

## 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、軽度～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 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。

# QUONchocolate Powder Labo

#ラボスタグラム



#バディの皆様  
#記念撮影



みんな凸凹違っていい  
みんな凸凹あっていい  
カラフルチョコレート♪



#宇治石臼  
#緑茶パウダー

熱を加えず  
手作業でゆっくりと挽くので、  
茶葉の香りや色がそのまま。  
香り高いテリーヌが出来上がります。



#オレンジ  
#フルーツカット



人気の定番商品  
QUONオレンジ



#クーベルチュール  
#バディ

チョコレートを  
細かくするのにも  
パウダーラボ。



#ラベル貼り  
#印刷

ラベル貼りや  
商品POPの印刷、  
箱の組み立て、  
パネルも作っています！



#豊橋柿  
#柿のテリーヌ  
#フルーツカット



豊橋名産の次郎柿。  
セミドライで甘さを引き出し  
ラボでカットしています。  
緑茶パウダーと合わせて柿テリーヌに。



#豊川パウダーラボ  
#ふるいでさらに細かく  
#なめらかに

お持ち帰り用  
保冷パックを  
詰めたりも



#QUON フルーツ  
#ホワイトチョコ  
#ドライフルーツ



人気のQUONフルーツ！  
一粒一粒、丁寧に  
ディップしていきます。



#宇治石臼  
#緑茶パウダー  
#豊橋パウダーラボ



#食用小菊  
#菊パウダー  
#天然色素



#豊橋産小菊  
#菊パウダー



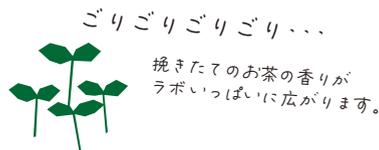
#縦回し粉碎機  
#A 画白



#茶葉粉碎  
#京番茶



#ナッツカット  
#ペカンナッツ



ごりごりごりごり...

挽きたてのお茶の香りが  
ラボいっぱい広がります。



レモンレモンテリーヌや  
クオンシエレモンの綺麗な黄色は  
この小菊パウダー！



2025「ART QUON」  
テリーヌギフトボックス  
スリーブのアートを描いてくれたAさん

テリーヌやタブレット、  
プレミアムテリーヌなど  
QUONチョコレートの  
定番商品には欠かせない京番茶。  
石臼で挽く前に砕きます。



ナッツは用途に合わせて  
いろんなサイズにカット！