

imperfect

imperfect 株式会社

2023年1月31日

【ナチュラルローソン第2弾】サステナビリティに取り組む「カカオ香る 手づくり濃厚プリン」と「チョコレート&コーヒー アソートボックス」をナチュラルローソン店舗で2月7日に発売

～ココアパウダー発祥の地オランダで100年以上伝統があり濃厚で芳醇なココアを100%使用した手づくりプリンと、imperfect創業時から人気のチョコレートパークとコーヒーのペアリングを楽しむアソートセット2種を発売。カカオ農家とコーヒー農家の持続可能な生産をサポート～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す imperfect（インパーフェクト）株式会社（所在地：東京都千代田区、代表者：佐伯美紗子）は、2023年2月7日(火)より、オランダ産ココアを100%使用した「imperfect カカオ香る 手づくり濃厚プリン」及び imperfect 創業時から的人气商品のペアリングを楽しむ「imperfect チョコレート&コーヒー アソートボックス」をナチュラルローソン店舗にて、数量限定で発売致します。ナチュラルローソン店舗での商品発売は今回が第2弾となります。

■商品概要1「カカオ香る 手づくり濃厚プリン」

商品名：imperfect カカオ香る 手づくり濃厚プリン

販売価格：390円 *421円（税込）

内容量：90g/個

ココアパウダー発祥の地オランダで100年以上の伝統があり、濃厚で芳醇なココアを100%使用。牛乳・鶏卵・砂糖・クリーム・ココアパウダーと5つの原料のみでシンプルに仕上げているからこそ、卵のコクと香り高い濃厚なカカオが引き立て合い、素材の味わいを存分にお楽しみいただけるひと品です。



■商品概要2「チョコレート&コーヒーアソートボックス」2種

商品名 : imperfect チョコレート&コーヒー アソートボックス

①華やかな香り

②まろやかな味わい

販売価格 : 各 463 円 *500 円 (税込)

内容物 : チョコレート 1 袋、コーヒードリップバック 1 袋入り



①華やかな香り

ダークチョコレートにカシューナッツ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ドライランベリーをたっぷりと散りばめた見た目にも楽しいチョコレートと、グアテマラ産の甘い香りとジューシーな酸味が特徴のコーヒーのアソート。2つを同時に味わうと、まるで白い花のようなフローラルな香りを愉しんでいただけます。



②まろやかな味わい

ストロベリーと掛け合わせたホワイトチョコレートに、濃厚な甘みのあるヘーゼルナッツと爽やかな甘みのドライストロベリーを散りばめたチョコレートと、エチオピア産の柑橘のフルーティーな香りが広がるコーヒーのアソート。2つを同時に味わうと、まるでミルクティーを飲んでいるような味わいを愉しんでいただけます。



imperfect が使用するのは、農園指定シングルオリジンのスペシャルティコーヒー豆。豆の特徴を活かす焙煎度合にもこだわっています。コーヒーを気軽に楽しみいただける様に、本商品はドリップバッグでお届け致します。

■サステナビリティへの取り組み

imperfect では、「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」を掲げ、imperfect の商品が橋渡し役となり、お客様の「おいしい」を、生産地・生産者の「うれしさ」につなげる循環づくりを目指しています。

本商品を通じて循環づくりの実現を目指し、ガーナのカカオ農家及びコロンビアのコーヒー農家の持続可能な生産に向けたサポートを行っています。また本商品の売上の一部は、imperfect がさらに農園での活動を実施する活動費用に充当致します。



■カカオを通じた生産地への取り組み

カカオの主要産地の一つであるガーナ産のカカオは日本人に永年愛されていますが、生産地では児童労働や森林破壊等の社会課題を抱えています。

そこで imperfect では、カカオ栽培に於いて児童労働及び森林破壊を行わないことに書面で合意した農家のみから調達したカカオを本商品に使用しています。加えて、私たちは、ガーナでの持続可能なカカオ生産を目指した取り組みを推進しています。

