

メゾンカカオ社より、チョコレートのメーカー【VIDA】が遂に誕生。

コロンビアの「テロワール」と「ブレンド」で作り上げる

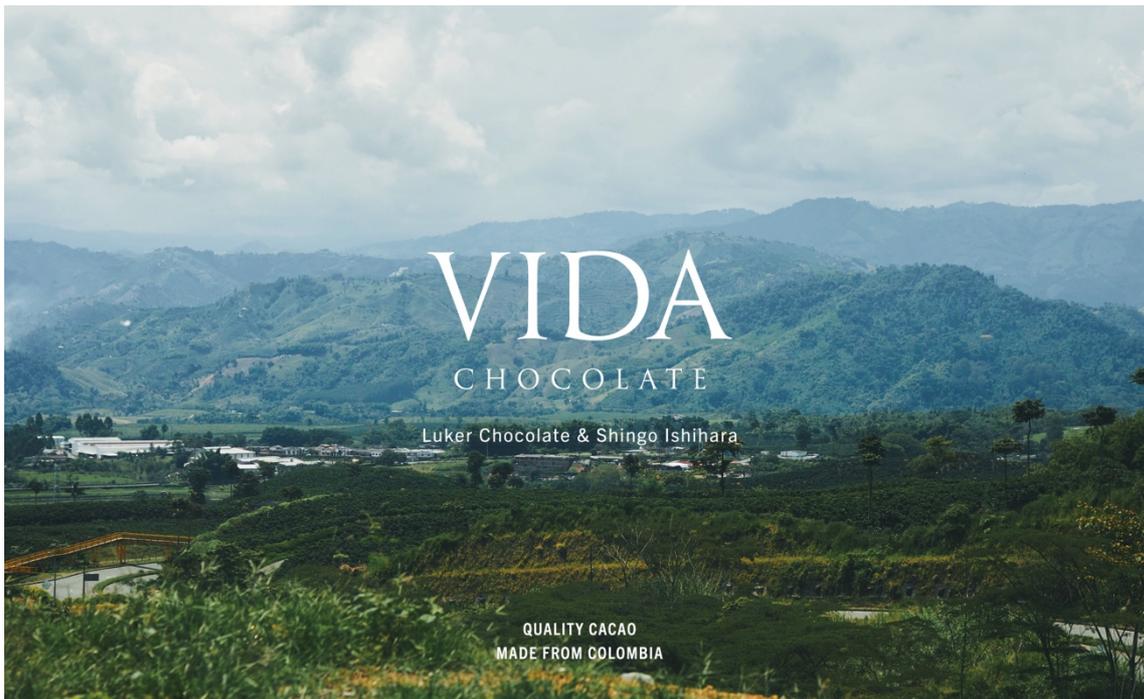
唯一無二の、鮮度の良いチョコレートとカカオ製品を提供します。

7月16日-18日に CAFERES JAPAN に出展。

鎌倉発祥のメゾンカカオグループ（創業者：石原紳伍、代表ブランド：メゾンカカオ）より、チョコレートのメーカーブランド【VIDA】（ヴィダ）が遂に誕生。

コロンビアに自社管理農園を構え、カカオ栽培から行うメゾンカカオグループがとりわけ重視するのはカカオの「鮮度」。コロンビアの豊かな水資源と肥沃な土壌から生まれる「テロワール」を活かし、最高品質のフレーバービーンズのみを栽培。加工工程で独自の「ブレンド」技術を掛け合わせることで、類を見ない驚きの香りと味わいをチョコレートに閉じ込めています。

7月16日から18日に東京ビックサイトで開催される CAFERES JAPAN に出展し、味わい豊かな製品をご紹介します。「鮮度の良いチョコレート」の新体験をお届けします。



【VIDA】人生を豊かにするチョコレート

ブランド名【VIDA】はスペイン語で人生を意味し、上質なチョコレートを日常的に楽しむことで、多くの幸せと笑顔が世界中に広がるようにという願いを込めています。

私たちが使用するのは100%コロンビア産のカカオで、とりわけ重視するのはカカオの「鮮度」です。鮮度こそがカカオ本来のみずみずしさと香りを引き立てるため、自社農園で収穫したカカオを迅速に加工し、独自のブレンド技術によって味わいと香りを閉じ込め、なめらかな口当たりを持ちます。コロンビアから始まるバトンを繋ぎ、人生を豊かに彩るおいしさをお客様にお届けします。

■美味しさの秘訣 1.テロワール



素材の味や性質を左右する畑の土壌や気候、環境を表す「テロワール」。

それぞれの土地の風土や歴史を深く知る職人が技術を掛け合わせることで、「テロワール」は初めて魅力となって素材に生かされます。数あるカカオ生産国の中でも【VIDA】創業者の石原が情熱を傾けるのがコロンビアです。

