



HonoKaaa

Bean to bar chocolate

定位与商业模式设计

产品与服务设计

视觉设计

传播与营销

全季运营

社群运营

财务测算



HonoKaaa

HonoKaaa 的名字来源于夏威夷北部的小镇,可可庄园: hamakua, 我们定义自己为中国的小批次巧克力制造者 (small batch chocolate maker), 作为Bean to Bar (可可生豆到巧克力排块) 精品巧克力在中国市场的先行者, HonoKaaa 始终致力于成为优质风味的缔造者。



注重打造独特的品牌形象，以“Bean to Bar”为理念，强调从可可豆到巧克力成品的全程把控，展现对品质和工艺的极致追求，提升品牌的专业性和高端感。



HonoKaaa精品巧克力品牌：聚焦追求高品质生活、对巧克力有深度品鉴需求的消费者群体。以夏威夷独特的可可文化为底蕴，结合中国市场对精致美食的追求，打造具有异域风情与顶级品质的巧克力产品。强调从可可果实源头到成品的精细工艺与匠心精神，每一块巧克力都如同艺术品，为消费者带来无与伦比的味觉享受与精神愉悦。

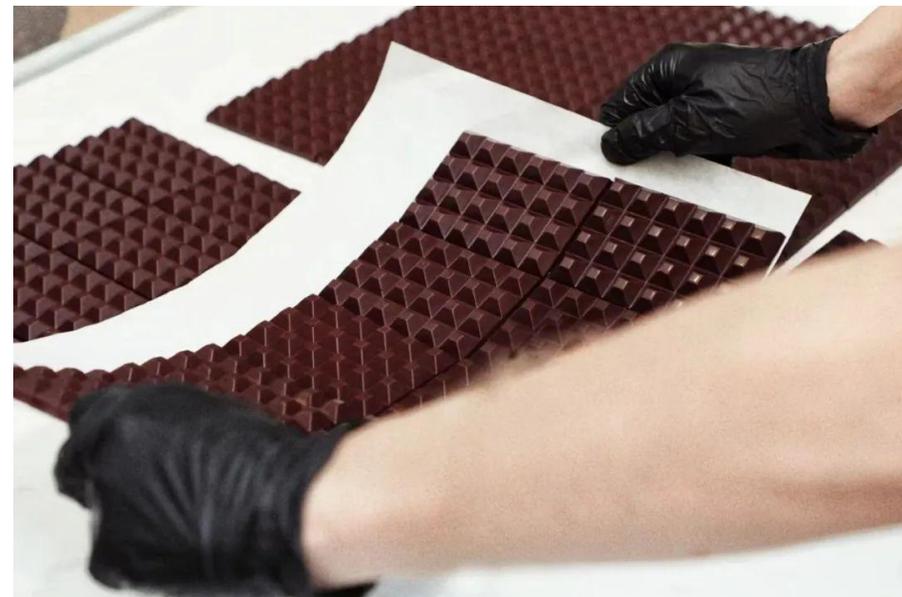
小批量、定制化专家：凭借小批次生产的灵活性，满足消费者个性化的口味。无论是特殊场合（如婚礼、商务礼品定制）还是个人独特口味偏好（如低糖、高可可含量等），HonoKaaa 都能提供专属解决方案。与大规模生产的巧克力品牌形成鲜明对比，突出定制化服务带来的独特体验与情感连接。



HonoKaaa巧克力店的产品定位为中高端精品巧克力。其巧克力有着显著鲜明的风味，就像一个“风味博物馆”，能为消费者带来惊艳的味蕾体验。



主要面向对巧克力品质有较高要求、追求独特风味体验、注重生活品质且具有一定消费能力的中高端消费人群，如巧克力爱好者、城市白领等。



- : HonoKaaa每年都会测试并采购全球诸如马达加斯加、危地马拉、伯利兹、哥伦比亚、秘鲁等产区的高品质可可，并全流程制作风味独特的单一产区巧克力。黑巧克力、牛奶巧克力、增味巧克力等丰富的品类也为消费者提供了尽可能多的选择。以及与中国传统风味结合的创新产品。定期推出限量版、季节版巧克力，保持产品的新鲜感与话题性。
- 产品分级与定价：设立不同等级的巧克力产品，根据可可豆的品质、风味独特性等因素进行区分。从入门级的亲民价格产品，吸引初次尝试的消费者，到高端限量版产品，满足巧克力收藏家和礼品市场的需求，覆盖更广泛的消费群体与消费场景。

HonoKaaa不断推出新的巧克力口味和产品形式，除了常规的巧克力排块，还有特别版巧克力，其采用稀缺产地的可可豆制作，并设计与之匹配的图案花纹，满足不同消费者的需求和喜好，增加产品的附加值和吸引力.

