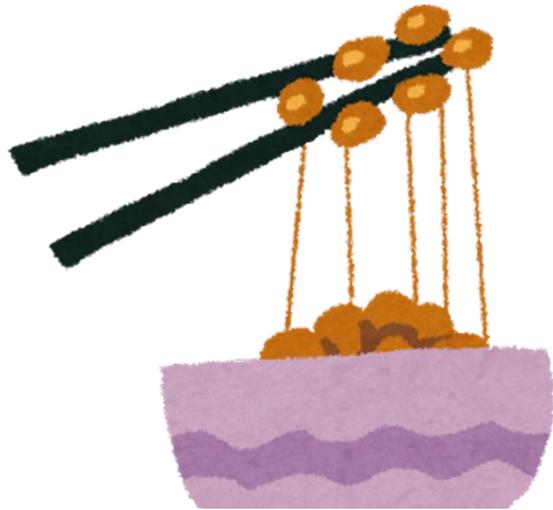
### 原料の特徴

- ✓ 動物性の脂質
- ✓ 乳糖が入っているため、甘味がある

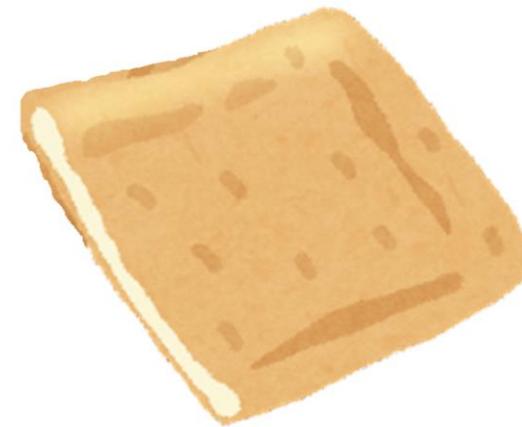
### チョコレートの味

- ✓ こったりとした濃厚さやコクが出てくる
- ✓ 甘味の厚みが出る

イソフラボンの場合、本製品**5～6粒**を摂取すると…



**納豆 1/5パック(約9g)**



**油揚げ 1/2枚(約15g)**

**トークセッション**  
**～カカオと豆乳のかけ合わせが生み出す**  
**新たな味わいの魅力～**

**チョコレートジャーナリスト**  
**シヨコラコーディネーター**

**市川 歩美 様**

**カバヤ食品**

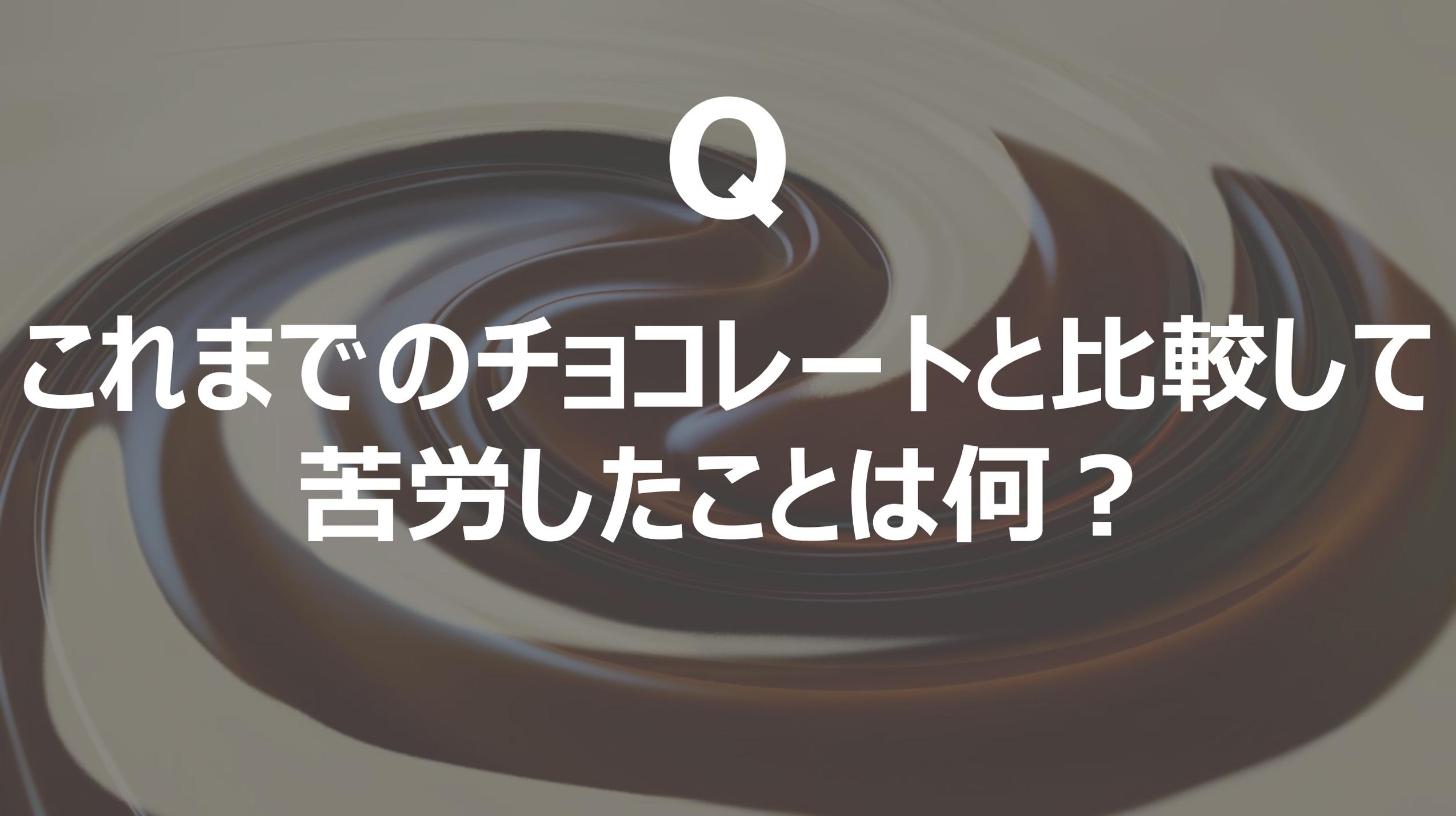
**秋田 康裕・山本 彩夏**



チョコレートジャーナリスト  
ショコラコーディネーター

