



2025年8月28日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオントップバリュ株式会社

“ひまわりの種”から生まれたチョコレート代替品 大好評！カカオを使用せずに作った トップバリュ「チョコか？」に 待望のブロックタイプが新登場！

イオンは9月2日（火）※¹、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約5,300店舗※²にて、カカオを使わずに作った、ひまわりの種由来のチョコレート代替品を使用した菓子、トップバリュ「チョコか？」シリーズの新商品3品目を発売します。



イオンは本年6月に国内で初めて、カカオに代わる原材料としてひまわりの種を使ったチョコレート代替品“ChoViva”（チョコビバ）を使用した菓子、「チョコか？WITH BISCUIT（ウイズ ビスケット）」を発売しました。“ChoViva”は、現行の農地で栽培されたひまわりを原料としており、熱帯雨林の伐採を必要としない点や、生産過程で利用する土地や水の消費量が少なく済む点など、カカオ由来のチョコレートと比較し環境負荷の低減に繋がることから、持続可能な原料として世界的に注目が集まっています。※³

お客さまからは「カカオが使われていないのにミルクチョコのような味がする」「味も口溶けもまるでチョコレート」「おいしいのでこれなら購入したい」といった驚きやご好評のお声をいただいています。

このたび、思わず「これはチョコか？」と錯覚するような、先進的で未来を感じられる“ChoViva”そのもののおいしさを、さらに多くのお客さまに体感していただきたいとの思いから、ブロックタイプの「チョコか？」3品目を新たに発売します。そのままお召し上がりいただくことはもちろん、手づくりスイーツにご活用いただくなど、カカオ由来のチョコレートのようにさまざまな形でお楽しみいただけます。

イオンはこれからも、多様なニーズにお応えする商品の企画・開発を通じて、人にも環境にも“夢のある未来”の実現を目指すとともに、お客さまの暮らしに楽しさやワクワクをお届けしてまいります。

【販売概要】

シリーズ名：トップバリュ「チョコか？」

発売日：2025年9月2日（火）※1

販売店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約5,300店舗※2

品目数：3品目

価格：本体 298円（税込 321.84円）※4

規格：各80g

WEB：https://www.topvalu.net/tv-chococa/（2025年9月2日更新予定）

商品名	トップバリュ「チョコか？ BLOCK TYPE（ブロックタイプ） プレーン」		
特長	ひまわりの種由来の、プレーンなチョコレート風味です。		
商品名	トップバリュ「チョコか？ BLOCK TYPE（ブロックタイプ） ヘーゼルナッツ」		
特長	ザクザク食感のヘーゼルナッツを混ぜ込みました。		
商品名	トップバリュ「チョコか？ BLOCK TYPE（ブロックタイプ） シリアルパフ」		
特長	軽い食感が楽しいシリアルパフを混ぜ込みました。		

“ChoViva”（チョビバ）について

代替チョコレートのパイオニアである Planet A Foods 社（ドイツ）が開発したチョコレート代替品です。“ChoViva”はカカオに代わる原材料としてひまわりの種を使用しており、カカオ同様に発酵・焙煎の工程を経ることで、まるでカカオ由来のチョコレートのような香りと味わい、口どけを実現しています。革新的なテクノロジーにより生まれた全く新しい選択肢として、世界的に注目が集まっています。

昨今、気候変動や経済課題等の影響によりチョコレートの原料であるカカオが不足し、供給量のひっ迫や価格の高止まりがみられます。そのため、将来にわたりチョコレートの風味を楽しむために生産技術の向上や代替原料の模索が進められています。

< “ChoViva” の製造工程※5 >



“ChoViva”はひまわりの種、砂糖、植物油といったシンプルな原料から作られます。



ひまわりの種を、古代のビール醸造技術を応用した革新的な発酵工程を経た後、丁寧に焙煎します。



焙煎した原料を粉碎され、風味豊かでチョコレートのような香りの、ココアパウダーによく似た濃縮原料になります。



さらに複数の原料を加え何度も粉碎を繰り返した後、植物油を加えて練り上げます。こうしてできたクリーミーでなめらかな食感の“ChoViva”は、チョコレートのようにさまざまな加工が可能となります。

【ご参考：2025年6月発売商品】

商品名：トップバリュ「チョコか？WITH BISCUIT（ウイズ ビスケット）」

価格：本体 398円（税込 429.84円）※4

規格：143g（約12枚入り／重量で管理しているため枚数は目安です）



※1：展開企業によって発売日が異なります。

※2：店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります。

※3：“Choviva” WEB サイト (<https://choviva.com/co2>) より。出典：'Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science, 360(6392), 987-992. <https://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>, last accessed April 26, 2024.

※4：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

※5：<https://choviva.com/details> より。