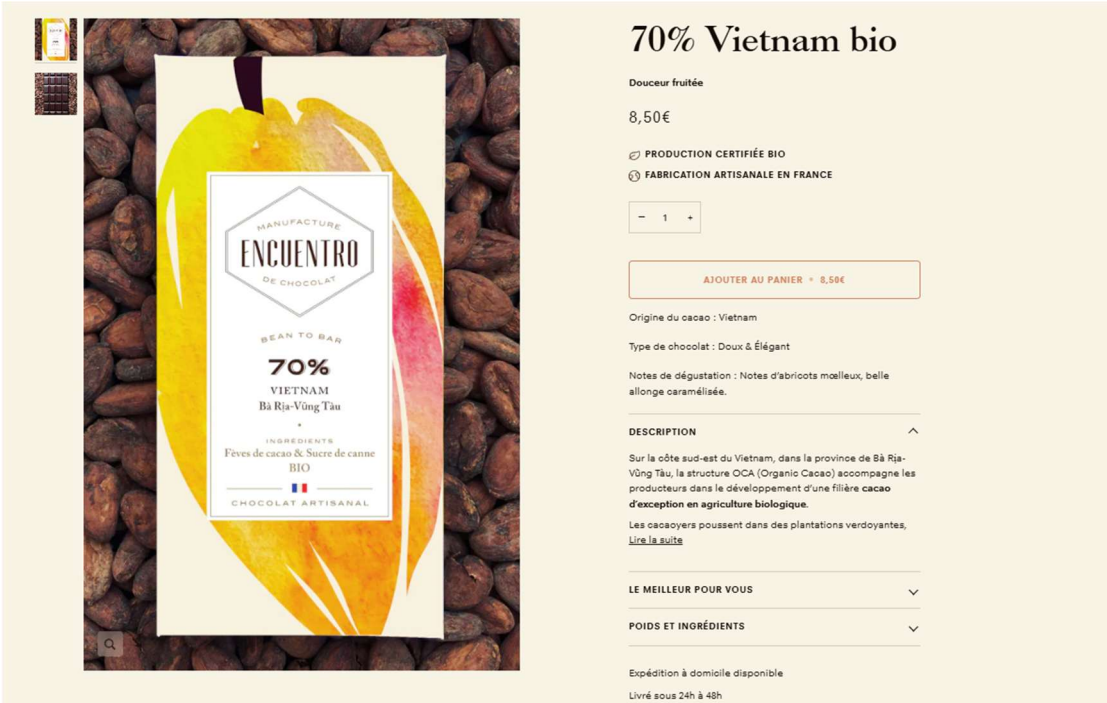


日本企業としてベトナムで最大規模のカカオ事業を手掛ける OCA JAPAN（オカジャパン、以下 OCA、浜松市、野澤浩樹代表取締役）はこのほど、ベトナム南部の都市・バリア＝ブンタウ省で、新たに約 3,000 平米の敷地に大型カカオ工場を設立し、稼働を開始します。工場では、通常現地ではカカオ豆の水洗いをしないところ、日本では一般的である水洗い行程も取り入れ、チョコレートやチョコレート菓子、カカオパウダー、カカオワインなどを製造し、直営店での販売の他、日本やヨーロッパに輸出します。

OCA では、カカオ農園もグループで運営しており、世界最高品質ともいわれているベトナム産カカオの生産加工から販売までをベトナムで一貫して手掛けています。

近年では、特に欧米諸国を中心にオーガニック栽培に注目が高まっており、全世界に向けたチョコレートなどのカカオ商品の自社ブランドの製造・販売に力を入れています。OCA の品質だけでなく、フェアトレードを重視する欧米諸国からは OCA の生産工程も評価されており、具体的には、商社経由で、フランス、スイス、オランダ、ドイツ、ハンガリーのチョコレートメーカーの原材料として OCA のカカオが採用されています。



70% Vietnam bio

Douceur fruitée

8,50€

PRODUCTION CERTIFIÉE BIO
FABRICATION ARTISANALE EN FRANCE

- 1 +

AJOUTER AU PANIER + 8,50€

Origine du cacao : Vietnam

Type de chocolat : Doux & Élégant

Notes de dégustation : Notes d'abricots mûlleux, belle allonge caramélisée.

DESCRIPTION

Sur la côte sud-est du Vietnam, dans la province de Bà Rịa-Vũng Tàu, la structure OCA (Organic Cacao) accompagne les producteurs dans le développement d'une filière cacao d'exception en agriculture biologique.

