



imperfect 株式会社

2023 年 8 月 18 日

imperfect 表参道店内で株式会社ブルボンが 8 月 19 日より「雪国新潟から世界のためにできること」をテーマにポップアップを実施。

～持続可能なカカオ生産に取り組む imperfect 株式会社が株式会社ブルボンの雪室熟成カカオ豆のチョコレートを紹介～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（＝いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動を展開するウェルフードマーケット&カフェ「imperfect（インパーフェクト）表参道」店舗内で、株式会社ブルボンは「雪国新潟から世界のためにできること」をテーマにしたポップアップを 8 月 19 日（土）～31 日（木）の期間で実施いたします。

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

【「imperfect」公式 instagram はこちら】https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

■ イベント概要

imperfect は、食と農を取り巻く社会課題を解決し、「食のよいサイクル」の実現を目指す「Do well by doing good.」（いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動を推進しています。この活動について生活者の方々に知っていただける imperfect 表参道店舗で雪国新潟に本社を置くブルボンならではの雪室熟成カカオを使用したおいしいチョコレートをご紹介しますポップアップを実施いたします。

実施期間：2023 年 8 月 19 日（土）～8 月 31 日（木）

< 雪室熟成カカオのチョコレート >

「雪室（ゆきむろ）」は、雪を利用した天然の冷蔵庫です。電気冷蔵庫が普及するまで、冬に降り積もった雪を利用して食材を保存する知恵と工夫が、雪国各地で活用されてきました。また、雪室の低温多湿な環境は食材の鮮度を保ちつつ、その品質を変化・向上させ独特な食文化を育んできました。ブルボンの雪室設備（新潟県魚沼）では、2～3 月頃に 1 年分の雪を雪室（貯雪庫）に蓄え、その雪の冷気を利用してチョコレートの原料となる「カカオ豆」を熟成させています。雪室の安定した低温高湿度の環境はカカオ豆の熟成にも適しており、チョコレートにすると雑味の少ないまろやかな味わいとなります。ブルボンが本社を置く雪国新潟だからこそ生まれた、「雪室ショコラ」のおいしさをご堪能ください。

■ブルボン 雪室ショコラの試食・購入

期間中は、ブルボン 雪室ショコラをご試食・ご購入いただけます。

商品：

- ✓ 熟成したカカオのすっきりとした味わいがミルクのコクを引き立てる「雪室ショコラ まろみミルク」
- ✓ カカオの余分な苦みや渋みが削ぎ落とされ、洗練された味わい。研ぎ澄まされたカカオのおいしさが魅力の「雪室ショコラ熟成カカオ 73」



チョコレートの模様は全部で6種類。様々な「雪」の美しさを愉しみながら店内の展示をごゆっくりご覧ください。



また、雪室ショコラと imperfect 自慢のコーヒーとのペアリングもおすすめしています。「雪室ショコラまろみミルク」には imperfect のグアテマラ産 アヤルサ Washed コーヒーでヌガーのような風味と濃厚な質感を、「雪室ショコラ熟成カカオ 73」には imperfect のインドネシア産 リントンバタク コーヒーを掛け合わせエクゾチックでフローラルな風味を、それぞれお楽しみください。



<ブルボンのサステナビリティへの取り組み>

株式会社ブルボンは2024年に創業100周年を迎えます。次の100年も“ずっと続く笑顔”をお客様に届けることを目指し、持続可能な未来社会の実現に向けた活動に取り組んでいます。

チョコレートの主原料であるカカオ豆栽培地域の多くは開発途上国にあり、栽培地の開拓による環境破壊や、児童労働の人権問題などの社会課題も存在しています。株式会社ブルボンでは、使用しているカカオ原料の主要産地における児童労働の撲滅・抑止の解決に向けた活動を進めているほか、環境保全に取り組む農家からカカオ豆の調達を行うなど、原材料の持続可能な調達活動にも取り組んでいます。



■imperfect のカカオ産地での取り組み

imperfect では、カカオ豆の主要産地が抱える課題の解決を通じて、カカオの持続可能な生産を目指しています。急速な森林減少に直面しているコートジボワールでは、植樹を通じたカカオの森の再生及び生態系の保全に取り組み、また、女性の活躍機会が限定的なガーナでは、カカオ農園で働く女性への就労サポートを通じて、女性の地位向上及び経済的自立を応援しています。

■imperfect が企業様と連携した POPUP をおこなう理由

imperfect が目指すのは、生活者と共に持続可能な社会を作りあげること。ただ、この活動は私たち imperfect1 社では実現することはできません。

私たちが共感する他企業さまの活動を、より生活者の皆さまに知っていただくことで、より多くの方々と一緒に、よりよい社会の実現を目指して参りたいと考えています。



いいことをして世界と社会をよくしていこう

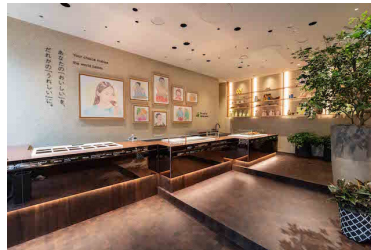
Do well by doing good.

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、この考えをとっ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いただく機会をご提供しております。

「imperfect 表参道」店舗概要



名称	: imperfect 表参道
所在地	: 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間	: 11:00~20:00
TEL	: 03-6721-0766
URL	: https://www.imperfect-store.com/
SNS	: https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

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