

## 地域資源を活用した魚沼工場



魚沼工場 外観

2022年に、当社10か所目の工場として魚沼工場が稼働しました。

魚沼工場には地域資源の「雪」を活かした雪室を併設しており、チョコレート商品の付加価値向上に取り組んでいます。また、太平洋側の湾岸倉庫だけではなく、内陸部での原料品の保管による災害時等へのリスク対応の強化も図ってまいります。



貯雪庫内→

←貯雪庫外観



「雪室」は、雪を利用した天然の冷蔵庫です。年間を通じて温度変化が少なく、多湿な環境が保たれることで保冷や熟成に適した環境を維持することができます。また、雪という自然の力を活用していることから、近年は、電力やエネルギー消費が少なく、環境にやさしいクリーンな設備としても注目されています。

魚沼工場については、雪の冷気を利用しチョコレートの原料となるカカオ豆を貯蔵することで、品質の向上を図っています。

## 付加価値を高めた商品開発



雪室商品  
ブランドロゴ



雪室ショコラ

2022年11月に、魚沼工場の雪室設備で熟成させたカカオ豆を使用した「雪室ショコラ」を発売しました。

雪室貯蔵特有の低温多湿な冷風によって熟成されたカカオ豆は、クリアで繊細な味わいに仕上がリ、チョコレートにすると、余分な苦味や渋みが削ぎ落とされ洗練された味わいとなります。

雪の結晶のように六角形に形どったチョコレートは、雪をモチーフとしたデザイン6種類を模様づけしました。今後も、地域資源を活用し付加価値を高めた商品の開発を通じて地域活力の向上と魅力の再発見につなげてまいります。

