

新製品

トレンド  
語り

コーヒーで一日を始める人は多いが、これからは朝のチョコレートドリンクがはやるかもしれない。パナソニック社員が休職して始めたスタートアップ企業、ミツバチプロダクツ(東京・港)が開発した業務用ホットチョコレートマシン「インフィニミックス」

中村 泰子

(25万円、写真)が話題だ。砕いて水に混ぜたチョコレートとパナソニックのスクーム技術で瞬時に溶かして、香り高い本格的なチョコレートドリンクが一杯約30秒でいられる。2月には日本オープンイノベーション大賞の科学技術政策担当大臣賞に選ばれた。主原料のカカオ豆はアン

ホットチョコレートマシン 開発スキームにも注目



チエイジングや血圧低下、抗ストレス、美容効果がある。古くから「神様の食べ物」と呼ばれる。ホットチョコレートは多様化する消費者の嗜好にも合う。カカオ豆もベトナム、ハイチなど産地が、社内では事業化に至らなかった。休職した浦氏の嗜好にも合う。カカオ豆もベトナム、ハイチなど産地を専門店では客は産地を選べる飲み物を注文できる。今

春出荷を始め、チョコレート専門店やカフェ、スポーツ関連施設などに導入が進む。もう一つの注目点は新規事業創造のスキーム。カカオに着目した社員の浦はつみ氏が日本初のホットチョコレートマシンを提案した。社内では事業化に至らなかった。休職した浦氏の嗜好にも合う。カカオ豆もベトナム、ハイチなど産地を専門店では客は産地を選べる飲み物を注文できる。今

の芽をつぶさない。実際に飲んでみると、食べるよりチョコレートの方がより引き立ち、口当たりもよくコクが勝る。クラフトビールの流行から読み取れる、手作りのていねいさが重視される最近の日本。好みのチョコレートドリンクで楽しむ文化が広がれば、チョコを日常的に飲むライフスタイルの提案にもつながっていく。(チームプランニング社長)