

「チョコじゃないの!?!」 専門家も驚いた“ごぼうスイーツ”

『GOVOCE ミルク』が 11 月 1 日より新発売

77%が美味しいと回答。カカオ不使用・ノンカフェインのミルクチョコレート風菓子



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、カカオを使用せず焙煎ごぼうを活用し、“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）より販売いたします。全国のスーパー・コンビニなどにて順次展開を予定しています。

<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、食料品専門店など
内容量	：35g
希望小売価格：税込	324 円
URL	https://www.ahjikan-shop.com/govocemk

2024 年に発売した「GOVOCE」は、カカオ不使用でありながらチョコレートのような口どけを実現し、「ごぼうがチョコみたいになるなんて!」と驚きの声が寄せられました。そして今回の『GOVOCE ミルク』は、国産焙煎ごぼうパウダーにミルク（全粉乳）とバニラの香気成分を加え、お子様やスイーツ好きの女性にも親しみやすい味わいに仕上げました。

【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

■ チョコレートの専門家も驚いた、奥深い香りと味わい



ゴボーチェはもはや発明。あまりの風味のよさにまとめて購入、有名シェフの方などに配っていたところ、みなさん口をそろえて「おいしいね、これ」「え、チョコじゃないの?」と驚いていました。テレビ出演の際も芸能人の方々に大好評。ミルクバージョンはより親しみやすく、ごぼう好きな人なら虜になることでしょう。

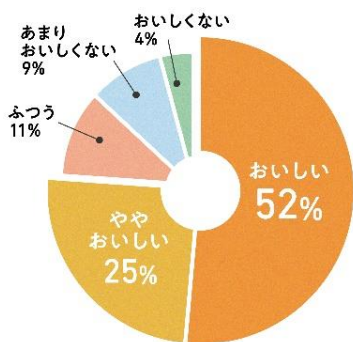
— チョコレートジャーナリスト 市川歩美 氏



「ごぼうっ?」。日々、カカオ豆からチョコレートを作る私が正直驚きました。ミルクのやさしい甘みのあとに、ごぼうの香ばしい余韻。カカオ不使用なのにどこかカカオ的。ノンカフェインで食物繊維も◎。これは健康志向の方が待望のスイーツなのでは! 美味しく罪悪感なく楽しめると思います。

— 石挽カカオ issai オーナー 井上太郎 氏

■ データが裏付けるおいしさ—77%が「おいしい」と回答。発売前から期待の声多数。



全国 199 名を対象とした試食調査(※)で、77%が「おいしい」と回答。「カカオを使用していないなんて信じられないくらいチョコレートの味に驚きました」「食物繊維が含まれるところも、私にはとても良いと思いました」「クセになるおいしさで、小学生の娘も味がおいしいとパクパク食べていた」などの声も寄せられ、味わいと健康の両立に期待の声が集まり、試食調査でもポジティブな反応が多数寄せられています。

※あじかん自社調べ(2025 年 4 月、北海道・大阪・東京・広島・福岡で実施)

■ カカオ不使用・ノンカフェイン・国産焙煎ごぼう使用の GOVOCE シリーズ

あじかんは 2023 年、独自の特許製法で焙煎したごぼうを使用し、チョコレートのような口どけのスイーツ素材「MelBurd (メルバード)」を開発。“チョコのような口どけ”を持つ『GOVOCE (ゴボーチェ)』を 2024 年に発売し、代替チョコレートとして注目を集めました。従来の『GOVOCE』は、おいしさの評価を得ながらも「ごぼう風味が強い」との意見もあり、『GOVOCE ミルク』の開発に着手。国産焙煎ごぼうの香ばしさを活かしながら、よりマイルドで親しみやすい味わいを実現。食物繊維やポリフェノール、フラクトオリゴ糖などの栄養素も含まれ、健やかさとおいしさを同時に楽しめる新しい“ごぼうスイーツ”です。



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。

【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)

■ 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