

ニュースリリース

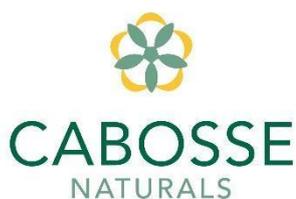
2021/06/24

ホールフルーツチョコレート「エヴォカオ (EVOCAO™)」にも使用された 「カボスナチュラルズ (Cabosse Naturals)」製品 カカオ・チョコレートの専門商社、株式会社立花商店で販売を開始しました

バリーカレボー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、2021年6月8日(火)より世界で順次出荷開始された、ホールフルーツチョコレート「エヴォカオ (EVOCAO™)」にも使用されている「カボスナチュラルズ (Cabosse Naturals)」製品について、カカオ・チョコレート商社、株式会社立花商店で取り扱いが開始したことをお知らせいたします。

本リリースのポイント

- 100%天然のカカオフルーツのみから作られ、爽やかでフルーティーな味わいのあるホールフルーツチョコレートのグローバル展開が、ヨーロッパ、アジア、南北アメリカの一部の国で始まりました。ホールフルーツチョコレートには、カボスナチュラルズの製品が使用されています。
- カボスナチュラルズは、カカオフルーツのサプライチェーンを構築することで次世代の食品および飲料カテゴリーを実現し、その成果が認められています。
- カボスナチュラルズは、ブランドにアップサイクル認証 (Upcycled Certified™) マークを使用しており、生活者が信頼できる確かな情報に基づいて購入できるよう支援しています。
- 日本では株式会社立花商店がカボスナチュラルズの販売代理店として、カカオフルーツパルプとカカオフルーツ濃縮果汁の取り扱いを開始しています。



カボスナチュラルズ (Cabosse Naturals) について

カボスナチュラルズは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。カボスナチュラルズは、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。

2021年6月8日(火)に発表された、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「エヴォカオ (EVOCAO™)」には、カボスナチュラルズの製品が使用されています。



この度、10年以上カカオ・チョコレート商社として広く実績のある立花商店での販売が決定。日本の製菓メーカーやシェフ、ショコラティエ、パティシエなどの職人の皆様にスピーディーなお届けが可能となりました。

詳細は [こちら](#) よりご確認くださいませ。

カカオバリー®ブランドから発売されるホールフルーツチョコレート「エヴォカオ(EVOCAO™)」とは

世界90カ国以上のクリエイティブなシェフに愛されるブランド、カカオバリー®から、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「エヴォカオ (Evocao)」が発売されました。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7カ国限定で、6月8日(火)より順次、欧州より出荷されています。2022年には他ブランドのホールフルーツチョコレート製品の発売も予定しています。

カボスナチュラルズのマネージングディレクター、ハーウィグ・ベルナートは、次のように話しています。「私たちの革新的なサプライチェーンは、カカオバリー®などの一流ブランドや世界中の食品・飲料ブランドと提携して、おいしいカカオフルーツ製品を作り上げ、ご紹介するための強固な基盤となっています。これは私たちの誇りでもあります」

カボスナチュラルズ製品情報



カカオフルーツパルプ (18kgペール缶、500g袋) ※500g袋は7月中旬発売予定



カカオフルーツ濃縮果汁（23kgペール缶）



カボスナチュラルズの特長

①サプライチェーンの構築

100%カカオフルーツのみからつくる高品質な製品を作り上げるため、過去2年間、サプライチェーンを構築してきました。カカオフルーツ原料は、種（カカオ豆）と、栄養豊富な皮で構成されています。新鮮でフルーティーなカカオフルーツは世界中で最も多く収穫される果物のひとつです。これまでは果実全体の70%を不要なものとして捨てていましたが、捨てずに活用することは、環境や気候変動に配慮した最もおいしいソリューションとなりえるでしょう。

②次世代の食品および飲料カテゴリーとして誕生

カボスナチュラルズは、次世代の食品および飲料カテゴリーを最初に導入して以来、カカオフルーツスナックを提供するモンデリーズブランドのCaPao（カパオ）と提携してきました。高品質のフルーツ加工ブランドであるRogelfrut（ロージェルフルト）は、イタリアのアイスクリームパーラー向けに、新しいカカオフルーツジェラートミックスを発表しました。そして2021年春には、ベルギーのクラフトビールのブランド「ACAN」が、トレンド的なカカオフルーツサワーエールを発売しました。

③Upcycled Food Associationと共にこの運動を主導

カボスナチュラルズは、Upcycled Food Association（アップサイクル・フード協会、略称UFA）と提携した最初のカカオフルーツブランドとなりました。2020年、カボスナチュラルズは、UFAと協力してアップサイクル食品カテゴリーを構築するためのグローバルキャンペーンを主導しました。また、UFAは今年、生活者がアップサイクルされた製品を識別し、購入の意思決定にインパクトを与えるために、米国でアップサイクル認証マークを導入しました。これにより、カボスナチュラルズのパートナーは、パッケージにこの認証マークを記載することができるようになります。カボスナチュラルズのパートナーであるカカオバリー®は、この認証マーク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。

④革新的な原料として「Sustainable Ingredient Award（持続可能な原料賞）」等を受賞

カボスナチュラルズが展開する製品群は、2021年6月10日にEcovia Intelligence社によって開催されたSustainable Food Awards 2021（サステナブルフードアワード2021）で「Sustainable Ingredient Award（持続可能な原料賞）」を受賞しました。この賞は、環境や社会に与える影響の観点で持続可能な変化をもたらす原料に与えられるものです。また、2021年3月にFoodBev Media社が主催するWorld Food Innovation Awards（ワールドフードイノベーションアワード）においても、「Best Ingredient Innovation（最も革新的な原料）」カテゴリーの最終選考に残り、「Highly Commended（高く評価）」と評されました。



【カボスナチュラルズの販売代理店】

株式会社立花商店 東京支店
〒107-0062
東京都港区南青山5丁目4-27 Barbizon104ビル801
TEL : 03-6427-5461 FAX : 03-6427-5462
HP: <https://www.tachibana-grp.co.jp/index.html>
担当者：八木様

【バリーカレボーグループについて】

2019/20年度年間売上高約69億スイスフラン（63億ユーロ/76億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カ所以上の製造工場、12,000人を超える従業員を擁しています。

「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、自然環境を保全し、持続可能な方法で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、持続可能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カカオとチョコレートの持続可能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
東京事務所 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

※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。