

COEDO x Dandelion Chocolate Chocolate Dunkel

コエドビール x ダンデライオン・チョコレート コラボレーションビール 誕生
数量限定にて2019年1月31日（木）より出荷開始



日本を代表するクラフトビールブランド COEDO（コエド）〔株式会社協同商事 代表取締役社長 朝霧重治〕は、「ダンデライオン・チョコレート」とのコラボレーションビール「Chocolate Dunkel（チョコレート・デュンケル）」の出荷を2019年1月31日（木）より開始いたします。

アメリカ・サンフランシスコのBean to Bar チョコレート『ダンデライオン・チョコレート』と埼玉・川越のクラフトブルワリー『COEDO』の初のコラボレーション。今回は、2015年に収穫された、ダンデライオン・チョコレートのタンザニア産カカオ豆のカカオニブとチョコレートを使用した、「Dunkel（デュンケル）」スタイルのビールをお届けします。茶褐色の色合いに、モルト由来のふくよかな甘味とカカオの芳醇な香味のバランスと、下面発酵ならではのスッキリとした味わいをお楽しみください。

一般販売は、ダンデライオン・チョコレート各店、全国の酒販店、飲食店、コエドブルワリーのオンラインサイトにておこないます。

取り扱い店舗については、随時コエドビールのウェブサイトにてご案内を予定しています。

*ダンデライオン・チョコレートの詳細については3Pをご参照ください。なお「Chocolate Dunkel」は、2月1日（金）オープンの「ダンデライオン・チョコレート Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」を除いての展開となります。

商品概要

商品名 英文表記 COEDO x Dandelion Chocolate / Chocolate Dunkel
日本語表記 コエド x ダンデライオン・チョコレート 「チョコレート・デュンケル」
原材料 麦芽、カカオニブ、チョコレート、ホップ
種類 発泡酒麦芽比率50%以上
価格 950円（税抜）
内容量 630ml
アルコール度数 5.5%

読者お問い合わせ先：COEDOクラフトビール醸造所

MAIL info@coedobrewery.com
TEL 0570-018-777
WEB <https://www.coedobrewery.com/>

プレスお問い合わせ先：HOW INC.

MAIL pressrelease@how-pr.co.jp
TEL 03-5414-6405

COEDO x DANDELION CHOCOLATE コラボレーションビール詳細情報

プロジェクトの背景

カカオ豆からチョコレートバーになるまでを一貫製造する『Bean to Bar』で知られるダンデライオンチョコレートの製品を原料として、ビール醸造を行う初のコラボレーション企画。初回となる今回は、タンザニア産カカオ豆のカカオニブとチョコレートを使用し、カカオ由来の芳醇な香ばしさとモルト由来の甘味を感じられる下面発酵ビールを醸造します。

ビールスタイル

ドイツのミュンヘンを中心とするバイエルン地方で古くから作られている【Dunkel(デューンケル)】から着想を得た下面発酵ビール。Dunkelはドイツ語で「暗い」という意味で、通常はロースト麦芽を一部使用することによりビールが濃色となり、コーヒー、カカオ、チョコレートのような香りをビールに付与しています。ロースト麦芽替わりに、カカオニブ及びチョコレートを使用し、カカオ本来の香りをビールと一緒に楽しめるような仕上がります。また、ホップや酵母の香りを過度に強調せず、下面発酵ならではの、くせのないスッキリとした味わいの中にモルト由来のふくよかな甘味と、香ばしいカカオ香味のバランスのとれたビールを目指しました。



レシピ

使用モルト Pilsner, Munich, CaraHell, CaraAroma, Acidulated

使用ホップ Merkur, Saphir, Aurora

*ホップ由来の苦味は抑えめに設計し、カカオの本来の香りを引き立てるように、クリーンで爽やかな苦味のドイツ産ホップを採用。

チョコレート、カカオニブ使用法 および カカオ豆について

カカオ豆は、タンザニア南部で社会事業を行い、自社でカカオの発酵所も運営する新興の企業ココア・カミリのものです。ココア・カミリは発酵所の半径15kmにある農家から未乾燥のカカオを購入し、厳格な基準のもと出荷することにより、タンザニア全体のカカオの価格をあげるのに貢献しています。今回収穫した豆は、ココア・カミリが1519戸の農家から集めたもので、際立って多彩な味を持っています。クラシックなカカオの味にグレープフルーツのような果実感が広がり、後味にはクリーミーなキャラメルの風味がします。この豆をチョコレートにしたものを麦汁に溶かしこみ、カカオニブはビール中に漬け込みました。

指数 ABV (アルコール度数) 5.5% IBU (国際苦味単位) 22* Color (色度数) 21EBC*

製造量 限定 8000本

販売形態 630ml大瓶で販売いたします。

スケジュール

2018年12月14日(金) ダンデライオン・チョコレートがコエドクラフトビール醸造所に来所の上、共同で仕込みを行う

2019年1月31日(木) 出荷予定

ラベルデザイン TAKAIYAMA inc.

