



EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™

報道関係者 各位

2021年6月8日

バリーカレボージャパン株式会社

バリーカレボージャパン株式会社（本社：群馬県・高崎、代表取締役社長 パスカル・ムルメステール）は、バリーカレボ（本社：スイス・チューリッヒ、CEO アントワーン・ド・サンタフリーク）が発表した100%カカオフルーツのみから作られたホールフルーツチョコレート製品「EVOCAO™（エヴォカオ）」が、日本でカカオバリー®ブランドより9月から発売開始となることをお知らせいたします。

「EVOCAO™（エヴォカオ）」は、フランス、イギリス、イタリア、カナダ、アメリカ、ブラジル、そして日本の合計6カ国限定で、6月8日(火)より順次、欧州より出荷されます。その他の国では、2021年12月以降に出荷予定です。



### 今回のリリースのポイント

- ホールフルーツチョコレートは、従来のチョコレートが使用しているような砂糖、レシチン、バニラを使用せず、100%カカオフルーツのみから作られたチョコレート。
- 自然なカカオフルーツの新鮮さが感じられる、他に類を見ないフルーティーな味わいが特徴。
- カカオフルーツのなかでこれまで廃棄されてきた果肉の部分、皮の部分を捨てずに再活用＝”アップサイクル”し、100%持続可能な方法での調達を実現。新たな収入源として、農家の人々の生活の質の向上にもつながります。健康的な楽しみを求めるミレニアル世代やZ世代を満足させたいというシェフやショコラティエ、パティシエたちのニーズに応えます。
- 世界のシェフ30人以上が開発に参加。

ホールフルーツチョコレートは、砂糖、レシチン、バニラを使用せず、サステナブル（持続可能な）方法で作られています。これにより、これまでにない特徴的な香りを生み出し、多くの新しいフレーバーチョコレート開発の可能性を引き出します。2019年に「100%カカオ成分のみでチョコレートを作る」というコンセプトを初めて発表してから、多くのシェフが求める味や成分の高い水準を満たすため、開発に2年を費やしました。

新商品「EVOCAO™（エヴォカオ）」は、サステナブルな製品が求められる現代のトレンドと生活者の願望にお応えし、チョコレート業界に大きな革新をもたらすことができると考えています。また、カカ

オバリー®「EVOCAO™（エヴォカオ）」は、バリーカレポーから初めてとなるホールフルーツチョコレート製品であり、2022年には他ブランドのホールフルーツチョコレートも発売予定です。

カカオバリー®のクリエイティブディレクターであるシェフのラモン・モラト氏はホールフルーツチョコレートを、単なるチョコレートではなく、一つのムーブメントとして捉えており、以下のように述べています。「ホールフルーツチョコレートは、サステナビリティ、ゴミの削減、アップサイクル、そして健康的な食生活など、地球をより大切にすることはどういうことなのか、など人々の生活がどうあるべきかを考えるきっかけとなると考えています。さまざまなチョコレート・カカオ製品のレシピを考える過程で、私たちは「2025年までに100%サステナブルなチョコレートを提供する」というコミットメント・思いを皆様により明確にお伝えすべきだと気づきました。このホールフルーツチョコレート『EVOCAO™（エヴォカオ）』発売をきっかけに、今後も皆様に我々の思いを伝えてまいります。」

### **ホールフルーツチョコレートとは**

100%天然のカカオフルーツのみを使用し、従来のチョコレートが使用しているような砂糖、レシチン、バニラは使用されておらず、自然なカカオフルーツの新鮮さが感じられる、他に類を見ないフルーティーな味わいです。これまで廃棄されてきたカカオフルーツの果肉の部分、皮の部分を捨てずに再活用＝”アップサイクル”し、100%持続可能な方法で調達しています。新たな収入源として、農家の人々の生活の質の向上にもつながります。健康的な楽しみを求めるミレニアル世代やZ世代を満足させたいというシェフや職人のニーズに応えます。

### **ホールフルーツチョコレート「EVOCAO™（エヴォカオ）」の特徴**

カカオバリー®ブランドから初めて発売となる、ホールフルーツチョコレート。自然な酸味とエキゾチックなフルーツを思わせるフルーティーな香りが特徴。カカオフルーツの風味と自然な新鮮さが表現されており、その力強いカカオ感とあいまって、現在市販されているチョコレートと比較できないほどにパワフルな味が楽しめるチョコレートです。

### **「EVOCAO™（エヴォカオ）」開発背景**

世界で最も栽培されている果物のひとつであるカカオフルーツは、これまで、何世紀にもわたって、主にチョコレートの原料となる豆を収穫するために栽培され、チョコレートの原料とならない全体の70%は廃棄物として処分されてきました。今日、カカオバリー®はCabosse Naturals（カボスナチュラル）と提携し、美味しい果肉と皮を再利用することで、100%純粋なカカオフルーツの原料を手に入れることが可能となりました。

カカオバリー®のホールフルーツチョコレートのため、Cabosse Naturals（カボスナチュラル）は、ココアホライズンが実施する持続可能プログラムに参加しているエクアドルのカカオフルーツ農家と協力し、最高品質のカカオフルーツを調達しています。これにより、450人の小規模農家の生活の質の向上をサポートしています。ホールフルーツチョコレートの特徴である高品質で美味しい新鮮なフルーツの味と栄養素を維持するため、彼らと協力し、5時間以内という速さでカカオフルーツの収穫から加工まで行っています。