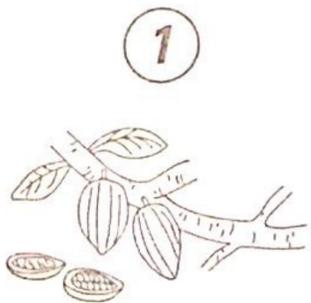
HonoKaaa通过独特的包装设计，如将巧克力外包装盒结构设计成迷你档案盒的样式，配备详细的风味卡片等，增强消费者在购买和品尝过程中的仪式感和参与感，提升消费体验和品牌忠诚度。



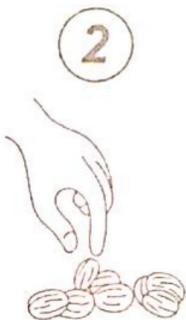
线上线下结合：除了实体店铺，还利用线上渠道进行销售和品牌推广，扩大销售范围，提高品牌知名度和影响力，为消费者提供更加便捷的购物方式。

品牌合作与活动：与其他品牌或机构进行合作，开展巧克力品鉴会、手工巧克力制作课程等活动，增加品牌的曝光度和消费者的粘性，同时也传递了巧克力文化和品牌价值观。。。

什么是Bean to Bar (可可生豆到巧克力排块)



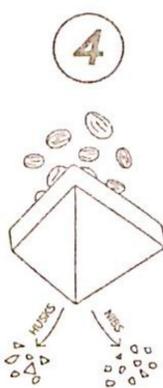
Cacao Beans
可可生豆



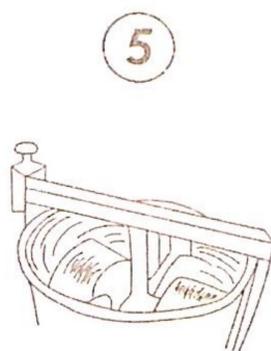
Sorting
分拣生豆



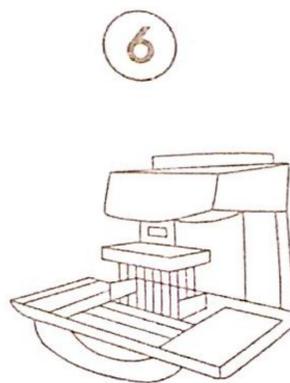
Roasting
烘焙



**Cracking
&Winnowing**
磨碎与风选



**Pre-Grinding
&Melanging**
粗磨与精磨



**Tempering
&Molding**
调温与入模具
最后包装成品

Bean to Bar区别于商业巧克力(Bulk Cacao)制作工业量产的巧克力,他是更有灵活性的制作和产区调性的巧克力产品

什么是Bean to Bar（可可生豆到巧克力排块）

Bean to Bar 巧克力意味着我们直接参与从可可豆的挑选开始的每一个环节。就像顶级的葡萄酒庄精心呵护每一株葡萄藤一样，我们深入到可可豆的产地，和庄园紧密合作。在那里，我们能亲自评估可可豆的品质，只选择最优质、成熟度恰到好处的豆子。这些经过精挑细选的可可豆，如同宝石中的极品，为巧克力的高级品质奠定了坚实基础。而普通巧克力往往采购已经加工过的可可制品，无法如此精准地把控原料的初始品质。

Bean to Bar区别于商业巧克力(Bulk Cacao)制作工业量产的巧克力,他是更有灵活性的制作和产区调性的巧克力产品

- 线上电商平台：建立官方品牌网站与电商店铺，进行产品展示、销售与品牌宣传。入驻国内主流电商平台，借助平台流量与营销工具，提高品牌曝光度与产品销量。利用社交媒体平台（如微信小红书、抖音等）进行内容营销与社交电商运营，通过巧克力品鉴分享、制作工艺展示、用户互动等方式，吸引潜在消费者下单购买。
- 线下高端零售与体验店：在国内一线城市设立品牌专柜或体验店。专柜侧重于产品销售，体验店则提供巧克力品鉴、品牌文化展示等服务，为消费者创造全方位的品牌体验。与高端酒店、餐厅、咖啡馆等合作，将巧克力产品纳入其甜品菜单或作为伴手礼推荐给顾客，拓展品牌的销售渠道与消费场景。

