



1.とろりとカーテン状に流れるチョコレートの下をポテトチップがぐり片面にチョコレートにコーティング 2.細かく振動させながらポテトチップを前進させ、小さなかけらを取り除く 3.袋詰めした後は1袋ずつ丁寧に人の目で検品し箱詰め 4.コロンビアの自社農園でのカカオの実の収穫。この実を割ってカカオ豆を取り出す 5.当別町の体験型施設。コロンビアの自社農園をジオラマ再現したカカオファームゾーン 6.チョコをかけられるポテトチップの気持ちになれる体験ゾーン

産地・メーカーをたずねて
株式会社
ロイズコンフェクト
北海道

チョコレートに驚きと感動 新しいおいしさを求めて

コープの宅配で届くとワクワクするロイズのチョコレート。クオリティ、オリジナリティを追い求めるロイズのチョコレート作りにかかる熱い思いを広報担当の吉村さん、今井さんに伺いました。

episode 1 板チョコから始まり カカオ農園設立の夢へ

「本場ヨーロッパに負けない本格的なチョコレートを作りたい」と1983年、豊かな素材があり、夏も涼しい北海道札幌市で創業した山崎泰博社長。当初はボウルで材料を混ぜ合わせ、できた板チョコを手作業で1枚ずつ包装し、注文に応じて配達する4人の小さな会社からスタート。その後、工場で焼くクッキーの香りに誘われて近所の方が買いに来るようになったのがきっかけで1992年直営店1号店をオープン。通信販売も始め、生チョコレートのヒットを経て1999年には札幌の隣町の当別町へ工場を移転しました。2014年には「自分たちで育てたカカオ豆から、チョコレートを作りたい」という夢を叶えるため、南米・コロンビアに自社農園を設立。現在では自社農園のカカオ豆を使い全ての工程を自社で行うチョコレートを一部の直営店限定で販売しています。

episode 2 原料や商品作りの アイデアは世界中から

それぞれのチョコレートの目指す味わいを作り出すためにカカオやレシピを使い分けます。「驚きや感動、新しいおいしさを求めて常にさまざまな組み合わせを試し、ロイズでは常時200種以上の商品があります。製造工程やパッケージも工夫し、手に取りやすい価格も大切にしています」と今井さん。ポテトチップチョコレートはアメリカ視察でヒントを得た社長が「北海道特産のジャガイモを使ったポテトチップにロイズの美味しいチョコレートをかければ良いお土産になるのでは」と考えて生まれた商品です。当初、甘じょっぱい組み合わせが受け入れられる心配する声もありましたが、「クセになる味わい」としてヒットにつながりました。

episode 3 チョコレートやカカオを もっと知ってほしい

チョコレート作りこだわるロイズが近年取り組んでいるのが、チョコレートの原料であるカカオから育て、チョコレートを作る「ファームトゥバー」。2014年に南米・コロンビアで現地のパートナーとの場所選びから始まり、放牧地を開墾し、1つ1つの苗に水を引く設備を設置するなどゼロから始め、カカオの収穫まで約4年かかりました。カカオの生育状況を常に観察、管理したり、研究成果を近隣のカカオ農家と共有したり、近くの学校へ援助を行ったりして地元の人たちと共に農園や地域を育てています。そしてこの農園作りからチョコレートになるまで楽しく知ることができる体験型施設「ロイズカカオ&チョコレートタウン」を2023年、北海道・当別町に新設しました。「チョコレートの驚きに満ちあふれた魅力をもっとたくさんの人に楽しんでもらいたいです。チョコレートメーカーとして、チョコレートのさらなる可能性を信じ、新しい挑戦をこれからも続けていきます」と吉村さん。

生チョコレートちょっと話

● ロイズがきっかけで広がった「生チョコレート」

「トリュフやプラリネの中に入っているガナッシュクリームだけを食べたらおいしいのでは」と考えてヨーロッパにあるチョコレートも参考に開発。1990年代後半の生クリームたっぷりのやわらかな「生チョコレート」の全国的なブームを牽引したのがロイズでした。

● おいしい理由

フォークで刺せるやわらかさとシルクのようななめらかさは、北海道の生クリームをふんだんに使い、水分含有率を17%前後と高くしているから。生チョコレートの規約のうち、水分量は10%以上と定められています。いかにロイズの生チョコレートがやわらかいかわかります。

● 一度に食べきれないときは

乾燥しないように密閉して冷蔵庫で保管し、賞味期限を守ってお召し上がりください。

吉村さんと今井さんに教えてもらった **もっと** おいしい食べ方

生チョコレートは冷蔵庫から出して表面の冷たさが取れ、口に入れた際に程よく溶けてカカオの風味が広がる時が食べ頃。ロイズの調査で冷蔵庫から出して10分後がおすすめですが、気温などの環境で異なります。溶け過ぎにはご注意ください。



ポテトチップチョコレートは舌にのせる面をチョコレート側とポテトチップ側を替えると味わいも変わるかも。冷蔵庫で冷やすとパリッとした食感になります。



ビュアチョコレートの波型模様の面を舌にのせると、舌に触れる表面積が増えて口どけが良くなります。



株式会社ロイズコンフェクト 広報
吉村 裕子さん 今井 理子さん



ロイズ ポテトチップチョコレート
[オリジナル] 190g
〈次回12月3回〉おいしい時間
前回10月1回 864円(税込)

--- Memo ---

ROYCE' 社名の由来

社長の山崎泰博氏の「ヤスヒロ」を逆さに並べ替えて「ロヒズヤ」。音の響きの良さ、画数を考慮して「ロヒズヤ」としました。「ヤ」=「屋」、英語の「コンフェクションナリー」(お菓子屋さん)からとって「ロイズコンフェクト」という社名に。

移動販売車で全国に

2017年秋から移動販売車を札幌近郊でスタートし、現在、東北・北陸・近畿・中国・四国・九州で計13台が稼働しています。

