



ChocoReko®

Raw Chocolate

自分を思い出すローチョコレート

感覚だけでなく、魂に届ける贈りもの

Reiko Kano, President & CEO, ChocoReko Inc.

Brand Snapshot 3 Key Numbers



60+ 以上のメディアに掲載



クラウドファンディング達成率1147%



阪急百貨店チョコレート博覧会に6年連続出展



ChocoReko®
Raw Chocolate

founded in 2011



Timeline Part 1 起源 & 革新



カナダでローチョコレートに初めて出会う



日本初の乳製品不使用・天然色の
チョコレートバーを開発



植物由来・ローヴィーガンホワイトチョコレートを開発



Raw Bean-to-Bar (カカオ豆からの一貫製法) ラインを立ち上げる



日本初のBean to Barチョコレートイベントに参加

Timeline Part 2 ブレイクスルー & IP (知的財産)

機能美を追求しながら、ChocoRekoのチョコレートは進化し続けています。
美しさ・健康・革新を掛け合わせ、新たなカテゴリーを開拓。
その集大成として、2023年には「ニブローカカオ」が日本特許を取得しました。



オリジナルモールドタブレット

2017



常温管理できるローチョコレート

2019



2020

Vita Chocolat 『婦人画報』表紙掲載,お取り寄せ販売)

ニブローカカオ、
日本国内で特許取得

2023



製品紹介



糀ハーモニー・タブレット&ディスク

腸内環境をサポートする糀をブレンドした、高カカオアートチョコレート。自然素材で色付けされたオリジナルディスク型とタブレットの詰合せ。
賞味期限：冬季以外冷蔵（20℃以下）保存で4ヶ月



糀ニブキック・バー

南国や暑い季節にも対応した、溶けにくい設計の高カカオエナジーバー。こうじ×ローカカオが生み出す“内側から整う”パワーをひとくちに凝縮。特許技術も採用可能で、企業独自のカスタマイズも承ります。
賞味期限：常温（30℃以下）保存で1ヶ月



糀ビビット・ボンボン

天然色素のみで色付けした、ギフトに最適な美しいボンボンコレクション。人工着色料不使用。薔薇や桜など自然のモチーフを表現。
賞味期限：要冷蔵（10℃以下）で1ヶ月

“感度の高いギフト”としてのご提案

ChocoRekoの製品は、以下のようなチャンネルで
ご好評いただいています。

ナチュラル系・オーガニック専門ショップライフス
スタイル雑貨・ギフトショップ
高感度セレクトショップ・百貨店ギフトカウンター
高級ホテル／サステナブル志向の飲食店舗

御社の顧客様に“感度の高いギフト”として
ご提案可能です。

“2025年バレンタイン実績”
kate spade new york
3店舗にて販売

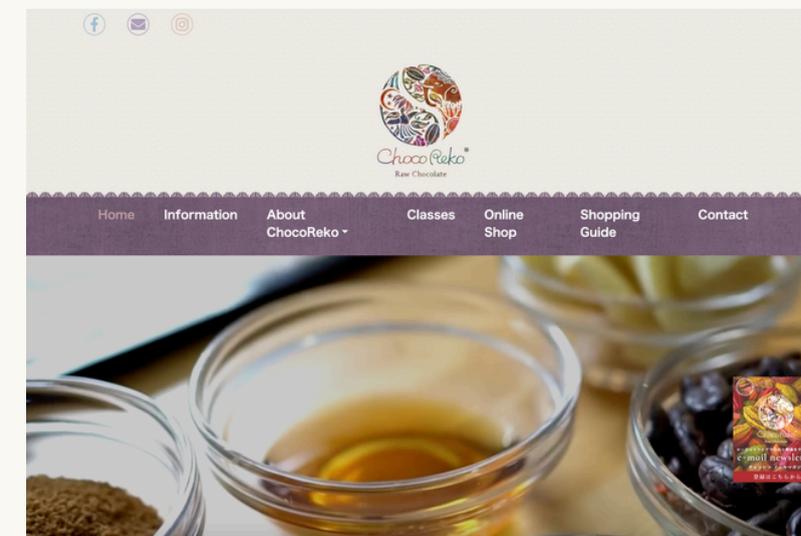


【お取引条件】

内容	詳細
最小ロット	1SKUあたり100個～（応相談）
価格帯（目安）	単価1,500円～20,000円程度 （ギフト内容により変動、ケータリングの場合は変わります）
納期	ご発注確定後 約60日（時期により変動あり）
取引形態	EXW 埼玉県より発送、または委託販売・ 卸のご相談も可能です

【その他対応】

サンプルのご提供可能（ご希望の数量・形状に応じてご相談）
ギフト用アソートやカスタムパッケージも承ります
催事・コラボレーション出店などの実績多数あり



Ready to co-create the future of mindful chocolate?

ご関心をお持ちいただけましたら、
詳細資料や試食サンプルのご送付を含め、ご提案させていただきます。
ご質問・お打ち合わせのご希望など、お気軽にお問い合わせください。

詳しくは
Websiteへ



株式会社ChocoReko
電話: 048-788-4819 email: info@chocoreko.com
https://chocoreko.com/