



植物の可能性を広げるスイーツブランド「Sachi Takagi」 渋谷ヒカリエにてPop Up Shop オープン 2022年4月21日（木）～5月5日（木）

“愛”と“感謝”をプランツベース（植物性素材）で表現した母の日限定商品が登場！



株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する、植物の可能性を広げるスイーツブランド「Sachi Takagi」は2022年の4月21日（木）から5月5日（木）までの期間で、渋谷ヒカリエにて、「Sachi Takagi Pop Up Shop」を展開します。さらに季節の商品として数量限定で母の日特別商品を販売します。

2021年10月に誕生した「Sachi Takagi」は、シェフショコラティエール高木幸世の生き方や考え方を、植物の力を使い“菓子”の分野で表現したスイーツブランドです。素材そのものが持つポテンシャルに頼らず、味づくりの可能性を広げることで、“植物だからこそ出来る”全く新しい価値を生み出しています。

「Chocography」は、通常のチョコレートの固定概念を覆すプランツベース（植物性）の材料で作られた瑞々しい生チョコレートです。色鮮やかなデザインは、花びらや風に揺れる木々、空の青さ、雲の流れ、差し込む光など、植物を包み込む自然界をイメージ。カカオ豆から作り上げる自家製ビントゥーバー※チョコレートを使用し、植物の力強さや素材の風味をダイレクトに感じられる味わいが特徴です。

今回販売される母の日限定商品は母の日に普段面と向かって言えない気持ちを植物で出来たチョコレートに込めて贈って欲しいとの想いで開発されたこの商品は、母の日に贈るカーネーションの花言葉に込める思いである“愛”と“感謝”を表現した可愛らしい見た目で、お母さんたちがまるで“女の子”になって心躍るような高揚感を感じてもらえるようになっています。

年に一度の母の日に、日ごろ伝えきれないたくさんの愛情を植物の力で出来た瑞々しいSachi Takagiのチョコレートに込めて、大切な人へぜひプレゼントして気持ちを伝えてみてください。

※カカオ豆がチョコレートになるまでの全工程を自社管理し、理想の味わいを追求する製造手法。

< Sachi Takagi Pop Up Shop 出店概要 >

開催期間：2022年4月21日（木）～5月5日（木）

出店場所：渋谷ヒカリエ B2階フードステージ

Sachi Takagi Pop Up Shop 母の日限定商品

花言葉に思いを込めるように、
植物で出来たチョコレートにメッセージを込めて。

Chocography Berry (3,456円 税込)

ワイルドストロベリー/ラズベリー/カシスなどを使った2種の生チョコレートを詰め合わせた母の日限定デザインの生チョコレート。

植物の力だからこそ実現できる味の特徴を生かし、しっかりと果実感を感じながらも、穏やかな後味に仕上げ、安らぎや優しさの象徴とも言える母親をどこか連想させるような安心感のある味わいを目指しました。

淡いピンクのシュガーコーティングを施した生チョコレートは、ダークチョコレートをメインにベリーを組み合わせたビターガナッシュ。優しい酸味と輪郭のくっきりとしたベリーの味わいの中に、深みのあるチョコレートの存在感をしっかりと感じていただけます。

一方、赤いシュガーコーティングを施した生チョコレートは、上品な香りと甘みが特徴的なワイルドストロベリーの果汁を使用したガナッシュの中に、フリーズドライのラズベリーを加えました。ガナッシュの水分がフリーズドライのベリーに移行することで、まるでフレッシュのベリーが入っているかのような新鮮な味わいを体験して頂けます。さらにビターチョコレートのフレークを混ぜ込むことで1粒の中に様々な食感と味わいの変化を楽しんで頂ける仕上がりとなっています。



～Chocography Berryに込められた思い～

植物にはそれぞれ花言葉があり、植物を贈る事で普段面と向かって言えない気持ちを植物が代弁して伝えてくれます。

母の日に贈るカーネーションの花言葉に込める思い、“愛”と“感謝”を表現した2色のハートに囲まれたMOMの文字は、母親として日々愛情を与える側の立場から、母の日こそ愛情を受け取る立場になってもらいたいという思いを込めました。チョコレートの見た目はもちろんパッケージにも上品さとポップさを組み合わせ、お母さんたちがまるで“女の子”になって心躍るような高揚感を感じてもらえる商品を目指しています。

