

報道関係各位

2019年11月8日(金)更新

日本緑茶センター株式会社

天国のかけらをおためしあれ！
天国にいるような気持ちになれるチョコレート！
ベルギー生まれのオーガニック・フェアトレードチョコレート
「チョコレートフロムヘブン」発売

クレイジーソルト、ポンパドール・ハーブティー、茶語(Cha-Yu)、ティーブティックを手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島大太朗)は、ベルギー生まれのフェアトレード・オーガニックチョコレート「チョコレートフロムヘブン」を、2019年11月8日(金)より発売いたします。



「チョコレートフロムヘブン」(Chocolates From Heaven)は、ベルギーのエーフェルゲムからやってきた、7種類のオーガニック・フェアトレード・チョコレートです。

ベルギーは、チョコレートが美味しいことで有名な国ですが、この「チョコレートフロムヘブン」は名前のお通り、ひとくち食べればまるで天国にいるかのような気持ちになれる、ヘブンリーなチョコレートです。

厳選されたオーガニック原材料を生産農家から公正な価格で購入することで、彼らの生活を支援しています。

人々が雲に頭を突っ込んでいるシュールでお洒落なデザインのパッケージは、プチギフトとしてもおすすめです。

あなたも天国のチョコレートをひとくち味わって、雲の中にいるようなほわほわとした気持ちになってみませんか？

【商品特徴】

■天国にいるような気持ちになれるヘブンリーなオーガニックの美味しさ

「チョコレートフロムヘブン」は、厳選されたオーガニックの原材料を集めて作られています。オーガニックの原材料は、食べる人に素材が本当はどのような味をしているのか、素材そのままの美味しさを再発見するチャンスを与えてくれます。

「チョコレートフロムヘブン」のカカオ豆は、カカオの原産地、中央アメリカ・南アメリカのペルーとドミニカ共和国から調達しています。原産地の素材を選ぶことで、カカオのルーツを辿りながらピュアな原点の味を楽しむことが出来ます。

ココアバターを 100 使用した 7 種のチョコレートは、オリジナル製法により、なめらかな口どけに仕上がっています。



72%ダークオレンジ/
74%ダーク/
80%ダーク/
85%ダークのみ

■なぜ頭が雲に！？ シュールでお洒落なパッケージデザイン

7 種のパッケージには、それぞれ雲に頭を突っ込んでいる人々が描かれています。それは「Head in the Clouds」(ぼーっとする、うわの空、ぼんやりする)という英語の比喩をデザインで表現しています。

このチョコレートをひとくち味わえば、イラストの人々のように美味しさにぼーっとしてしまうので、まるで天国にいるようなほわほわとした至福のひとつときを楽しめます！ということを表しています。It tastes like heaven! は、「最高に美味しい！」という意味にもなります。

雲のエピソードとブランド名の由来を添えて友達にプレゼントすれば、楽しい会話が生まれるはずですよ！



■関わる人々を尊重したフェアトレードでヘブンリーなチョコレート

「チョコレートフロムヘブン」ブランドを擁するクリンゲル・ショコラーデ社は、自然とカカオ農家を尊重し、敬意を払いながら、チョコレート商品作りをしています。「チョコレートフロムヘブン」は、フェアトレード認証団体から、フェアトレード認証を受けています。

チョコレートの原材料を生産農家から公正な価格で買い取ることで、彼らの仕事が正当に評価され、より良い状況で生活が出来るように支援しています。その収入で彼らは子供達を学校に行かせることも出来ます。この天国のチョコレート作りに関わる人々が、幸せにヘブンリーに働き、暮らせることを目指しています。

開発途上国の原料を適正価格で継続購入することで、立場の弱い生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をフェアトレードと呼びます。その条件を満たす商品に対して、フェアトレード認証マークが与えられます。



■すべてのチョコレート・ラバーが納得のヘブンリーな商品ラインナップ

7 種のチョコレートは、マダガスカル産バニラのやさしい香りが特徴のホワイトから、カカオのフルーティーな味と香りを感じられる 85%ダークまで、ホワイト、ミルク、ダークチョコレートのカカオ比率の違いを楽しめるラインナップです。