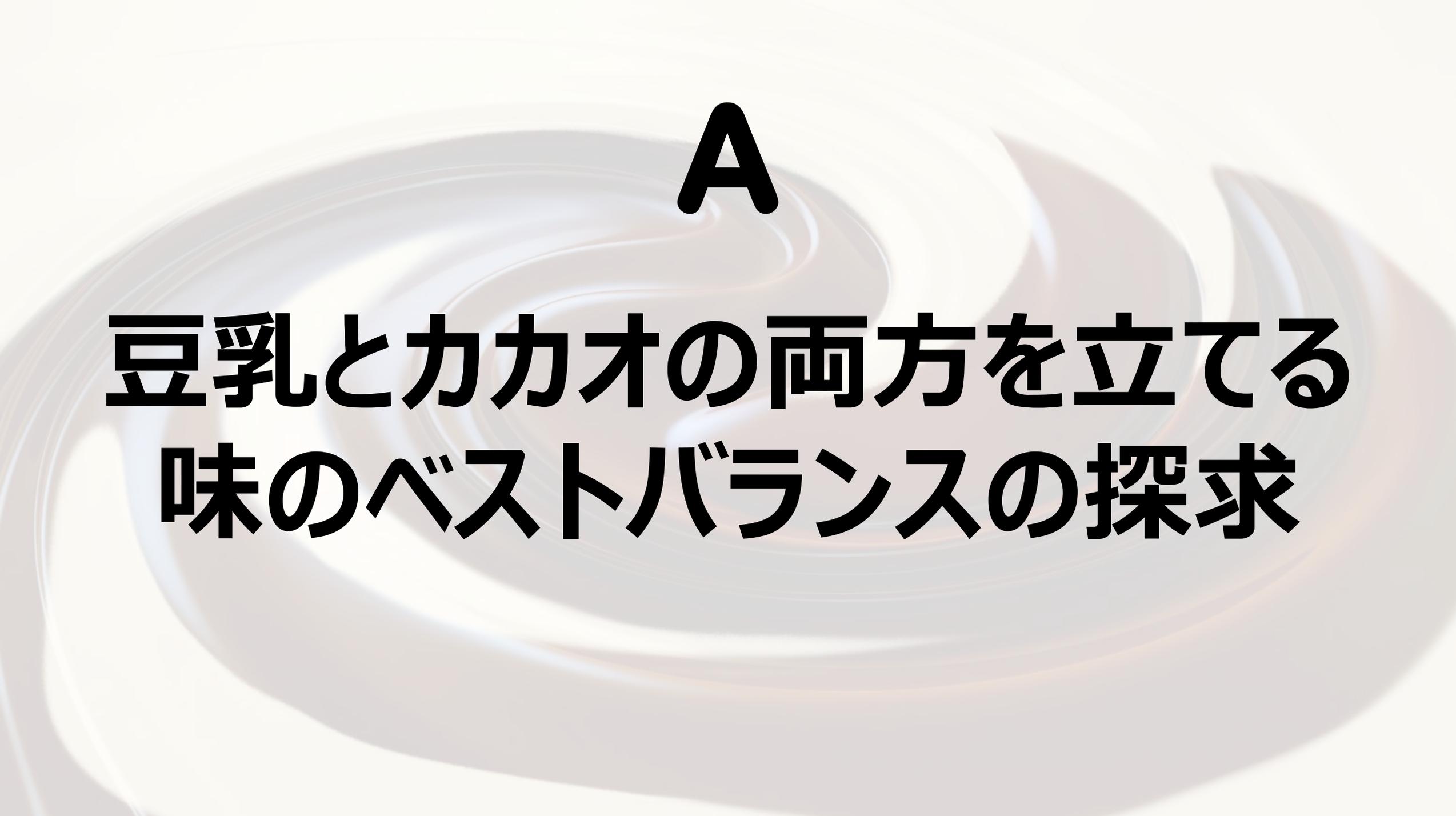
# 市川 歩美 様

チョコレートに特化した日本唯一のプロのジャーナリスト。大学卒業後、放送局に入社しディレクターとして多数の番組を企画制作。現在は日本国内、諸外国を取材し、多数のメディアでチョコレート関連情報を発信する。チョコレート愛好家歴は約30年。



Q

これまでのチョコレートと比較して  
苦勞したことは何？



**A**

**豆乳とカカオの両方を立てる  
味のベストバランスの探求**



Q

プラントベースミルクの中で  
なぜ、「豆乳」にしたの？

**A**

**普及率が高く  
栄養バランスにも長けている**



Q

ずばり、カバヤ流  
ロングセラーの秘訣とは？

# A

- ・シンプルで王道な味わい
- ・コンセプトをわかりやすく体感できる



「カカオ×豆乳」の新チョコレートカテゴリー誕生

カバヤ食品 新商品発表会

「SOY de Chocolat」

(ソイ・デ・ショコラ)