バリーカレボー グローバルグルメ V.P.のドリス・ロエカーツ氏は、次のように述べています。

「EVOCAO™（エヴォカオ）は、自然の力を借りて今まで以上に健康的な味を体験したいという、生産者、シェフ、生活者の共通の願いを実現するものです。カカオバリー®と Cabosse Naturals（カボスナチュラル）は、カカオフルーツの廃棄物を減らすため、余った果肉をアップサイクルし、ホールフルーツチョコレートを作りました。」

また今回のホールフルーツチョコレートには、カカオバリー®のこれまでの知識や経験をふんだんに使うとともに、世界中のシェフ 30 人以上にレシピ開発に参加いただきました。日本からは「LE CHOCOLAT DE H(ル ショコラ ドゥ アッシュ)」の辻口 博啓氏、「PATISSIER eS KOYAMA (パティシエ エス コヤマ)」の小山 進氏、「洋菓子マウンテン」の水野 直己氏と、洋菓子の世界・日本大会にて数々の優勝経験をもつパティシエ・ショコラティエである 3 名のオーナーシェフが参加しました。刺激的な創造の旅を経て、ホールフルーツチョコレートの芳醇な香りとフルーティーな味わいを表現することに成功しました。

### **ホールフルーツチョコレート「EVOCAO™(エヴォカオ)」の発売時期と今後の展開**

フランス、イギリス、イタリア、カナダ、アメリカ、ブラジル、そして日本のシェフ、ショコラティエ、パティシエなどの職人向けに、2021 年 6 月 8 日(火)より順次、欧州から数量限定で出荷されます。日本では、2021 年 9 月より販売開始します。また 2021 年 12 月以降、6 カ国以外の国でも、順次出荷予定です。最新の情報は、カカオバリー®公式サイト (<https://www.cacao-barry.com/ja-JP/>) をご参照ください。

現在、アメリカの Upcycled Food Association が実施する Upcycled Certified™マーク認証を世界で初めてチョコレートで取得することを目指しています。この認証は、生活者が環境に良い影響を与えるために意識的な選択行う手助けとなるものです。

### **【Cacao Barry®（カカオバリー）について】**

1842 年以来、優れたカカオの風味を探求し、その多様性を守り、自然から食卓まで、カカオフルーツの風味全体を農家やシェフと共有しています。世界 90 カ国以上のクリエイティブなシェフに愛されており、フランスのパティスリーの伝統を受け継ぎ、ラテンアメリカ、アフリカ、アジアの優れた農園から厳選されたカカオフルーツと豆を使用した、上質な味わいのチョコレートを提供しています。

世界で活躍する刺激的なシェフコミュニティを育成することを中心に活動しており、影響力のあるアンバサダーネットワークと世界 26 カ所にチョコレートアカデミーセンターを置き、シェフたちに意欲的なインスピレーションをもたらしています。

カカオバリー®では、2025 年までに 100%サステナブルなチョコレートを提供するという目標を掲げ、責任ある持続可能な未来を約束しています。2020 年には、ブランドで使用するカカオ豆が 100%、持続可能な方法で調達されたものとなりました。

また、「Thriving nature」というコミットメントのもと、「ココアホライズンプログラム」を支持する農園主、民間団体、産業、政府、チョコレート愛好家などの運動を通じて、チョコレート部門の持続的な成長を目指しています。カカオバリー®ではすべてのクリエイティブなシェフ、マスター、そして次世代の人々が、自分のビジョンに向かって、自身の本質を表現する取り組みを行っています。

詳細はホームページをご覧ください。 [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

### 【Cabosse Naturals（カボスナチュラル）について】

Cabosse Naturals（カボスナチュラル）は2018年1月、カカオフルーツの体験を可能にするためにバリーカレボー初のスタートアップ企業としてスイスに設立されました。Cabosse Naturals（カボスナチュラル）は、カカオフルーツ全体を100%天然で、価値のある素材に仕上げています。

### 【バリーカレボーグループについて】

2018/19年度年間売上高約73億スイスフラン（65億ユーロ/74億USドル）の売上を誇る、世界有数の高品質チョコレート製品およびココア製品の製造会社。スイス・チューリッヒに本社を置き、世界60近くの製造工場、約12,000人の従業員を抱えています。

「カレボー®」や「カカオバリー®」などのグローバルブランドを持ち、食品メーカーや、チョコレートを使用する職人（ショコラティエ、パティシエ、ベーカリー、ホテル、レストランのシェフなど）に向けてチョコレートを始めとしてフィリング、デコレーション、コーティング、ナッツ類などの製品も提供しています。

<フォーエバーチョコレートとは？>

バリーカレボーグループでは2025年までに生産者の生活・生産性を向上させ、児童労働をサプライチェーンから根絶し、自然環境を保全する、サステナブルに調達された原材料を使用したチョコレートを当たり前にする「フォーエバーチョコレート」という目標を掲げています。この目標達成のため、世界中のお客様・NGO団体・業界に携わるすべての人にとって、サステナブルなチョコレートの楽しみ方を提案しています。バリーカレボーグループはココアとチョコレートのサステナブルな未来を目標としているココアホライズン財団をサポートしています。

### 会社概要

社名：バリーカレボージャパン株式会社

住所：本社 群馬県高崎市宮原町2-1

東京支店 東京都品川区大崎2-11-1 大崎ウィズタワー21階

代表取締役社長：パスカル・ムルメステール

HP：<http://www.barry-callebaut.com>

### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内）

担当：田口、小石

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713

メールアドレス：[barry-callebaut@kartz.co.jp](mailto:barry-callebaut@kartz.co.jp)

※緊急事態宣言下におきましては在宅勤務中心となっておりますので、メールにてご連絡いただけますようお願い申し上げます。