



チョコレートで魔法をかける。

QUON
CHOCOLATE

QUON(クオン)チョコレート

QUON
CHOCOLATE

QUON チョコレートは愛知県を本店に全国展開する日本のチョコレート専門ブランドです。デイリー & カジュアル、ディスカバリー・ジャパンをコンセプトに、使用するチョコレートや食材にこだわり、高品質を保ちながらも、表現する商品はカジュアルさを追求しています。

QUONchocolate Branch List

Center

Tokyo Ryogoku
Yokohama
Toyohashi
Toyohashi demi-sec
Toyohashi hanazono
Powder labo
Nagoya Hoshigaoka

Quon SDGs

Toyohashi SDGs

Partner Factory

Partner Asahikawa
Partner Toyota
Partner Fukuoka Nogata
Partner Osaka Sennan

Branch

Asahikawa
Sapporo
Eniwa
Miyagi-furukawa
Iwate
Fukushima
Niigata
Toyama I
Toyama II
Tochigi-nasuno
Utsunomiya
Koedo Kawagoe
Kawaguchi
Atsugi
Yokohama
-kanazawa
Nagano
NaganoIida
HidaTakayama

Toyota
Nagoya Fujimaki
Nagoya Takinomizu
Aichi Handa
Aichi Tahara
Shiga
Shiga Nagahama
Kyoto Horikawa
Osaka Kitashinchi
Osaka Nishinari
Osaka Sennan
Kobe
Tokushima
Ehime Uwajima
Hiroshima Onomichi
Fukuyama



quon-choco.com

全国展開中! 2022年度

40店舗 57拠点





もっとピュアチョコレートへ。

もっとチョコレート本来の味を純粋に楽しんでほしいから。

私たちは余計な油を一切加えないピュアチョコレートという“素材”にこだわります。

チョコレートは手間と愛情をかけるほど美味しくなるから。

チョコレート作りへのピュアで熱い想いを持ち続け、妥協のない作り方を貫きます。

チョコレートで未来に笑顔を増やしたいから。

それは食べる人に限りません。

久遠チョコレートの夏目代表が目指すのは、誰も置き去りにしない、凸凹カラフルな社会を創ること。

今の社会には、まだまだ多様な「個」への柔軟性がないことで、働きたくても「働けていない」方たちがたくさんいる。ニッポンのチョコレートブランドとして、全国にブランチを展開し、障がい者、悩みを抱える若者やLGBTQ、子育てや介護などで時間に制約を受ける女性など、凸凹多様な方々と一緒に、社会貢献としてではなく、一流のチョコレートブランドを目指しています。



QUONテリーヌ



"デイリー & カジュアル" "ディスカバリージャパン" をテーマに、QUON チョコレートのブランドコンセプトを表現する代名詞的商品です。

世界各国のカカオと日本の再探究によって 見つけた地域の食材をマリアージュし、セオリーにとらわれない独自製法により 生み出される新食感のテリーヌは、初めて召し上がった方でもすぐに魅了されてしまう魔法のチョコレート。使用するチョコレートは全て QUON オリジナルで、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。



QUON テリーヌ／1枚 230 円 (税込 249 円)



QUON テリーヌギフトボックス／
6 枚入り 1,380 円 (税込 1,491 円)／12 枚入り 2,760 円 (税込 2,981 円)

プレミアムテリーヌ

QUONオリジナルチョコレートに色とりどりのドライフルーツやナッツをトッピング。ひとくちごとに新しい美味しさに出会える、見た目も華やかなスペシャルプレートです。



プレミアムテリーヌ／1枚 380 円 (税込 411 円)



プレミアムテリーヌギフトボックス
／4 枚入り 1,500 円 (税込 1,642 円)



QUON チョコレート
demi-sec(ドゥミセック)