原料精选：秉持“Bean to Bar”理念，从全球优质产区精选可可豆，严格把控原料品质。

多样风味：提供多种独特风味巧克力，如厄瓜多尔翡翠庄园的牛奶巧克力，有黄油曲奇、奶酪等味；乌干达风格赛姆利基森林的热红酒味酒字可可碎增味巧克力。

系列丰富：有经典巧克力系列，涵盖牛奶、黑、白巧克力等；季节限定系列，如樱花、圣诞巧克力；健康无糖系列，满足健康需求。



产品

黑巧克力

创意增味巧克力

奶巧克力



经典原味系列：精心打造不同可可含量的黑巧克力，适合巧克力爱好者，能让他们品味到可可豆最本真的风味与复杂口感。

70%可可含量的巧克力，口感相对温和，苦味与甜味相互交融，初尝有浓郁的可可香，随后是淡淡的果香与坚果香；

80%可可含量的版本，苦味更显浓郁醇厚，可可的原始风味得以充分展现，同时伴有一丝微妙的酸度，提升口感的清新感；

90%可可含量的则是极致纯粹的可可体验，苦味浓烈而持久，适合深度巧克力爱好者，能让他们品味到可可豆最本真的风味与复杂口感。



创意增味巧克力：风味与情感的交融

在巧克力的深邃世界里，创意增味巧克力宛如一颗颗璀璨的星辰，散发着独特而迷人的魅力，为巧克力爱好者们开启了一段段前所未有的美味之旅。

创意增味巧克力是传统巧克力工艺与现代创新调味理念完美结合的产物。它以优质的巧克力为基底，巧妙融入各种天然、新奇的风味元素，精心打造出一系列具有丰富口感层次和独特味觉体验的巧克力产品，旨在满足不同消费者对于巧克力风味多样化、个性化的需求，无论是追求时尚新奇口味的年轻人，还是热衷于品味精致美食的资深食客，都能在其中找到属于自己的那一款心动之选。



创意增味巧克力：风味与情感的交融

在巧克力的深邃世界里，创意增味巧克力宛如一颗颗璀璨的星辰，散发着独特而迷人的魅力，为巧克力爱好者们开启了一段段前所未有的美味之旅。

清新果韵系列

将新鲜水果的天然果香与巧克力的醇厚甜美相融合，创造出如草莓甜心巧克力、柠檬薄荷巧克力、芒果激情巧克力等多款清新怡人的口味。每一颗巧克力都仿佛蕴含着一整个果园的芬芳，草莓的鲜嫩多汁、柠檬的酸爽清新、芒果的浓郁热带风情，在巧克力的包裹与衬托下，展现出别样的活泼与清爽，为您的味蕾带来一场清新的水果狂欢派对。



异域香料传奇系列

大胆汲取世界各地的特色香料灵感，推出了诸如肉桂热吻巧克力、豆蔻梦幻巧克力、辣椒冒险巧克力等充满异域风情的口味组合。肉桂的温暖香甜、豆蔻的优雅芬芳、辣椒的独特热辣，这些神秘的香料元素与巧克力相互交织、碰撞，激发出一种既熟悉又新奇的味觉火花，带领您跨越地域界限，领略遥远国度的独特风味魅力，开启一场舌尖上的环球之旅。

坚果香脆狂欢系列

精选优质坚果，如杏仁、榛子、核桃等，与巧克力进行精心调配与融合，打造出坚果香脆狂欢系列巧克力。每一口都能感受到巧克力的丝滑与坚果的香脆在口腔中交织共鸣，杏仁的清脆、榛子的香浓、核桃的醇厚，为巧克力增添了丰富的口感层次和浓郁的坚果风味，仿佛一场香脆与丝滑的激情碰撞，为您带来前所未有的咀嚼乐趣和满足感



奶巧克力：味蕾上的丝滑奶香梦境

牛奶巧克力，那是可可与牛奶交织共舞的美味华章，以其独树一帜的特色，在巧克力的璀璨星空中闪耀着温润而迷人的光芒。

牛奶巧克力最为突出的特色之一便是其如天鹅绒般丝滑的口感。当巧克力触碰到舌尖的瞬间，仿佛时间都为之静止，它以一种极为细腻轻柔的姿态开始缓缓融化，细腻程度无与伦比，恰似柔滑的丝绸在肌肤上轻轻拂过，每一丝纹理都在口腔中悄然散开，将柔滑的触感发挥到了极致，给味蕾带来一场无与伦比的奢华享受，让人不禁沉浸在这片刻的甜蜜与惬意之中