1つ目はカカオが育つ森林の保全。カカオの木は直射日光や風に弱い植物で、日差しが当たり続けてしまうと通常50~80年あるといわれる寿命が25~30年と短くなり、安定的にカカオを生産することが難しくなります。しかし、カカオ農家は知らないうちにカカオの栽培の為に森林を伐採し、森林減少が進むだけでなく、結果的にカカオの収穫に影響が出てしまいます。

そこで私たちは、シュードツリー(日陰樹)と呼ばれるカカオの木に日陰を作る木の苗木を植林し、カカオの森を守る活動を行っています。また植林と同時に、無理な森林伐採ではカカオ豆の生産は伸びず、森と共存しながら計画的にカカオの木を増やすことが、カカオの生産や生産者の収入増につながることを伝える活動を行っています。



2つ目は、社会進出を希望する女性の就労のサポートです。西アフリカのカカオの生産工程では、文化的な背景から、女性が農園主である男性のサポート役とされる場合が多く、経済的に自立する機会が限られている現状があります。社会で活躍する機会を得たい、経済的に自立したい・家族をサポートしたいと願うカカオ農園の女性たちが生き生きと活躍する機会の創出をサポートしています。

具体的には、キャッサバの栽培と販売による収入の獲得をサポートしています。キャッサバはタピオカの原料である芋の一種。ガーナの主食の1つでもあり、生産量は世界第4位を誇ります(2019年)。

キャッサバの種子を提供するだけでなく、栽培に関する農学トレーニングを実施することで効率的に栽培する方法を学ぶ機会を提供。更に、粒上にしてもち米の様にしたアチェケや、粗挽きの粉にして食べるガリなど、現地で食べやすいように加工し、付加価値を付けて販売できるような加工器具を提供する活動も行うことで、安定して収入を得ることに繋がることを応援しています。



■ コーヒーを通じた生産地への取り組み

コーヒーの生産地では、2050年問題やコーヒー生産者の減少など多くの社会課題が存在しており、現状のペースで気候変動が進んだ場合、2050年には、コーヒーの品質低下、収穫量の減少、価格の高騰やコーヒー生産者の減少などが発生し、現在の様に日常的に美味しいコーヒーを楽しむことができなくなる可能性があると言われています。

例えば、生産量世界第3位のシェアを誇るコーヒー生産大国のコロンビアでは、小規模農園の多くが、気候変動による豆の収穫量や販売価格の変動が家庭の収入に直結してしまう傾向にあります。

imperfectでは、コーヒー豆の収穫量を増やす栽培方法を教えたり、収穫した豆を精選する設備の設置等を通じて、小規模農家の収穫と収入の安定・増加を目指したプロジェクトをサポートし、また同プロジェクトから生産されたコーヒー豆も商品に使用しています。

一方で、農作物であるコーヒーは霜や干害等の天候要因によって収穫量が大打撃を受けてしまうこともあり、特に小規模農家にとっては影響も大きく、コーヒー生産の継続を諦めるケースも見られます。

そこで、コーヒーができる土壌で一緒に生産しやすいトウモロコシに着目し、コーヒー農園の空いたスペースで、比較的天候や病害虫に強く、コロンビアの主食でもあり健康的な生活に必要な栄養素ともなるトウモロコシの栽培にも一緒に取り組んでいます。トウモロコシの種子を提供すると同時に、栽培方法や収穫方法のトレーニングを実施することで、コーヒーの生産が安定しない時でも、トウモロコシによって家族への栄養や副収入につなげることで、生活の基盤が安定することを目指しています。



本活動によって全ての課題を解決することは出来ませんが、たとえ不完全(imperfect)であっても、私たちにできることから取り組み、少しでも世界と社会をよくすることに貢献して参ります。



The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加頂く機会をご提供しております。

会社概要

名称	: imperfect 株式会社
設立	: 2019年3月18日
代表者	: 代表取締役社長 佐伯美紗子
所在地	: 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目6番1号
事業内容	: 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営 /飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL	: https://www.imperfect-dowell.com/

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、Fax : 03-3210-6546、E-Mail : press@imperfect-dowell.com