コラボレーションに寄せて

クラフトカルチャーの美しさは、世界に散らばる生産者と消費者との距離を縮めてフラットに繋がられること、そして一緒にコミュニティを育てていけることにあると思います。日本のクラフトビール界を牽引するCOEDOとのクラフトマンシップへの共感から実現した今回のコラボレーションが、越境し続けるクラフトシーンへの新たなインスピレーションとなることを願っています。

ダンデライオン・チョコレート・ジャパン 代表 堀淵清治

生産者からカカオ豆を預かり、カカオニブ、そしてチョコレートと順をおって丁寧に仕上げるダンデライオン・チョコレートのBean to Barのコンセプトは、例えばCOEDOのビール「紅赤-Beniaka-」のように、さつま芋の生産者と連携してビールに仕上げていくCOEDOのクラフトビールの考え方やコンセプトに、たくさんの共通点があります。素材をテーマにした今回のコラボレーションは、チョコレートありきでなく、素材を大切につくりだしました。

ビールとチョコレートの素材がテーマとなった新しいスタイルのコラボレーションをぜひお楽しみください。

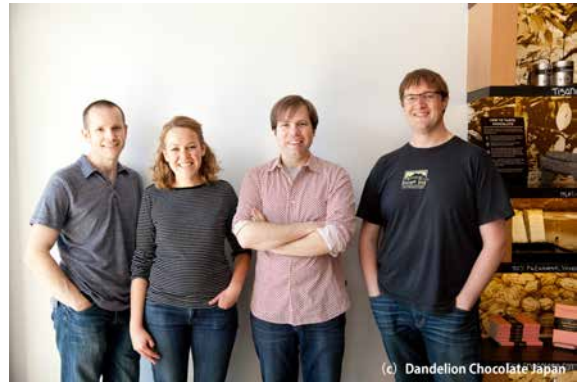
コエドブルワリー 代表 朝霧重治

参考情報

ダンデライオン・チョコレートとは

創業者トッド・マソニス(写真中央右)らによって2010年に創設。2008年に共同運営していたWEB事業売却を機に、友人のガレージを借りてチョコレートを作り始めました。100年以上前からある本来の製造法に立ち返り、本物のチョコレートを再現しようと突き詰めた結果が、Bean to Barチョコレートでした。ダンデライオン・チョコレートでは、使用するカカオ豆の生産者のもとをすべて訪れ、時には発酵から乾燥までのプロセスについて対話し、直接交渉を行った上で、輸入しています。Bean to Barをムーブメントから文化として根付かせることを目指しています。

<https://dandelionchocolate.jp>



店舗展開

2016年 2月東京・蔵前に日本1号店をオープンし、日本への進出を果たしました。12月には三重・伊勢外宮前をオープン

2017年 神奈川・鎌倉に店舗を展開

2018年 4店舗目となる京都東山一念坂店がオープン。

2019年 2月1日HAY TOKYO内に「ダンデライオン・チョコレート Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」オープン予定

「ダンデライオン・チョコレート Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」店舗概要

オープン日 2019年2月1日(金)

住所 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-10-1 GYRE B1F HAY TOKYO内

営業時間 11:00~20:00 (ラストオーダー 19:30) / 不定休

「ダンデライオン・チョコレート Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」コンセプト

ダンデライオン・チョコレート国内5店舗目となる初のコンセプトショップ「ダンデライオン・チョコレート Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」。シングルオリジンのスイーツを味わい尽くすことができるテイスティング・ラウンジとして展開します。また、今回のオープンにあわせて、「ダンデライオン・チョコレート Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」のためだけに新たなドリンクとスイーツを開発。シングルオリジンへのこだわりを守りながらも無限の可能性を追求し続けていきます。

Bean to Barとは

アメリカのクラフトフードムーブメントの中で誕生した、素材や作り手のこだわりを重視するチョコレートの新しいカテゴリーです。豆 (Bean) からバー (Bar) になるまで、すべての工程を1つの作業所で完結することを指します。現在、世界中に500社近くもの Bean to Bar メーカーがあるとされており、日本でも2014年ごろから広がりを見せ、数多くのメーカーが新たに誕生しています。Bean to Barブームによって様々な手法が展開される中、ダンデライオン・チョコレートの製品はカカオ本来の味を純粋に味わうために、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのケインシュガーのみを使用し、つくられていることが特徴です。さらに豆の選別、焙煎、摩砕、テンパリング、成形、包装といった過程のすべてを手作業で行っています。

