

2025 年 11 月 26 日

無印良品「ライム発酵チョコレート」シリーズ 4 種を季節限定で発売

「ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ」、「ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート」を新たに追加



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 清水 智）は、チョコレートブランド「dari K」を展開する Dari K 株式会社（京都府京都市北区／代表取締役社長 小久保 良輔）と協業し、ライム発酵のカカオを生かしたチョコレート菓子 4 種を、12 月 3 日（水）から季節限定で、全国の無印良品の一部店舗で順次発売します。

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、「簡素が豪華に引け目を感じることはない価値観」をもとに、日常の暮らしを整え、豊かにすることを目指し、商品を提供しています。

今回発売するライム発酵のチョコレート商品で協業している「dari K」は、京都のチョコレートブランドでありながらも、インドネシア・スラウェシ島に拠点をもち、カカオの栽培と発酵に携わる原料メーカーです。カカオを農家から買い取り、生産者の手取り収入を増やす仕組みづくりや、品質や収穫量を向上させる栽培指導、カカオをバナナなどの他の作物とともに栽培し生物多様性を育むアグロフォレストリーなど、持続的なカカオの生産を目指して生産地に根ざした活動を行っています。良品計画は、こうした持続的なカカオ産業に資する活動に深く共感し、昨年に引き続き、無印良品オリジナルのチョコレート商品を開発、発売します。

■ 生産者や自然環境に配慮し栽培されたカカオをライムとともに発酵させた冬季限定チョコレート

チョコレートは、ワインや日本酒と同じく「発酵食品」とも言われています。カカオは収穫後、白い果肉と共に数日間発酵させることで、後の工程で焙煎した際に香り高いチョコレートのアロマが生まれます。今回使用したカカオは、フルーティーな酸味が特徴のインドネシア・スラウェシ島産で、発酵の工程でライムを入れることで、チョコレート製造の際に果汁や香料を足さずとも、カカオ自体から自然な柑橘の酸味と爽やかな風味が感じられます。2025 年 1 月に発売したライム発酵のチョコレート商品は、想定を上回る反響をいただき、多くのお客さまにライム発酵カカオの価値に共感していただきました。前回の好評を受け「ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ」、「ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート」を新たにラインナップに加え、発売いたします。

「ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ」は、柑橘の爽やかな香りのチョコレートと果実そのままの風味を残したレーズンを組み合わせています。なめらかな口溶けの良さも特長です。さまざまなドライフルーツとの組み合わせを試作し、ライ

ム発酵の味わいと相性がよかったレーズンを採用しています。

「ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート」は、ライムと合わせて発酵させたカカオ豆から作ったチョコレートを使用したアイスです。ライムのフルーティーな味わいと程よいミルク感を楽しめます。

◆商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	販売開始日
新商品	ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ	40g	¥550	インドネシア スラウェシ島のカカオ豆をライムと合わせて発酵させました。レーズンがトリュフチョコの味わいを引き立てます。	12/3（水）
	ライム発酵のカカオを生かしたアイス チョコレート	90ml	¥350	ライムと合わせて発酵させたインドネシア スラウェシ島のカカオ豆からつくったチョコレートを使用したアイスです。ライムのさわやかな香りと程よいミルク感が楽しめます。	
再開商品	ライム発酵のカカオを生かした チョコレート	40g	¥490	インドネシア スラウェシ島のカカオ豆をライムと合わせて発酵させました。さわやかな香りと口どけの良さが特長です。	
	ライム発酵のカカオを生かした チョコがけカシューナッツ	40g	¥550	インドネシア スラウェシ島のカカオ豆をライムと合わせて発酵させました。ナッツの香ばしさと柑橘の香りが特長です。	

※再開商品においては、原料高騰のため前回とは価格を変更しています。

■無印良品店舗にてチョコレートイベントを開催

『無印良品 チョコレート展 2025』と題し、50 種のチョコレートを集めた展示や、「香り」と「音」から、お客さまにぴったりのチョコレートを見つけられる体験型のイベントを実施いたします。ご来場いただいた方には、未発売チョコレートの限定試食や、店舗で使えるチョコレート菓子限定のクーポンのお渡し、また SNS 投稿でオリジナルチョコステッカーのプレゼントを予定しています。さらに、「無印良品 東京有明」では、ライム発酵のワークショップも予定しています。

<大型イベント実施店舗>

店舗名	開催日
無印良品 東京有明	2025年12月3日（水）～7日（日）
無印良品 グランフロント大阪	2025年12月19日（金）～25日（木）

<プチイベント実施店舗>

店舗名	開催日
無印良品 札幌パルコ	2025年12月5日（金）～14日（日）
無印良品 マルエイガレリア	
無印良品 イオンモール橿原	
無印良品 イオンモール広島府中	
無印良品 大丸福岡天神	
無印良品 銀座	2025年12月19日（金）～25日（木）

イベント詳細ページ：<https://www.muji.com/jp/ja/special-feature/food/sweets/chocolate/>