

CHOCOLATE FALL （タイムレスチョコレートフォール）

沖縄発 Bean to Bar(カカオ豆の選定から板チョコまで一貫製造)チョコレート専門店の贈る、新感覚の体験型アイスクリーム＜CHOCOLATE FALL(仮)＞。

専用マシンから溢れ出す温かな自家製チョコをその場で流しかける体験型サービス。TIMELESS オリジナル「極上アイスクリーム体験」を本格スタートします。



■商品名：タイムレスオリジナルアイスクリーム ■チョコがけ新サービス＜Chocolate Fall＞
＊CHOCOLATE FALL の画像はイメージです。正式な静止画、動画は 11 月に下記ウェブサイトからご覧いただけるようになります。

沖縄県北谷町でチョコレート製造・飲食店を営んでいる株式会社 TIMELESS（代表：林）と申します。創業以来、カカオ豆の選別から焙煎、成形までを一貫して行う「Bean to Bar（ビーン・トゥ・バー）」の製法にこだわり、サトウキビとカカオ豆の 2 つだけを原料にチョコレートを製造しております。弊社が沖縄でチョコレートを作る理由は沖縄にサトウキビという独自の甘味があるから。余計な添加物を加えず、沖縄のサトウキビ（黒糖や島ザラメ）が持つ豊かな風味を、チョコレートを通して表現し続けてきました。

砂糖にこだわる弊社が、次に展開するのは「アイスクリーム」です。これまでカフェでご好評をいただいていたおりましたが、11 月より新たに「Chocolate Fall（仮称）」をスタートし、アイスクリームを通して、沖縄のサ

トウキビの豊かな味わいを広げてまいりたいと考えております。

この商品（サービス）の特徴は、店舗内工房で作った、できたてで温かいチョコレート専用マシンからアイスにかけ、冷たさで一気にパリッと固める「ライブ感と食感のコントラスト」です。

Bean to Bar スタイルでチョコレート作りをしている私たちにしかできない最高に美味しい、沖縄ならではのサトウキビ体験を用意いたしました。

お客様の目の前でチョコをアイスにまとわせることで、サトウキビとカカオが織りなす極上の香りと口溶けを体感していただけます。

テレビのグルメコーナーや WEB メディアの取材にも最適な、見て楽しい・食べて美味しい体験型スイーツです。

1. 【顧客ターゲット】

「ローカルの皆様」

何よりもまず地元の皆様に足を運んでいただき、美味しいアイスを通じて、改めて地元の黒糖をはじめとするサトウキビの魅力により深く触れてもらうことを大切にしたいと考えています。

2. 【コンセプト】

「極上 Bean to Bar チョコレート」×「ライブ感とフレッシュな口溶け」

カカオと黒糖・島ザラメというシンプルな素材が織りなす奥深い味わいを、ライブ感あふれる演出で表現。身近な素材の新しい魅力を五感で楽しめる仕立てにしています。

3. 【強み】（WONDER）

「専用マシンから目の前でかけられるフレッシュなチョコレートと、沖縄のサトウキビの個性を活かす素材へのこだわり」

既製品のソースではなく、自社工房でカカオ豆から丁寧に作り上げたできたての Bean to Bar チョコレートを使用。マシン管理による最高の口溶けと、黒糖・島ザラメならではの奥行きある甘みが唯一無二の強みです。

【参考動画】

https://drive.google.com/drive/folders/1kMxGp_sn4lXU9OmMmSLdjl8UKz8980c?usp=drive_link（11/1 から視聴可能となります）

4. 【リリースのポイント 3つ】

- ① 専用マシンから目の前でトロリとアイスにかける、テレビや SNS の絵になる五感のライブ感演出。
- ② 純黒糖・島ザラメなど、沖縄のサトウキビの豊かな風味を活かしたローカルメイドのこだわり。
- ③ パリッと固まるチョコレートの食感と、アイスクリームが生み出す極上のハーモニー。

比較基準	旧商品（通常アイス）	新商品
① チョコレートへのこだわり	★★★★★	★★★★★
② ライブ感（映像・写真映え）	★★★	★★★★★
③ 食感・味わいの楽しさ	★★★	★★★★★
④ 価格	¥700 前後（税別）	¥900 前後（税別）

5. 【この商品・サービスをはじめた理由】 または 【目標&夢】 300 文字程度

空手が世界共通ワードとなったように、黒糖を世界の辞書に載せることが私たちの大きな夢です。創業以来、私たちは沖縄のサトウキビが持つ無限の可能性と豊かな風味を表現するため、Bean to Bar チョコレートを手がけてきました。

今後は、カカオと沖縄産サトウキビの粹に留まらず、「砂糖から設計するクラフトアイスクリーム」を本格始動いたします。また、新サービス＜CHOCOLATE FALL（仮称）＞は、出来たてのアイスに濃厚なクラフトチョコがパリッと固まるライブ感とともに、沖縄の土地の恵みを体感できる体験型スイーツです。

この取り組みは、経営革新計画に基づいて進める、将来的な製造体制強化に向けた挑戦の第一歩となります。まずは地元・沖縄の皆様いち早くこの美味しさをお届けし、サトウキビが持つ無限の魅力を五感で味わっていただきたいと思いますので、ぜひ、店舗にお立ち寄りいただければ嬉しいです。

<代表者略歴等>

■代表者の経歴



林 正幸（はやし まさゆき）

- ・1984年 横浜市出身
- ・2008年 産業能率大学 経営情報学科卒業
- ・2013年 Bar House Bazzar（豪）バリスタ勤務
- ・2014年 TIMELESS CHOCOLATE 創業
- ・2028年 株式会社 TIMELESS 設立。代表取締役社長就任（現在に至る）

■その他（特許・表彰など）

- ・平成30年 ちゃたんブランド推奨認定 受賞
- ・沖縄県特産品コンテスト最優秀賞「県知事賞」受賞

資料に関するお問い合わせ先

株式会社 TIMELESS 担当：吉永（よしなが）

電話：090-6116-5734

E-mail：biz@timelesschocolate.com

Web: <https://timelesschocolate.com/>

住所：〒904-0113 沖縄県中頭郡北谷町宮城 3-223