

## 札幌のBean To Bar Chocolate専門店【SOIL CHOCOLATE】が アドベンチャートラベル・ワールドサミット北海道・日本 (ATWS2023) 開催に係るサポーターに認定されました。

この度初めてアジアで開催されるATWSに、チョコレートをつつ手作りしている小さなお店【SOILCHOCOLATE】のチョコレート5種が世界各国の方にふるまわれます。

### ■SOIL CHOCOLATEとは

2021年より北海道札幌市中央区にてオープンしたBean To Bar Chocolate専門店。

素材はもちろん、触感や、舌触りなどの感覚に至るまで追求したチョコレートを身近に感じて貰える場所としてSOIL CHOCOLATEはスタートいたしました。

1粒のチョコレートを作るのにのべおよそ3日間（72時間）かけてカカオ豆から仕上げるチョコレートは、1℃単位の温度、1秒単位の時間、1mm単位の厚さ・大きさにまでこだわり続けた至極のチョコレートです。



**A tale sung by the earth**

この度、札幌市中央区のBean To Bar Chocolate専門店SOIL CHOCOLATEが、2023年9月11日（月）～14日（木）に札幌市コンベンションセンターを中心として開催される「アドベンチャートラベル・ワールドサミット北海道・日本（ATWS2023）」に係るサポーター企業に認定されました。

SOIL CHOCOLATEは札幌のチョコレートをつつ手作りしている小さなお店ですが、普段よりチョコレートの包材などにもなるべくプラスチック製品を使わないなど、サステナブルな取り組みを行っています。アドベンチャートラベルがサステナビリティを最も重要な概念の1つとしていることに共感し、ATWS2023を応援する一環としてチョコレートを提供することとなり、今回のような認定を頂きました。



ATWS2023は今回初めてアジアにて開催されます。

開催にあたり会場にて世界中の約60カ国から参加いただく旅行会社やメディア、ツアーオペレーター、アウトドアメーカー、政府観光局、観光協会、DMOなどの関係者の方へ下記SOILCHOCOLATEのチョコレートがふるまわれます。

- ・板チョコレート/ミルク[ソイルブレンド]



- ・板チョコレート/ミルク[RITARU珈琲]



- ・板チョコレート/ホワイト[宇治抹茶]



・板チョコレート/ミルク[静岡ほうじ茶]



・オレンジット[ガーナ]



また、店頭では上記5種類のチョコレートに「アドベンチャートラベル・ワールドサミット北海道・日本(ATWS2023)」のロゴを貼った商品を販売を9月1日(金)より行います。



SOIL CHOCOLATEはアドベンチャートラベル・ワールドサミット北海道・日本(ATWS2023)を応援しています。



## ■SOIL CHOCOLATEとは

2021年より北海道札幌市中央区にてオープンしたBean To Bar Chocolate専門店。

素材はもちろん、触感や、舌触りなどの感覚に至るまで追求したチョコレートを身近に感じて貰える場所としてSOIL CHOCOLATEはスタートいたしました。

### 《コンセプト》

長年スイーツ業界をみてきて私たちが想ったこと

。

それは、『原点回帰』

そう、スイーツにはチョコは避けて通れないということ。

チョコレートはやっぱりスイーツの土台であり、王様だと言うこと。

発展した文明の中で、古くからおこなわれてきたチョコレートづくり。

便利な道具が増えたとしても、

チョコレート作りの基本は変わりません。

あえて今街中でひっそりとじっくりと行っています。

効率やもうけに囚われず、

本気でチョコレートを探求しています。

だからこそ、チョコレートを、Bean To Barを身近に感じてほしい。



私たちが目指すのは、『もう少しわかりやすく美味しいチョコレート』

YAPPA CHOCO de SHO.

そんな言葉が思わず出るようなチョコレートをめざすこと。

それがSOIL CHOCOLATEです。

### ●商品概要

・板チョコレート/ミルク[ソイルブレンド]

価格：830円

内容量：10枚（35g）

保存方法：25℃以下で保存

商品の特徴：3種類の豆をブレンドさせ、それぞれのカカオ豆の良い部分だけを感じられるように、焙炒温度や焙煎時間にこだわりました。

ダークとミルクの良いとこ取りな、甘すぎないSOIL CHOCOLATEのオリジナルです。迷った際にはぜひこちらをどうぞ！

・板チョコレート/ミルク[RITARU珈琲]

価格：830円

内容量：10枚（35g）

保存方法：25℃以下で保存

商品の特徴：RITARU COFFEEの薫り深い珈琲豆と、希少価値が高く繊細で柑橘系のような甘酸っぱさが特徴のタンザニア産カカオ豆に北海道産ミルクを合わせる事で、珈琲豆本来の深い味わいと香りを引き出しました。

・板チョコレート/ホワイト[宇治抹茶]

価格：830円

内容量：10枚（35g）

保存方法：25℃以下で保存

商品の特徴：SOIL SHOCOLATEオリジナルのホワイトチョコレートをベースとし、京都府産の茶葉のみを使用した宇治抹茶を惜しげもなく練り込んだ色鮮やかな抹茶チョコレート。

もともと暖かい飲み物として親しまれてきた抹茶は、口の中に入れてしばらく温めることで茶葉の豊かな香りがゆっくりと広がります。

・板チョコレート/ミルク[静岡ほうじ茶]

価格：830円

内容量：10枚（35g）

保存方法：25℃以下で保存

商品の特徴：日本人になじみ深いガーナと静岡のほうじ茶を茶葉ごとカカオと一緒に練り上げました。チョコレートの甘さと香りの中にほうじ茶の香ばしさを感じるチョコレートとなっております。

・オレンジット[ガーナ]

価格：670円

内容量：12本

保存方法：25℃以下で保存

商品の特徴：フランス産オレンジピールにほんのり苦みのあるガーナ産のカカオ豆から作ったチョコレートをたっぷりとかけたフランスの伝統的なお菓子です。

▼アドベンチャートラベル（AT）について

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/kkd/133558.html>

株式会社エンクルのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/87888](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/87888)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社エンクル 代表取締役 笹川円

電話：011-856-8880 メールアドレス：sasakawa@enqrew.co.jp FAX：011-856-8880

サンプル等のお問い合わせもお気軽にお申し付けください。