Tiny Bite, Slowly Melt

小口咬,慢慢化

Dark & Pure

简约的配方组合

自然，健康，好风味

牛奶巧克力仅由
三种配料精磨而成



专业建议：店员经过专业培训，熟悉巧克力特点，为消费者提供选购建议。

舒适环境：营造温馨、浪漫的购物氛围，如采用暖色调装修。

线上服务：提供线上购买及配送，保证产品新鲜度与品质，短时间送达。

会员制度：建立会员体系，为常客提供积分累积、优惠券等福利。

定制服务：可定制口味、形状、文字或图案，及包装印制。

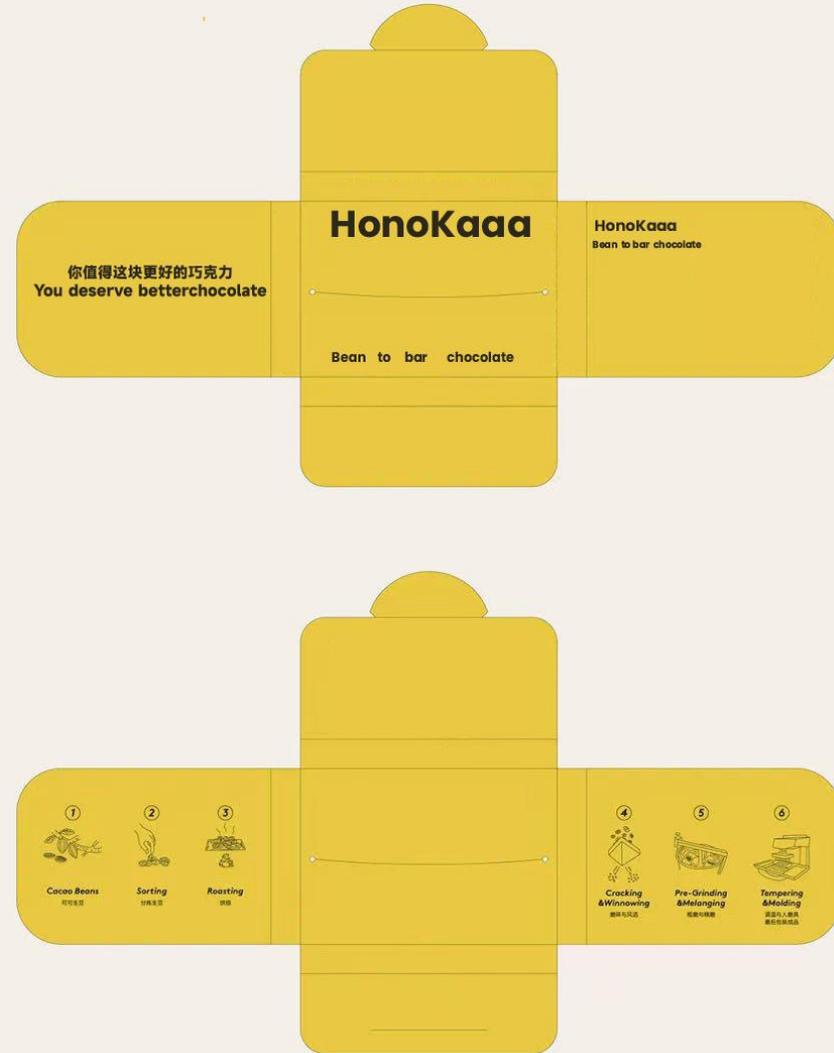


HonoKaaa









可可量 产地信息

70%

产区 多米尼加共和国
奥卡 加勒比

风味 品鉴 热带水果, 蔓越莓干
豆蔻

S-01 单一产区
黑巧克力

编号+巧克力分类

风味

LOGO

HonoKaaa

Origin DOMINICAN REPUBLIC
Oko Caribe

Flavor Notes

Tropical Fruit
Dried Cranberry
Cardamom

风味

多米尼加共和国 / 奥卡 加勒比

北美洲

产地

地点 杜阿特

品种 克里奥罗/特里尼塔里奥/佛拉斯特罗
Criollo/Trinatario/Forestaro

认证 有机/直接贸易

处理类型 集中处理发酵

发酵风格 木箱发酵

干燥方式 网眼晾晒桌, 或者水泥台日晒干燥

收获季节 3月至6月

国家地图

Oko Caribe
DOMINICAN REPUBLIC

基本信息

70% 产区 **伯利兹 玛雅山** 风味 **品蜜** **蜂蜜, 菠萝 甜柑橘**

Origin Belize Mayo Mountain Flavor Notes Honey, Pineapple Orange

S-01 单一产区 黑巧克力



70% 产区 **海地 皮萨** 风味 **品蜜** **紫葡萄, 蓝莓 榛果**

Origin Haiti Pisa Flavor Notes Grape, Blueberry Hazelnut

S-03 单一产区 黑巧克力



70% 产区 **坦桑尼亚 可可阿-卡米利** 风味 **品蜜** **柑橘, 樱桃 柠檬**

Origin Tanzania Kakao Kamili Flavor Notes Orange, Cherry Lemon

S-04 单一产区 黑巧克力



70% 产区 **厄瓜多尔 蒙特·格拉西亚** 风味 **品蜜** **莓果, 红糖 葡萄酒**

Origin Ecuador Monte Gracia Flavor Notes Berry, Brown Sugar Wine

S-05 单一产区 黑巧克力



70% 厄瓜多尔风格 风味 **品蜜** **椰子, 红苹果 夏威夷果**

Ecuador Flavor Coconut, Red Apple Macadamia Nut

S-07 单一产区 黑巧克力



