

ごぼうから出来たチョコレート？！ 失敗から生まれたカカオゼロの新ドルチェ、 GOVOCE(ゴボーチェ)誕生！

**独自の特許製法で焙煎したごぼうを使用！
11月10日(金)より Makuake にて先行販売**

株式会社あじかん(代表取締役 社長執行役員：足利 直純 本社：広島市西区)は、ごぼうを主原料としたチョコレート風の食品素材(原料名：MelBurd /メルバード)を開発いたしました。その素材を使った新商品 GOVOCE(ゴボーチェ)を、11月10日(金)から応援購入サイト Makuake にて先行販売します。

あじかんが独自の特許製法で焙煎したごぼう茶葉を使用。カカオを一切使わずに、チョコレートのような優しい口どけを再現。焙煎ごぼうはカカオの香気成分を一部有しており、「ごぼうなのに、チョコレート?!」と口にしたいくなるほど、ユニークで親しみやすい風味に仕上げています。



※デザインは一部変更になる場合があります。

健康にも美容にも GOOD！国産&ノンカフェインで安心

- ごぼう由来の食物繊維のイヌリン、ポリフェノールのクロロゲン酸
- 腸活にうれしいフラクトオリゴ糖入り
- 契約農家で丹精に栽培された上質なごぼうを使用
- カカオ不使用だからノンカフェイン
- スイーツ素材としても幅広い活用が可能

■思わぬ失敗作から生まれた新スイーツ素材

はじめはプラントベース食品の開発中にできた失敗作でした。廃棄前に試食をしてみると、チョコレートっぽい風味があったことで「面白いんじゃないか」と試作を継続することに。研究をしていくと、ごぼうとカカオに8つもの香気成分が共通することを発見。そこからさらにチョコレートの口どけや風味に近づけるために、ごぼうの粒子を限りなく小さくして、チョコレート同様の優しい口どけを再現。ごぼうの香りを残しながら、美味しさを両立させるために128回もの試作を繰り返し、この新しい美味しさと食感にたどり着いたのです。



■学会発表でも集まる注目と期待

2023年9月に広島県で開催された日本調理科学会2023年度大会で、GOVOCEの素材原料である「メルバード (MelBurd)」を評価し、市販のチョコレートと同様の口どけ、食感をもつ（油脂結晶の構造に悪影響を及ぼさない）ことを証明する結果を発表しました。



■発売商品について

ごぼうとドルチェを組み合わせ、GOVOCEと命名いたしました。

商品名：GOVOCE（ゴボーチェ）

販売サイト：Makuake サイト

<https://www.makuake.com/project/ahjikan01/>

2023年11月10日（金）にオープンいたします。

先行販売特別割引があり、お試しいただきやすい機会となっております。



Makuake

11/10 ~ OPEN



■株式会社あじかんについて

あじかんは創業以来60余年、玉子焼や惣菜の製造販売に携わってきました。その中で、和食には欠かせないごぼうの健康効果に着目し、研究開発に取り組んでいます。ごぼうは、2種の食物繊維（不溶性、水溶性）をバランス良く豊富に含み、抗酸化力のあるポリフェノールも多い栄養価にとっても優れた野菜です。しかし、日本の食文化が多様化した昨今、日本のごぼう消費量は年々減少するばかり。しかも、調理する際にアク抜きをしたり、皮を剥いたりすることで、せっかくの栄養もさらに減少。ごぼうの優れた機能を十分に得られません。

そこで、あじかんはごぼうの栄養成分をもっと手軽に・気軽に摂取できるように、ごぼう茶をはじめ様々な商品を開発しております。皮ごと焙煎して、えぐみや臭みをとりながら、ポリフェノールを上手に残す技術は特許を取得。美味しく、栄養価も高い焙煎ごぼうをつくっています。あじかんは「ごぼうの力で健康の社会貢献をしたい」という想いを大切に、今後『MelBurd (メルバード)』を活用した食品開発に取り組んでまいります。

【本報道に関するお問い合わせ先】

株式会社あじかん 総務部（担当：鎌田）【TEL】082-277-7010

【本商品に関するお問い合わせ先】

株式会社あじかん ヘルスフード事業部（担当：濱田）【TEL】082-535-5050