

**辻口博啓シェフがオーナーシェフを務めるパティスリー「FORTISSIMO H」で『FOOD TEXTILE』の採用が決定
ペルー産のカカオハスクを染料として再活用、
カカオ色のオリジナルエコバッグと巾着を期間限定で販売**

～ジェイアール名古屋タカシマヤ「2023 アムール・デュ・ショコラ」にて、1月19日～2月14日の限定販売～

快適なライフスタイルの提案を目指す豊島株式会社（代表取締役社長：豊島半七、名古屋市中区）が展開する、廃棄予定食材を染料として再活用するプロジェクトブランド『FOOD TEXTILE(フードテキスタイル)』は、このたび、日本を代表するパティシエ、辻口博啓シェフがオーナーシェフを務めるパティスリー「FORTISSIMO H(フォルテシモ アッシュ)」のバレンタイン催事期間限定のエコバッグと巾着の素材として採用されました。自社農園から出たカカオハスク(カカオ豆の外皮)から抽出した色で染色したオリジナルエコバッグと巾着は、1月19日(木)～2月14日(火)の期間限定で、ジェイアール名古屋タカシマヤ開催のバレンタイン催事「2023 アムール・デュ・ショコラ」内の「アッシュ チョコレート ワールド」にて販売しています。



『FOOD TEXTILE』は、豊島と色の原料を提供する食品企業、その生地で商品を展開するコラボレーション企業の3社から成り立つサステナブルなプロジェクトブランドです。従来捨てられてしまっていた規格外の食材や、カット野菜の切れ端、コーヒーの出廻らしなどを、食品関連企業や農園から買い取り、食材に含まれる成分を抽出し、それを染料として生地や糸を染め上げ、新しいアイテムに生まれ変わらせています。

この度のコラボレーションでは、辻口シェフが所有するペルーの自社農園で栽培されたカカオ豆の外皮(カカオハスク)から抽出した色で染めた生地を使用しています。ペルーは豊かな水源、日照条件が揃っているため豆を育てるには絶好の環境が揃っており、また甘みや濃厚さなど、独自の味わいを持つ個性的な品種が複数あるため、ショコラティエの中でも注目度が高いといわれています。

カカオをチョコレートとして楽しむだけでなく、ただ捨てられるだけのカカオハスクを色として再活用することで、自社農園のカカオ豆から抽出できる自然な優しい色合いが楽しめるコラボレーションとなっています。今回制作したオリジナルエコバッグと巾着は、1月19日(木)～2月14日(火)の期間限定で、ジェイアール名古屋タカシマヤ開催のバレンタイン催事「2023 アムール・デュ・ショコラ」内の「アッシュ チョコレート ワールド」にて販売しています。

今後も『FOOD TEXTILE』は、ただ捨てられていくものを生まれ変わらせ、衣・食・住の生活シーンをファッションナブルに楽しんでいただくことの価値を提案していきます。

■商品情報

発売日：1月19日(木)～2月14日(火)の期間限定

販売場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ開催のバレンタイン催事「2023 アムール・デュ・ショコラ」内「アッシュ チョコレート ワールド」

素材：綿100%

寸法：巾着 縦24cm 横14cm

エコバッグ 縦30cm 横28cm 底マチ8cm

カラー：カカオハスク (Warm Beige)

価格：巾着 1,301円(税込)

エコバッグ 2,501円(税込)



ライフスタイル提案商社

■豊島株式会社 <https://www.toyoshima.co.jp/>

1841年創業。180年を超える実績を礎として、時代の変化に応じて事業領域を拡大。グローバルな原料手配から最終製品の企画・生産管理・納品まで、ファッション産業のサプライチェーンを総合的に担います。また持続可能なライフスタイルを提案する企業として、Society5.0の社会に向かってサステナブル素材や機能的な商品の開発を進めるとともに、テックベンチャーへの投資や提携を通じてインフォメーション・テクノロジーを活用したサービスの提供を進めて参ります。2019年より「MY WILL (マイ・ウィル)」をステートメントとし、当社の姿勢を打ち出しています。