

1 虎彦株式会社

【代表者】代表取締役 上田 耕市
 【所在地】延岡市幸町1丁目20番地
 【電話番号】0982-32-5500
 【ホームページ】<https://www.toranoko.jp>
 【業種】097 パン・菓子製造業
 【経営革新計画承認日】令和6年7月26日
 【経営革新承認期間】5年
 【経営革新計画テーマ】
 砂糖不使用で血糖値上昇の無いカカオ風味豊かな本格チョコレートの実現



【経営革新計画の概要】

弊社は2019年に社名を虎彦株式会社に変更し、長年にわたり伝統的な和菓子を提供してまいりました。また、10年前より低糖質スイーツの開発に着手し、健康志向の高まりを背景に『低糖質どら焼き』などを商品化し、好評を得ています。

このたび、弊社は糖尿病患者やその予備軍をはじめ、健康に配慮する全ての方々に向けて、砂糖不使用でありながらカカオの豊かな風味を楽しめる本格チョコレートの開発に成功しました。これは、低糖質スイーツの開発ノウハウを活かし、海外の著名なチョコレート職人と協力し、試作段階ではカカオ豆からカカオマスを自社工場で抽出する工程を経て板チョコを開発しました。製品版においては、品質を安定させるために信頼できる供給元からカカオマスを購入し、製造しております。

現在、冬場のチョコレート需要に向けてパッケージデザインや販売価格を決定し、インターネットを通じて全世界に向けて販売を開始する準備を進めております。この商品を通じて、糖尿病患者やそのご家族が心から楽しめる『幸せなひととき』を提供し、より多くの人々が健康で豊かな生活を送る手助けをしていきたいと考えています。

是非一度、弊社の『砂糖不使用の美味しい本格チョコレート』をご賞味いただき、その違いを実感してください。

【新事業】低糖質チョコレート 開発販売事業	【導入する新設備】ロボクーブプリクサー
<p>○新商品の写真など</p> <p>ダークチョコレート 55g 糖質 0.3g 糖質 97%OFF</p>  <p>ミルクチョコレート 55g 糖質 5.8g 糖質 79%OFF</p> 	<p>○主な設備の写真など</p> <p>ブレンダーとミキサーの特徴を持ち、品質の高いカカオマスを作る機械</p>  <p>今年度導入 リファイナー チョコレートを 磨砕し滑らかな 味わいを出す機械</p> 