カカオを存分に感じたい方には、カカオマス、砂糖、ココアバターのみでシンプルに作られた商品がおすすです。

また、クリーミーなミルクチョコレートにキャラメリゼしたアーモンドとシーソルトを合わせたり、クールなダークチョコレートにフルーティーなオレンジがアクセントになっていたり、ちょっと個性的な味わいの商品も人気を博しています。

甘さの好みで、食べる時の気分で、食べる場所や時間で、それぞれの好みやシーンで楽しくお選びいただけます。

【チョコレートフロムヘブン BRAND STORY】

「チョコレートフロムヘブン」は、オーナー兼 CEO のコーエン・クリンゲル氏により、ベルギーのエーフェルゲムにて 1995 年に創業した、クリンゲル・ショコラーデ社のブランドです。

同社は現在まで一貫して、人間の健康や自然を尊重した、健康的で正直なチョコレート作りを信念としています。創業時と変わらない情熱と創造性を注ぎ込みながら、選び抜いた原材料と最高級のカカオを使った商品を開発、提供しています。



【商品情報】

(左列:商品画像/右列:上から 商品名、商品説明、原材料名)

	<p>ホワイト ホワイトチョコレート</p>
	<p>マダガスカル産バニラのやさしい香りのホワイトチョコレート。ローラースケートをはいて、楽園のかけら探しへ。</p>
	<p>【原材料名】有機砂糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機バニラパウダー</p>
	<p>ミルク ミルクチョコレート</p>
	<p>王道のミルクチョコレート。まろやかな甘さと芳醇な香りがあなたをとりかえさせます。</p>
	<p>【原材料名】有機砂糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機カカオマス、有機バニラパウダー</p>
	<p>アーモンドキャラメルシーソルト ミルクチョコレート</p>
	<p>クリーミーなミルクチョコレートに、キャラメリゼしたアーモンドとソルトのアクセント。聞くだけで天国のようでしょう？</p>
	<p>【原材料名】有機砂糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機カカオマス、有機アーモンド、食塩、有機バニラパウダー</p>
	<p>72%ダークオレンジ ダークチョコレート</p>
	<p>クールな味わいのダークチョコレートに、フルーティーなオレンジのかけら。楽園に行く準備をしましょう。</p>
	<p>【原材料名】有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、有機オレンジ、有機バニラパウダー／香料、(一部に乳成分を含む)</p>
	<p>74%ダーク ダークチョコレート</p>
	<p>ベルベットのように滑らかなダークチョコレート。この世のものとは思えない美味しさ。</p>
	<p>【原材料名】有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、(一部に乳成分を含む)</p>
	<p>80%ダーク ダークチョコレート</p>
	<p>ペルー産カカオを使用した、フルーティーなダークチョコレート。この香り高さは、この上ない喜び！</p>
	<p>【原材料名】有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアパウダー、有機ココアバター／乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)</p>
	<p>85%ダーク ダークチョコレート</p>
	<p>ペルーとドミニカ産のカカオを使用。フルーツと花の香りに酔いしれます。</p>
	<p>【原材料名】有機カカオマス、有機ココアパウダー、有機砂糖、有機ココアバター／乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)</p>

【商品概要】

ブランド名	チョコレートフロムヘブン(Chocolates From Heaven)
商品名	上記各商品情報・1行目に記載
発売日	2019年11月8日(金)
販売地域	全国
原材料	上記各商品情報・2行目に記載
内容量	各100g
価格	700円+税
主要売場	オーガニック専門店、輸入食料品店、弊社通販サイト「ティーブティック」他
ターゲット	20-40代女性

【会社概要】

商号 日本緑茶センター株式会社

代表者 代表取締役社長 北島 大太郎

本社所在地 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町24-4 東武富士ビル

創立 1969年11月

資本金 6,000万円

事業内容 世界のティー、ハーブ、スパイス、塩、油、穀物の輸出入、商品企画開発・製造・卸・小売、店舗運営

URL <http://www.jp-greentea.co.jp>

通販サイト 「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>

【一般の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 0120-821-561(平日 9:00~17:00)