

2023年05月17日

## TCHO 挚巧巧克力首登中国市场

TCHO 成立于 2006 年，在旧金山著名的渔人码头 17 号码头建立了当时市内唯一的巧克力制作工厂。2018 年，为了抢占高端巧克力市场提升糖果类市场占有率，格力高收购拥有强品牌辨识度的 TCHO，希望一同将巧克力创意带向全世界。2023 年 4 月，上海江崎格力高正式将 TCHO 挚巧巧克力引入中国，包含纯味品鉴黑巧克力与混搭特调黑巧克力两个系列的 6 种口味，布朗尼遐想、果韵天成、可可二重奏、扁桃仁妙想、咖啡奇遇和海燕太妃，在格力高微信商城限量销售。



### TCHO 挚巧巧克力品牌名称的由来

TCHO 的品牌名源于英文单词 Technology 科技。TCHO 的品牌联合创始人 Timothy Childs 是一名 3D 电脑成像设计师，曾在美国国家航空航天局

(NASA)为航天飞机项目效力了 40 年。作为科技从业背景的创始人，在创业这件事情上也秉持着一贯的科学态度。他坚持科学的思考与研究，迸发技术创新，从根本提升巧克力的风味，从而探索巧克力世界的一举一动。



TCHO 门店图

品牌不仅在名称上体现了科技，TCHO 门店及工厂内的环境也像是一座实验室，智能化的设备和陈列让人感觉置身于一个高科技公司。

### ***造就 TCHO 挚巧巧克力的关键***

TCHO 成功的秘籍不仅仅体现在产品口味的多元、品质工艺的考究，更是将匠心精神渗透在产品开发的每一步工序之中。在创始初期，TCHO 团队意识到当时大部分的可可豆种植户从未尝试过自己原料制成的巧克力甚至无法购买时，TCHO Source 计划应运而生。与其他巧克力制造商不同，TCHO 不只是在全世界寻找好的可可豆种植户，他们希望通过运用科研结果，优化种植出能够加工成优质巧克力的可可豆，充分激发优质可可的多种风味。该项目旨在种植更好的可可豆，从而制作更好的巧克力。独具匠心的 Bean to Bar 巧克力 TCHO 关心可可豆背后的人，无论是种植农、烘焙者，全程参与巧克力全产业

链。与农户深度合作，教授农户可可豆种植知识与方法，从而得以提升可可豆的品质，创造与众不同的独特风味的可可豆。



除此之外，TCHO 注重可可产地可可豆研究，设置风味实验室打磨可可豆风味，释放可可豆潜能。TCHO 花重金在可可产地设立基础实验设施，TCHO 勇于尝试，直接在原产地进行了基础设施投资，TCHO 为种植农和科学家伙伴提供适当的工具来种植高品质可可。TCHO 在全美特别开设 10 多家风味实验室，研究员将可可豆带到 TCHO 风味实验室制做巧克力，并进行感官分析培训，专注于释放可可豆本身的风味，并与高品质食材进行创意搭配，实现与众不同的美味。



## 高端巧克力品牌 TCHO 的品质

TCHO 不仅有高端优质成品巧克力，旗下会有烘焙原料，其入驻蓝瓶咖啡等北美多家高级餐饮品牌，是众多美国西点烘焙师匠心之选。此外，TCHO 致力于释放可可豆原本的风味，并研究与其相得益彰的搭配原料从而凸显可可豆本来的风味特征。其中咖啡奇遇和海盐太妃两款产品分别荣获国际巧克力大奖北美金奖和铜奖。国际巧克力大奖 (The International Chocolate Awards) 是全球唯一一项专注于巧克力的国际奖项，旨于表彰生产优秀巧克力产品的公司、工匠以及可可种植户。

TCHO 作为知名高端巧克力品牌承诺将转型成零动物成分的巧克力制造商，减少动物乳制品的摄入量来减轻对地球影响。产品系列是 100%以植物为基础的，去除动物乳制品和尽可能多的糖。TCHO 的长期目标是可以成为味蕾的探索者。TCHO 认为，品尝美食是一种绝妙的精神体验，每次入口都在不断拉近他们与周围世界的距离，每次咀嚼都是与自己内心的对话。

在健康风潮日益高涨的消费环境之下，精致健康的零食是众多年轻消费者的不二之选。本次引进高端巧克力品牌 TCHO 的黑巧克力系列，不仅是为了满足市场对于健康需求的新升级，更是格力高致力于为广大消费者提供更高端、更具竞争力的好产品。