植物に思いを込めるように、植物の力で出来たチョコレートに母の日に伝えたい感謝や尊敬の思いを込めて、大切な人に届けてみてはいかがでしょうか？

Sachi Takagi Pop Up Shop 販売商品一覧

プランツベース（植物性）の材料で作られる瑞々しい生チョコレート Chocography シリーズ

花びらや、風に揺れる木々、空の青さ、雲の流れ、差し込む光など、植物を包み込む自然界をイメージした色鮮やかな見た目と、カカオ豆から作り上げる自家製ビントゥーバーチョコレートを使用した植物の力強さや、素材の風味をダイレクトに感じていただける味わいが特徴。

まるで果汁を飲むように、それぞれの味がずっと体に行き渡るような瑞々しい味わいや滑らかな食感は、植物だからこその力です。



※価格は全て税込

Chocography Lychee (2,700円)

花園を彷彿させるエキゾチックで華やかなライチの味わい。自家製ビントゥーバーチョコレート HUGO70% /HUGOBotanical Milk36%使用

Chocography Coffee (1,836円)

程よい甘みと苦み、クリアな味わいのバランスが取れたコーヒー味。模様は新鮮なコーヒーの実の鮮やかな赤をイメージ。自家製ビントゥーバーチョコレート HUGO70% /HUGOBotanical Milk36%使用

Chocography Orange (2,700円)

太陽の光をたっぷりと浴びたひまわりのような明るく陽気な雰囲気なイメージ。たっぷり果汁を使用した瑞々しいオレンジの味わい。自家製ビントゥーバーチョコレート HUGO70% /HUGOBotanical Milk36%使用

Chocography Lemon (1,836円)

イタリア産レモンの果汁をたっぷり使用した鮮烈なレモンの味わい。自家製ビントゥーバーチョコレート HUGO70% /HUGOBotanical Milk36%使用

Chocography Natural (1,728円)

神秘的で奥深い植物“カカオ”の力強い味わいをストレートに。自家製ビントゥーバーチョコレート HUGO70%使用

Chocography Pistachio (2,268円)

イタリア産ピスタチオとコストリカ産カカオの出会い。贅沢な2つの味わいを一緒に。自家製ビントゥーバーチョコレート HUGO70% /HUGOBotanical Milk36%使用

シェフ プロフィール

Chef chocolatier

高木 幸世 (Sachi Takagi)



1990年兵庫県生まれ。
高校在学中の17歳の時にパン職人だった父の影響で食の世界を志し、東京のフレンチレストランで料理人としてキャリアをスタート。その後、レストランのデザートを経験し菓子の世界にのめり込む。東京のパティスリーやショコラトリーなどで経験を積み、2014年に現在RAUのシェフを務める松下 裕介がオープンしたアシェットデセール専門店【Calme Elan(カルムエラン)】にてオープンからショコラティエとして腕を振るう。
アシェットデセールコースの一つとして提供していたボンボンショコラが口コミで話題となる。
より広い経験を積むために松下が Calme Elan を閉店した事を期に渡仏。パリの2つ星レストランでシェフショコラティエールとして働く。RAUのオープンメンバーの誘いを受けて帰国し、ブランドコンセプトや商品全般の開発など、ブランドの立ち上げを行う。

Sachi Takagiについて

植物を“育てる”スイーツブランド

菓子職人としての技術力とアイデアで、“植物では出来ない”ではなく“植物だから出来る”を実現し、素材そのものの持つポテンシャルに頼らず、味作りの可能性を広げることで、植物から全く新しい価値を生み出します。

素直に選ぶ植物性

植物でしか出来ない美味しさを追求し、“植物性”ということ意識しなくても多くの人が直感的に『これが良い!』と思ってもらえるような、心と体が素直に選ぶスイーツブランドを目指します。

▼Sachi Takagi HP

<https://www.sachitakagi.com/>

▼Sachi Takagi オンラインストア

<https://www.sachitakagi.com/c/chocography/>



Sachi Takagiのチョコレートへのこだわり

ビントゥーバーチョコレートへのこだわり

ビントゥーバーとは、自らの手でカカオ豆からチョコレートを作る手法です。チョコレートを使ったお菓子を作るには、チョコレートメーカーの工場で生産された生地をパティスリーが仕入れ、それを加工することでそれぞれのブランドの味にしていけることが一般的です。しかし、RAUではカカオという素材に深く向き合ってチョコレートの魅力を表現したいと考え、コスタリカ産のカカオに限定したビントゥーバーを展開しています。



運営会社：株式会社ビオスタイル

(株)ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。

京阪ホールディングスのグループ会社として、京阪グループが推進する、“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

SDGsを実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを

「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。

「RAU」はBIOSTYLE PROJECTに認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>