

カカオ不使用なのに、ミルクチョコのような味わい。  
ごぼうから生まれた新スイーツ『GOVOCE ミルク』11 月 1 日発売  
～代替チョコレートとして注目された『GOVOCE』が、よりマイルドに進化～



株式会社あじかん（代表取締役 社長執行役員：足利 直純、本社：広島市西区、証券コード：2907、以下「あじかん」）は、焙煎ごぼうを主原料としながら“チョコレートのような口どけ”を実現した新感覚スイーツ「GOVOCE ゴボーチェ」の新作『GOVOCE ミルク』を、2025 年 11 月 1 日（土）より自社通販サイトおよびコンビニエンスストアやスーパーマーケット、ドラッグストアにて販売開始いたします。ごぼうの栄養と香ばしさを生かしつつ、チョコレートのように楽しめる新感覚スイーツとして展開いたします。

## ■ GOVOCE について

あじかんでは 2023 年、独自の特許製法による焙煎ごぼうを使用し、カカオを一切使わずに“チョコレートのようななめらかな口どけ”を再現したスイーツ素材「MelBurd（メルバード）」を開発。その素材を約 3cm 角のカレ状に商品化し、「ごぼう」と「ドルチェ（デザート）」を組み合わせた『GOVOCE（ゴボーチェ）』として 2024 年 8 月に発売し、カカオショックが話題となった 2025 年前半は代替チョコレートになり得る食品としても注目されました。



【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

国産焙煎ごぼうの香ばしさの中にチョコレートを思わせる風味を感じることができ、食物繊維を豊富に含み、ノンカフェインであるという健康メリットも評価される一方で、「ごぼう風味が強い」「ビター感が強い」といった声も寄せられました。

今回発売する『GOVOCE ミルク』は、そうしたお客様からのご意見を踏まえ、よりマイルドで食べやすい味わいを追求し、ごぼうのポテンシャルと驚きをさらに体感できる風味を実現。食物繊維、ポリフェノール、フラクトオリゴ糖など栄養素とともに、より幅広い方々に GOVOCE の美味しさを体験していただけるようブランド強化の一手として誕生しました。

## ■ 商品概要



商品名 : GOVOCE ミルク (ゴボーチェ ミルク)  
発売日 : 2025 年 11 月 1 日 (土)  
販売場所 : 公式オンラインショップ、  
コンビニエンスストアや  
スーパーマーケット、ドラッグストアなど  
内容量 : 35g  
希望小売価格: 税込 324 円

## ■ 新商品発表会のご案内

発売にあたり、新商品発表会をオンラインにて開催致します。ご参加希望の方は、下記フォームより申し込みをお願い致します。

**※商品は発表会前に事前にお送りさせていただきます。**

### <開催概要>

日時: 10 月 22 日 (水) 13:00~14:00 まで

場所: Zoom でのオンライン開催 (申し込まれた方に別途 URL をお送り致します。)

申込フォーム: <https://forms.gle/mEyfVdmfYgWVAfLx7>

内容: 開発担当者ご挨拶、開発ストーリー

商品特長・詳細のご紹介

チョコレートジャーナリスト 市川歩美氏によるゲスト登壇

質疑応答

※開発者への個別でのご取材も受け付けております。ご希望の方は下記お問い合わせ先までご連絡をお願い致します。

【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)

## ■ チョコレートジャーナリスト 市川歩美氏 プロフィール



大学卒業後、放送局に入社し、長年ディレクターとして番組企画・制作に携わる。現在は日本唯一のチョコレートを主なテーマに掲げるジャーナリストとして、日本国内、カカオ生産地をはじめ各国を取材。チョコレート商品の最新情報、カカオやチョコレートの文化、歴史、社会的な側面を踏まえた情報をメディアで発信、チョコレートのトレンドと情報の源流を作っている。

なお、本商品は「伝統野菜を未来へつなぐ」ごぼうプロジェクトの一環として誕生しました。かつて地域で親しまれてきた伝統食材の価値を守り、現代のライフスタイルに馴染むかたちで発信することで、社会的意義を伴う取り組みを目指しています。

### <ごぼうプロジェクトとは>

#### 「ごぼうの常識を超えていく」—あじかんが挑む、“ごぼう再発見”プロジェクト



古くから日本の食卓を支えてきた根菜「ごぼう」。しかしその一方で、「調理に手間がかかる」「地味」「レパートリーが限られる」といった理由から、若年層を中心に“日常から遠ざかりつつある食材”にもなっています。そんな現状の中で「ごぼうをもっと手軽に、もっと多くの人のもとへ届けたい」という想いで、あじかんは『ごぼうプロジェクト』を立ち上げました。国産原料にこだわり、ごぼうを皮ごと焙煎し、食物繊維やポリフェノールを活かしながら、香ばしく、手軽に摂取できる素材です。この素材を軸に、ごぼうの価値・魅力を広げる商品・企画を展開する本プロジェクトは 2023 年度から始動しています。

## ■ 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 : 玉子焼、かに風味蒲鉾、野菜加工品、ごぼう茶関連製品

【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)