

人への想いが、かくし味。

2026年2月2日

株式会社あじかん

焙煎ごぼうのチョコレート風菓子「GOVOCE」を使った

〈おさつロシェ ゴボーチェ〉

UHA味覚糖のショコラトリーで数量限定発売！

～海外評価や各種認定・受賞など、分野を超えて評価が広がるごぼうのスイーツ「GOVOCE」～



株式会社あじかんが開発した焙煎ごぼうのスイーツ「GOVOCE（ゴボーチェ）」を使用し、UHA味覚糖の人気商品とコラボした商品〈おさつロシェ ゴボーチェ〉が、2026年2月2日よりショコラトリー キャギ ド レーブ にて数量限定で発売されることをお知らせいたします。

UHA味覚糖の人気商品「おさつどきっ」を製造する過程で、サイズや形の理由によりはじかれてしまった割れ欠け部分を廃棄せず活用し、チョコレートと組み合わせて生まれたのが「おさつロシェ」です。素材を無駄にしない発想から生まれた同商品は、ザクザクの絶妙な新感覚が楽しめるキャギ ド レーブの人気商品として親しまれています。

この「おさつロシェ」に、数量限定・本店限定で〈おさつロシェ ゴボーチェ〉が登場。フランスのチョコレートメーカー ヴァローナ 社の高品質なミルクチョコレートに、あじかんが開発したごぼうから生まれたチョコレート風菓子「GOVOCE」をミックス。ナチュラルなさつまいものスナックに、ゴボーチェならではの香ばしさと奥行きのある風味が重なり合う、新しい味わいをお楽しみください。

【報道関係者お問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：濱田 082-535-5050 | h-hamada@ahjikan.co.jp

【商品のお問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：龍地 082-535-5050 | ryuchi@ahjikan.co.jp

■商品概要



商品名：おさつロシェ ゴボーチェ
 販売価格：200円（税抜）／216円（税込）
 販売場所：キャギ ド レープ 本店
 限定数量：600本
 販売開始日：2026年2月2日～なくなり次第終了

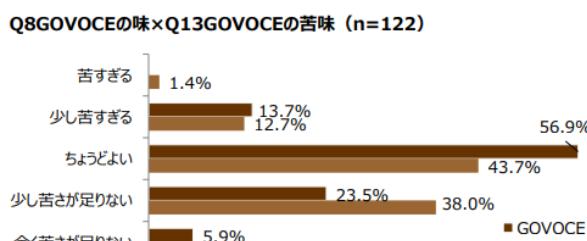
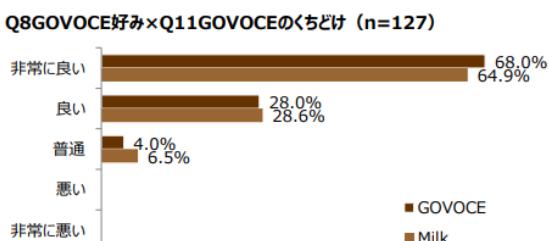
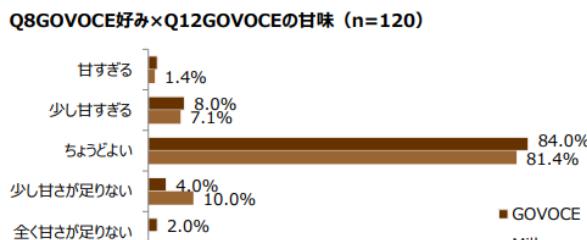
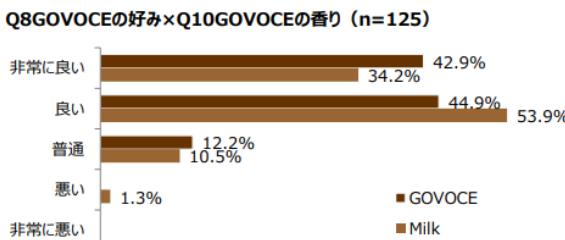
■技術力と社会性が評価された「GOVOCE」採用の背景

本取り組みは、あじかんが推進する「ごぼうプロジェクト」の一環として実現しました。同プロジェクトは2023年より、ごぼうの価値・魅力を広げることを目的に活動しています。