70% 尼加拉瓜风格 风味 **品蜜** **蜂蜜, 焦糖 葡萄干**

Nicaragua Flavor Honey, Caramel Raisin

S-09 单一产区 黑巧克力





内部机密聊天档案

HonoKaaa为啥售罄？线上怎么买到？🔥



主理人

生豆原料涨价断供，有钱都买不到😭



采购主管

水果过季、原材料断货，测评了30遍也没找到替代品😞



品控主管

🤔这款好吃但不够完美，辛苦@***加班调整下



研发主管

因为坚持**微批次生产、手工把控品质**，
凭实力成为精品巧克力「断货王」😓

📣 每月限量发售 入群抢先了解

*库存通知、新品上新、内部实验批次巧克力群里应有尽有

1 关注

2 群聊

查看详情

3 立即加入

CHOCOLATE CALENDAR

巧克力发售日历

每月隔10天补货，每次上架10+款巧克力

   (多平台预售, 10天内发货)

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 发售日	2	3	4	5	6	7
8	9	10 发售日	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20 发售日	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

 每月限量发售 小红书入群抢先了解

 群聊
查看详情

 立即加入

1. 关注 小红书 2. 点击「群聊」 3. 申请「立即加入」粉丝群

联名合作

与不同领域的知名品牌或热门IP进行联名，携手打造城市限定风味巧克力礼盒，将巧克力与时尚元素相结合，借助双方的品牌影响力与粉丝基础，提升知名度与产品附加值，吸引更多潜在消费者。

社交媒体营销

在多个社交平台上分享巧克力知识、新品资讯等有价值的内容，吸引用户关注与互动；利用网红、KOL，通过他们的推荐与展示，扩大品牌影响力，Honokaaa采取预售的方式为粉丝基数打下基础。

线下活动

举办巧克力品鉴会、手工巧克力制作工作坊等，让消费者亲身体会巧克力的魅力，增强对品牌的认同感与好感度；开展快闪活动，如明治的“明治巧克力乐园”快闪尝鲜活动，通过打造梦幻场景、提供免费试吃与互动游戏，吸引大量消费者参与，提高品牌曝光率与产品认知度。

根据每个季度的时令食品特调出限定口味 如樱花,抹茶
南瓜.夏季冬季推出热巧克力和可可gelato.

每月通过社群开展新品品鉴

以巧克力爱好者为主要目标人群，定位为分享巧克力文化、产品资讯及交流品鉴体验的平台，旨在增强用户粘性、提升品牌忠诚度，促进产品销售与品牌传播。

定期分享巧克力知识，包括产地、制作工艺、历史文化等；展示新品信息与优惠活动，激发用户购买欲望；分享用户生成内容，如顾客的巧克力品鉴心得、创意吃法等，增强用户参与感与认同感。

发起话题讨论，如“最喜欢的巧克力口味”等，引导用户分享观点和经验；举办问答活动，解答用户对巧克力的疑问；开展线上品鉴活动，让用户在同一时间品尝特定巧克力并交流感受；设置互动游戏，如巧克力知识竞赛等，增加趣味性与参与度。

