

NEWS RELEASE

株式会社あじかん
広島市西区商工センター七丁目 3 番 9 号

試食会で全員が「美味しい」と回答！ ごぼうで作ったチョコレート風食品 GOVOCE

11月10日(金)よりMakuakeにて先行販売スタート！

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
風の新商品 GOVOCE（ゴボーチェ）を、11 月 10 日（金）
午前9時から応援購入サイト「Makuake」にて先行販売します。

商品名：GOVOCE（ゴボーチェ）

内容量：52 g / 袋（標準 12 枚入）

販売サイト：応援購入サイト「Makuake」

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

※2023 年 11 月 10 日午前 9 時に公開します。

Makuake



セット内容	価格(税・送料込)
【早割15%OFF】GOVOCE×6 袋セット	3,260 円
【早割15%OFF】GOVOCE× まとめ買い 12 袋セット	5,870 円
【早割15%OFF】GOVOCE× まとめ買い 24 袋セット	10,440 円

※さらにお得な増量セット（72 袋）や焙煎ごぼう茶とのセットもご用意しております。

※商品の発送は 2024 年 2 月中に予定しております。



■GOVOCE とは

あじかんは、独自の特許製法で焙煎したごぼう茶葉を使用し、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したスイーツ素材（MelBurd / メルバード）を開発。「ごぼうなのにチョコレート?!」と言いたくなるほど、ユニークで親しみやすい風味です。この MelBurd を用いて約 2cm 角のカレ状に商品化し、ごぼうとドルチェ（イタリア語でデザートの意味）を組み合わせ、『GOVOCE（ゴボーチェ）』と命名しました。

健康的なおいしさで、子どもから高齢者まで幅広く楽しめる

- 契約農家で栽培された、こだわりの国産ごぼうを使用
- カカオ不使用、ノンカフェインだから安心
- 食物繊維やポリフェノールなど、ごぼう由来の豊富な栄養
- 腸活にうれしいフラクトオリゴ糖入り
- 持ち運びやすくシェアしやすい個包装タイプ



■失敗作から生まれた新スイーツ

元々はプラントベース食品の開発中にできた失敗作でしたが、研究を続けていく中で、ごぼうとカカオに8つの香気成分が共通することを発見。さらに、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、かつてない新しい美味しさと食感にたどり着いたのです。



■試食会でも全員が「美味しい」と回答

9月27日にメディア関係者を対象とした試食会を都内で実施。試食後のアンケートでは、回答者全員が「美味しい」と評価されました。さらに「想像以上にチョコレートらしくて驚いた」「ごぼうの風味がかすかにして、口どけがまろやか」「ビターな香味で飽きずに食べられる」などと高い評価をいただきました。健康面でもメリットが多いため、子供のおやつやお酒のおつまみ、ご年配の方々のお茶うけなどとして推奨され、カフェインを気にする妊婦さん、お通じて悩む人たちにも良いのではというご意見も寄せられました。



※アンケート方法：試食会場で参加者41名に対しアンケート用紙にて実施。

■あじかん「ごぼうプロジェクト」の挑戦

ごぼうをもっと手軽に食べていただきたい。この想いでごぼうを摂取しやすく加工した「焙煎ごぼう」。それは、ごぼうの栄養素を余すことなく摂取でき、皮のもつ旨味を増し、ポリフェノール活性も維持された健康素材です。あじかんは、この焙煎ごぼうを通じて、ごぼうの価値の提供範囲を広げたいと考えています。そこで2023年度より、社内で新たに「ごぼうプロジェクト」を立ち上げ、ごぼうの新しい魅力に触れていただきながら、「ごぼうの常識を超えていく」活動をスタートさせました。そして第一弾商品として生まれたのが、この『GOVOCE（ゴボーチェ）』です。

私たちの挑戦はまだ始まったばかり。ごぼうがより身近な食品として、活躍する場面や機会を創造し、健康で豊かな社会づくりに貢献することをめざして活動を続けていきます。

【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