Les cacaoyers poussent dans des plantations verdoyantes, [Lire la suite](#)

LE MEILLEUR POUR VOUS

POIDS ET INGRÉDIENTS

Expédition à domicile disponible
Livré sous 24h à 48h

※OCA のカカオを原材料として使用しているフランスメーカー Chocolat Encuentro - La manufacture bean to bar より転載

OCA ではそのほか、ベトナム国内でホーチミン市中心街にある高島屋や、高級デパートのダイヤモンドプラザ、リゾート地のフーコック島など下記の計4店舗で、自社によるチョコレートブランドの「VIETNAM CHOCOLAND」のアンテナショップを開設しています。

- ・ホーチミン市（1区）高島屋
- ・ホーチミン市（1区）ダイヤモンドプラザ
- ・フーコック島 リゾート複合施設 Vinpearl 内 ショップのほか、チョコレート作り体験やカフェなど
- ・ニャチャン リゾート複合施設 Vinpearl 内

こうしたヨーロッパのメーカーによる原材料採用や、自社のアンテナショップによる多店舗展開により、今後も生産量が増えることを予測しており、安定したカカオの生産に加え、加工品の製造を行える体制を整えるため、今回の新工場建設となりました。OCA では生産能力の向上により、「日本品質の食の安全」をベースに「世界トップクラスの品質のカカオ」を全世界に販路を拡大するべく、取り組んでいきます。

【工場の概要】

場所：バリア=ブンタウ省チャウドック県

Tan Thanh Hamlet, Quang Thanh Commune, Chau Duc District, Ba Ria - Vung Tau Province, Vietnam

敷地面積：3,000 平米

工場建屋：400 平米2階建て（計 800 平米）

ほか、乾燥用スペース 200 平米、発酵と倉庫用スペース 400 平米

現地ではカカオ豆の加工前に水洗いしないことが一般的ですが、日本式を取り入れ、水洗いの工程をしっかりと行います。

最大生産量：-チョコレート：30kg～ 40 kg/日(900kg～1,200kg/月)

- カカオニブ：約 80kg/日 (2,400kg/月)

- カカオパウダー：約 300kg/月

- カカオバター：約 100kg/月

※新工場のスペースには余裕があり、機械と人員の追加で最大2倍の生産量が可能です。

製造ライン：醸造/発酵-乾燥/焙煎-コンチング-テンパリング-エイジング-脱脂-パウダー化

人員規模：15 人

生産商品：カカオワイン、チョコレート菓子、カカオパウダー、カカオニブ 等

その他：池のほとりに休憩スペース有り（カフェ・食事スペース、池では魚釣りも可能）

【工場外観等の写真】



【OCA のベトナムにおけるカカオ事業の取り組みについて】

■東京ドーム約 55 個分の面積 ベトナムでのカカオ事業に取り組む OCA の取り組み■

ベトナム産カカオの生産加工から販売までを一貫して手掛ける OCA は 2020 年に設立。野澤が創業者で代表を務める IT サービスのシーポイント（浜松市）が 2015 年から現地で農業と化学肥料を使わずに栽培する「オーガニック栽培」をベトナム現地のカカオ農園で支援したのがきっかけで、本格的にカカオ生産を拡大させ、チョコレートなど自社ブランドの製造と拡販を目的に OCA を設立し、事業拡大を進めています。

OCA では、ベトナム南部のバリア=ブンタウ省と連携し、2021 年～2023 年の 3 年間で合計約 230ha（東京ドーム約 55 個分）の新規カカオ農園を増やしているほか、欧米等オーガニック先進国への輸出拡大を目的に、有機 JAS（日本）や USDA（米国）など 4 つのオーガニック国際認証を取得しています。また、OCA では、オーガニック認証取得の農園で育てたカカオの全量買い取りをしている点も特徴の一つで、生産性や品質の向上ができています。

そのほか、農業の ICT 化が極めて遅れているベトナムで、各種センサー設置によるデータ収集やデータ分析によって数値化して、自動収穫を目指す機械化・IT 化も進めています。

■カカオのすべてを廃棄せずに使って商品を生み出し、環境も収益性も■

自社店舗をふくめ、OCA ではカカオが生み出す事業の幅を広げるため、これまでの「カカオ＝チョコレート」というイメージも払拭できるような新たな商品の開発と販売に取り組んでいます。カカオの絞り汁から、完全無添加のカカオワインを自然醸造して商品化し、シンガポールや日本へ輸出しているほか、通常は廃棄されることの多いカカオハスク（カカオ豆の外皮）からお茶、焼き菓子を製造したり、カカオの葉を使ってお茶、カカオの生豆やカカオポッドの皮からは、堆肥やバイオ燃料ほのか、カカオスナックの開発も行い、環境経営（SDG s 経営）に務めているほか、単位面積あたりの収益性を向上させる取り組みをしています。

■今後の目標について■

現在、カカオは西アフリカなど主要生産地の不作等により世界的に高騰しており、その結果、日本のチョコレート市場でも原材料高騰による商品の値上げ等影響が出ています。しかし、日本の年間需要は世界各国と比較してもあまり多くなく、年間 5.5 万トン程度だと言われています。現在の OCA のカカオ供給量は 500 トン程度ですが、今後はバリア＝ブンタウ省と連携もしつつ、供給量を 2 倍以上に伸ばせる見込みがあります。目標は、日本の年間需要の 10%程度まで OCA としてカカオ供給量を伸ばすことで、今後バリア＝ブンタウ省とともに、日本で安定供給ができるような安定した生産・供給体制の構築を目指します。

また、2024 年には、ベトナム南部の都市・バリア＝ブンタウ省チャウドック県の行政機関トップが、OCA JAPAN や泉大津市などの訪問を目的に来日し、同省のオーガニック農作物やカカオの販路拡大と認知度向上の PR を行っており、OCA では、こうしたベトナムと日本の関係構築の支援にも積極的に携わっていく予定です。