近年は海外での評価・調査にも注力しており、2025年11月に実施したアメリカでの調査では、「GOVOCE」が味わいの面で高い評価を獲得しました（※1）。また、同年11月には、一般社団法人短鎖脂肪酸普及協会が定める「短鎖マーク認定商品」に認定（※2）されるなど、健康・機能面においても評価を得ています。さらに、カカオ豆の価格高騰や児童労働問題などを背景に世界的課題となっているカカオ代替原料の開発に対し、焙煎ごぼうという日本独自の素材と油脂結晶制御技術を組み合わせた点が高く評価され、日本食糧新聞社が主催する令和7年度「第39回 新技術・食品開発賞」を受賞しました。

こうした技術力・社会性・市場性を兼ね備えた素材としての評価を背景に、今回、UHA味覚糖が手がけるショコラトリーという感度の高い分野でのコラボレーションが実現。あじかんではこれからもごぼうの可能性をさらに広げてまいります。

※1 NTTデータ経営研究所による現地調査より抜粋



※2 <https://scfa.or.jp/news/9xSkgWib>

【報道関係者お問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：濱田 082-535-5050 | h-hamada@ahjikan.co.jp）

【商品のお問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：龍地 082-535-5050 | ryuchi@ahjikan.co.jp）

人への想いが、かくし味。

△あじかん PRESS RELEASE

2026年2月2日

株式会社あじかん

■ショコラトリー「キャギ ド レーブ」とは

「夢の扉を開く鍵」をコンセプトとした、UHA味覚糖が手掛ける本格的なチョコレート専門店です。アイコンは「鍵」をモチーフにしたデザインのチョコレート。2007年にオープンして以来、多くのチョコレートファンに愛され続けています。

【店舗情報】



店舗名：Cagi de rêves (キャギ ド レーブ)

所在地：大阪市中央区神崎町 4-12

営業時間：10:00～19:00 ※土日祝 11:00～17:00 (不定休)

公式サイト：<https://www.cagidereves.jp/>

公式インスタグラム：https://www.instagram.com/cagi_de_reves/

■チョコレートジャーナリスト・市川歩美さん コメント



あの「おさつどきっ」と「ゴボーチェ」が組み合わさると、こんなにおいしいとは！想像を超えた完成度です。ナチュラルなさつまいもとごぼうの風味がベストマッチ。食物繊維が豊富なのもうれしいポイントです。おいしいだけでなく、「おさつどきっ」の製造工程ではじかれる部分を無駄にしないこと、国産ごぼう農家を応援できること。体にも、地球にも、心にもやさしい、新時代の野菜スイーツです。

■カカオ不使用 焙煎ごぼうを使ったノンカフェイン新スイーツ「GOVOCE (ゴボーチェ)」シリーズ



【報道関係者お問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：濱田 082-535-5050 | h-hamada@ahjikan.co.jp

【商品のお問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：龍地 082-535-5050 | ryuchi@ahjikan.co.jp

「GOVOCE」は、ごぼう (GOBOU) とドルチェ (DOLCE) 、声 (VOCE) を掛け合わせた新感覚スイーツです。独自開発した素材「MelBurd (メルバード) 」を使用することで、カカオを一切使用していないにも関わらず、まるでチョコレートのような滑らかな口どけと濃厚な風味を実現しました。水溶性と不溶性の食物繊維をバランス良く含み、ポリフェノールも含有。ノンカフェインのため、就寝前のリラックスタイムや、妊娠中・授乳中の方、カフェインを控えたい方にも最適です。2025年11月には、お子様でも食べやすいマイルドな「GOVOCE ミルク」も登場しました。

「GOVOCE (ゴボーチェ) 」 <https://www.ahjikan-shop.com/govoce/>

「GOVOCE ミルク」 <https://www.ahjikan-shop.com/govocemk/>

■会社概要

会社商号 : 株式会社あじかん(英文表記 AHJIKAN CO.,LTD.)
創業 : 1962年10月
設立 : 1965年3月
所在地 : 〒733-8677 広島市西区商工センター七丁目3番9号
資本金 : 11億225万円
連結売上高 : 510億4,537万円(2025年3月期)
業務内容 : 鶏卵加工製品・野菜加工製品・水産練製品・その他食品の製造、販売、および卸売、農産物の生産、販売、ならびに運輸業
主な生産品目 : 玉子焼、かに風味蒲鉾、野菜加工品、ごぼう茶関連製品