

imperfect

imperfect 株式会社

2023年2月24日

【全国発売】 ローソン店舗で「カカオ香る 大人の濃厚ココア」を2月28日発売。サステナビリティに取り組みながら生産されたカカオを原料に作られたオランダ産ココアを100%使用

～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、ココアバターをふんだんに含有したハイファットココアパウダーを100%使用した、濃厚で芳醇なココア。原料にはサステナビリティに取り組みながら生産されたカカオを使用し、ガーナのカカオ農家と共に森の保全や女性カカオ農家の活躍を応援する活動を推進～



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28日(火)より、コク深いオランダ産ハイファットココアパウダーを使用した「imperfect カカオ香る 大人の濃厚ココア」をローソン店舗で発売致します。imperfect 商品の全国での発売は今回で2回目となります。

【「imperfect」公式サイトはこちら】 <http://www.imperfect-store.com/>

■商品概要

商品名：imperfect カカオ香る 大人の濃厚ココア

販売価格：183円 *198円（税込）

発売日：2023年2月28日（火）

主にガーナなどの西アフリカ産カカオを使用し、ココアパウダー発祥の地オランダで仕上げた濃厚で芳醇なココアを100%使用。100年以上の伝統を持つオランダ産ココアが持つ、カカオ本来のコクやほろ苦さを味わえる大人向けのココアドリンクに仕上げました。



本商品に使用しているのは「ハイファットココアパウダー」のみ。カカオ豆に元来含まれる油脂であるココアバターの含有率が20～22%と高いことが特長です。

ココアバターは一般的な油脂にはない独特の融解特性があり、口の中の温度と同じ32～34℃で一気に溶け、芳醇なカカオの風味と香りが広がると言われています。このココアバターの芳醇な風味に、さらにココアと相性のよい隠し味であるバニラフレーバーの華やかさも加わり、口に入れた瞬間にふわっと広がる香り高いココアをお楽しみください。



■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と一緒に、カカオの育つ森の保全及び社会進出を希望する女性の就労の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

ガーナは世界第2位の生産量を誇り、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。



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