コロンビアはアンデス山脈を始めとする複数の山脈が国土の南北にまたがり、山脈からミネラルを豊富に含む水が流れます。それがカカオの育成に欠かすことのできない豊富な水と肥沃な大地の源となるのです。鳥の品種が世界でもっとも多いといわれ、恵まれた生態系を持つコロンビア。この自然環境によってみずみずしく豊かな香りのフレーバービーンズが育まれるのです。【VIDA】はコロンビア国内の複数の自社管理農園と、2000 を超える契約農園のカカオを合わせて、100%コロンビア産のカカオのみを使用しています。

■美味しさの秘訣 2.鮮度



カカオの美味しさを決めるのは、栽培過程で多く吸収する水。豊かな自然環境を持つコロンビアのカカオは、特にみずみずしく味わいがクリアなのです。【VIDA】は、フレッシュな南国果実のカカオの香りと味わいをそのまま、チョコレートに閉じ込める製法にこだわっています。

収穫したカカオは果汁が滴るうちに発酵にかけ、天日干し後はコロンビア国内の工場ですばやくクーベルチュールに加工します。収穫から加工まで、すべての工程を現地で行うことでみずみずしい製品は生まれます。

■美味しさの秘訣 3.ブレンド



カカオマス、カカオバター、ミルク、砂糖の配合を 0.1 パーセント単位で調整する。産地の個性を生かした彩り豊かなカカオリカーを掛け合わせる。味わいと香りの可能性は無限大。技術を重ね、時間と手間のかかる工程を経て、世界にひとつだけの個性豊かなクーベルチュールが作り上げられます。

この地でしか作れない。この人でしか作れない。唯一無二のチョコレートをお届けします。

【製品紹介】



クーベルチュール

高品質なフレーバービーンズを選びすぐり、それぞれのカカオ豆が持つ個性を最大限に引き出すために、最適なタイミングで発酵、ロースト、調合をおこない、独自のクーベルチュールチョコレートを製造しています。ビター、ミルク、ホワイトチョコレートと、カカオマス、カカオバターなど全 8 種。



タブレット

カカオ本来の豊かな香りと深い味わい、そして驚くほどのみずみずしさをそのまま閉じ込めました。さらに、カカオに合う様々な果実のフレーバーもラインナップ。店舗での販売はもちろん、ホテルのスイーツなど、多彩なシーンでお使いいただけます。

【VIDA 製品販売情報】

以下の VIDA のホームページ、もしくは 7 月 16 日～18 日で開催される CAFERES JAPAN の出展ブースにてお問い合わせください。

VIDA HP : <https://vidachocolate.com>

CAFERES JAPAN : 東京ビッグサイト東展示棟にて開催

【ブランド概要】

ブランドの歴史は、創業者である石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある豊かな日常に触発され、文化都市鎌倉にチョコレートブランド、メゾンカカオを開いたことに始まります。ただ美味しいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせること。それを実現するために、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎に至るすべての工程に携わり、生産者とお客様が繋がるものづくりを志向しながら、上質なチョコレートづくりをおこなってきました。

【VIDA】で目指すのはシェフ同士がオープンに自分のアイデアを交換することで街全体が美食の街として知られるようになった、スペイン サンセバスチャンの様に。今まで紡いできたストーリーや素材と向き合い積み重ねたモノづくりの技術を多くの企業と共有し、日本の食文化を進化させていくことです。

また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カカオ農業や学校の設立を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

【コロンビアでの取り組み】



かつて世界最大の麻薬生産国だったコロンビア。多くの子どもたちがコカの栽培に従事させられ、十分な教育を受けることができない状況が長く続きました。私たちはこの状況を改善するために、2016年から地元のパートナーと協力し、ネコクリエリアにあるカカオ農園の近くに学校を開校しました（初年度の入学児童は約50人）。また子どもたちの保護者を対象に、高品質なカカオを効率よく栽培できるよう、農業支援の授業も行っています。2020年には新校舎が完成し、さらに多くの子どもたちや地元の方々が学びやすい環境が整いました。現在、600人の児童がこの学校に通っています。このような活動が評価され、2018年10月にはコロンビアの貿易や投資を促進する政府機関であるプロコロンビアから、海外企業としては初めて政府公認の認定マークを授与されました。これはコロンビアのブランドイメージ向上に貢献したことが認められた証です。

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.) 広報チーム

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

HP: <https://vidachocolate.com> IG アカウント：https://www.instagram.com/vidachocolate_japan/