QUON
CHOCOLATE
DEMI-SEC

バター薫る焼き菓子専門店 <demi-sec>。



QUON チョコレート demi-sec (ドゥミセック) は、まっすぐな素材と昔ながらのレシピで作る焼き菓子専門店。店内では、バターの製法から焼き型、焼き方まで伝統にこだわった「クオンシェ」や、QUON チョコレートの看板商品「テリヌ」を食べやすいスマートなタルトにした「テリヌタルト」がイートインできます。スイーツ作りが大好きな三姉妹をイメージした可愛いパッケージが喜ばれるギフトも充実。チョコレートが美味しいとおきの焼き立てスイーツをお楽しみいただけます。





クオンシェ

北海道産醗酵バターを使用した焼き菓子「クオンシェ」。
シリコン型が主流の今、伝統的な金属型を使用し、焼き色はフィナンシェの語源の通り『金塊』をイメージする黄金色。厳選された QUON オリジナルチョコレートにトッピングしたクオンシェディップやクオンシェデコレーションなど、看板商品のテリーヌと連動した商品展開をしています。

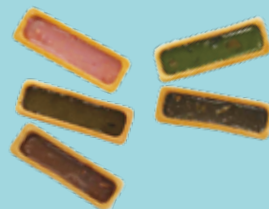


クオンシェプレーン／
1個 280 円 (税込 303 円)

左一列：クオンシェディップ／1個 350 円 (税込 378 円)
右：クオンシェデコレーション／1個 380 円 (税込 411 円)

テリーヌタルト

QUON テリーヌを タルトに展開しました。
イタリア産の焼き機を使用し細長いスタイリッシュな形にしたことで食べやすさを実現。常温販売可能商品。



テリーヌタルト／
1個 350 円 (税込 378 円)

