

FU WAN CACAO BEANS Now Available

台湾産・福湾カカオ豆 販売について



Instagram DM: @rico_kagurazaka
E-mail: info@ichiyori.jp
株式会社Ichiyori (RICO KAGURAZAKA)



台湾南部・屏東（ピントン）に位置する世界的にも高く評価されているカカオ豆「福湾巧克力（Fu Wan Chocolate）」より直輸入しているカカオ豆を販売いたします。

お水が美味しいことで有名な屏東の豊かな土壌で、除草剤、化学肥料や殺虫剤を一切使わず、かつ農家の利潤を保証した価格で仕入れる、人と環境に優しい、持続可能なカカオ。そこに、発酵をはじめとする徹底した品質管理をすることで、カカオ豆の風味がさらに深まり、雑味のない素直な、それでいて複雑な風味が生まれます。こうした努力の積み重ねは、数々の世界的な賞の受賞に繋がっています。

2019 Cocoa Excellence 50 best Cacao Bean.
ココア・オブ・エクセレンス
“世界の優秀なカカオ豆50選” 選出



2022 GOOD DESIGN AWARD: Gold Award
グッドデザイン賞 金賞
“持続可能なチョコレートビジネスモデル”



現在お取り扱いしているのは、福湾の代表的な発酵タイプの・「台湾1号」になります。

注文後3営業日以内に保管倉庫よりご発送、日本国内でお受け取りいただけます。

詳しい品種情報やロットの詳細については、DMまたはメールにて承っております。

We proudly offer cacao beans directly imported from Fu Wan Chocolate, a globally acclaimed producer located in Pingtung, southern Taiwan.

Grown in rich soil and pure water, without herbicides, chemical fertilizers, or pesticides, these sustainable beans are sourced at fair prices that support local farmers.

With meticulous fermentation and quality control, they deliver a clean yet complex flavor that has earned numerous international awards.

Currently available: “Taiwan No. 1”
Fu Wan’s signature fermented bean.

Shipped within 3 business days within Japan.
For detailed variety and lot info, please contact us via DM or email.



福湾巧克力
FU WAN CHOCOLATE

RICO
KAGURAZAKA