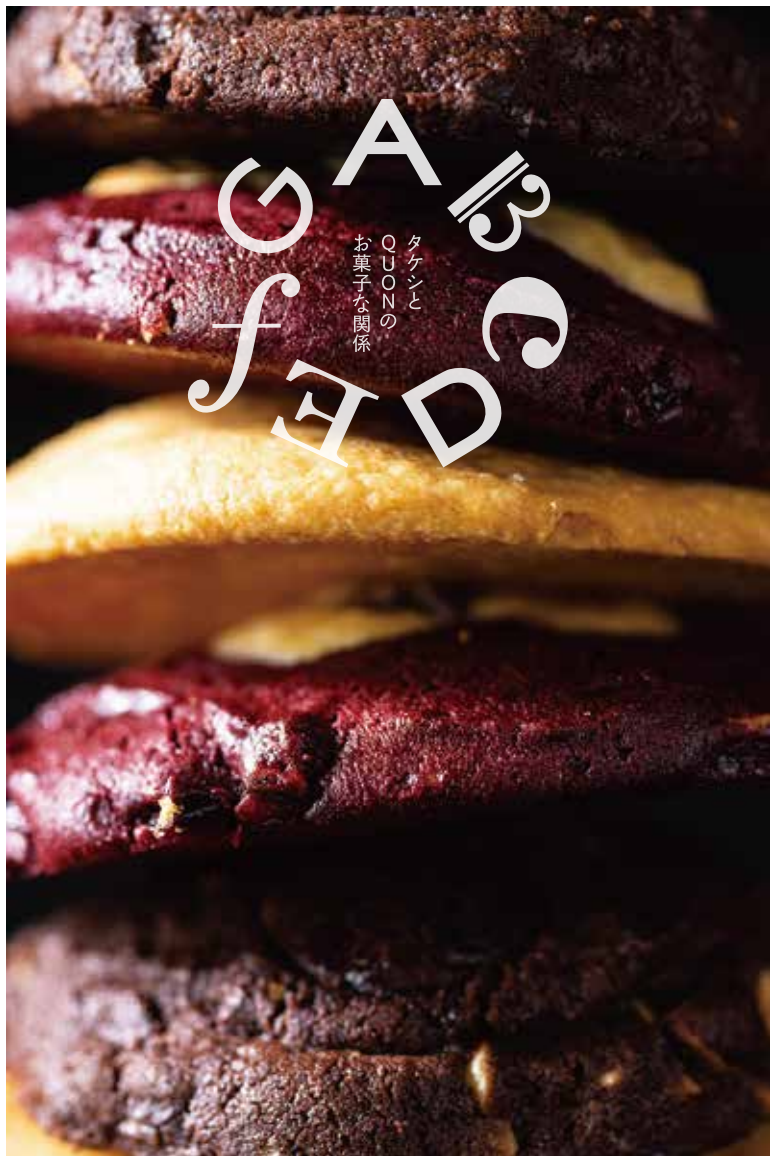
demi-sec ギフト

写真左から
えんとつ BOX- 小／1,290 円 (税込 1,394 円)
えんとつ BOX- 大／2,480 円 (税込 2,679 円)
ハウス BOX／4,398 円 (税込 4,750 円)
缶 BOX／4,180 円 (税込 4,515 円)



ABCDEFG

タケシと QUON のお菓子な関係



ABCDEFG

シンプルで弾むような社会へ♪

自らの足で、世界を渡り歩き、
自らの肌で、世界を感じ、
その感性を大切に、
「繊細かつ大胆」、「伝統と斬新」を菓子に表現
するニッポンのパティシエ柴田武。

多様性こそ面白い。
いろんなみんなが活躍できる、
シンプルで面白い社会を目指す
QUON（久遠）チョコレート。

両者が、お菓子な出会いをした。

凸凹茨の道を自らの力で切り開き、一流へと
歩んできた柴田武。

いろんな人の凹凸を組み合わせ、その可能性
を信じる QUON（久遠）チョコレート。

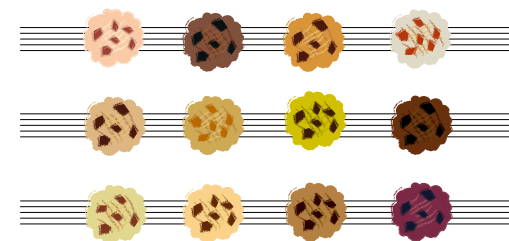
それぞれの凹凸が出会った時
どんな面白い世界が広がっていくのか。

繊細さと大胆さ、シンプルでほっこり。
そんな一枚一枚のソフトクッキーたち。

ABCDEFG♪

弾むように美味しく、弾むように面白く。

～タケシと QUON のお菓子な関係～



QUONchocolate Toyohashi



QUON チョコレートの夏目代表が目指すのは、誰も置き去りにしない、凸凹カラフルな社会を創ること。全国の障がい者および障がい者事業所にチョコレートの魅力とパワーを伝え、彼らの社会参加と自立、そして所得アップを抜本的に行うプロジェクトを行っています。



436/570名

スタッフ570名の内、430名以上は子育て中のママさん達や、悩みを抱える若者、LGBTQの方など(うち308名障がい手帳を保有の方)。(2022/08時点)QUONチョコレートは多様な方々によって創られています。

第2回
ジャパンSDGsアワード

内閣官房長官賞 受賞!



目標達成の5つの項目に貢献したとし、第2回ジャパンSDGsアワード内閣官房長官賞を受賞しました。



東海テレビドキュメンタリー
「チョコレートな人々」
ナレーター／宮本信子さん
(2021年民放連賞テレビグランプリ受賞)
「職場の作り方」
ナレーター／内田也哉子さん

QUON X
CHOCOLATE
SDGs

誰も置き去りにしない社会を。
誰も置き去りにされない世界を。

2018年に愛知県豊橋市に「QUON チョコレート豊橋 SDGs ラボ」を開設。持続可能な社会に向けて、株式会社ベルシステム 24 ホールディングス様と「SDGsの推進と持続可能な地域づくりに関する連携協定」を締結し、チョコレート工場の共同運営を開始しました。

QUONchocolate Powder Labo



QUON チョコレート パウダーラボでは、QUON チョコレートで使うお茶や果物などの食材を乾燥させ、ゆっくりと宇治の石臼で挽いてパウダーにしています。ここで働くのは、重度の障がいを持つ方々。月額数千円と言われる重度障がい者の給与を、月給5万円以上にコミットする生活介護事業です。重い障害を持ちながら「尊厳ある仕事」が出来る場として、全国展開を目指しています。

QUON chocolate toyohashi SDGs LABO

