

国内製造のプロ向けサステナブルチョコレート オンラインショップで8月5日より発売開始

チョコレートを通じて、みなさまの「おいしい」がカカオ豆の生産に関わる人たちや
その周りの環境にとっての「うれしい」につながるサステナブルな取り組み

日新化工株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：直井広明）は、カカオ農家に直接還元できるプログラムを付帯した国内製造のサステナブルチョコレート「サステナブルチョコレート ダークカカオ70%」を、オンラインショップで8月5日より発売開始することをお知らせいたします。



70年以上の歴史を持つ業務用製菓材料メーカーである当社は、imperfect（インパーフェクト）株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：佐伯美紗子）の取り組み、「Do well by doing good.」に賛同し、カカオ生産国の自然環境の保護やカカオ農家の収入向上等を通じて、カカオ産業の持続可能な発展を目指す「サステナビリティ」に配慮したカカオ豆を使用した、「サステナブルチョコレート ダークカカオ70%」を2022年4月に業務用製品として発売しました。売上の一部をimperfect株式会社がカカオ農家と共に実行する農家の自立・環境保全につながるプロジェクトの活動資金に充当されることが特長です。

発売以来、業務用チョコレートとして、プロフェッショナルの方々と一緒に取り組みを進めてきましたが、より多くの方々にカカオ産地の抱える課題を知っていただき、こうした課題解決に貢献したい、SDGsに取り組みたい、という思いを持っている方々の選択肢のひとつとなることを願

い、オンラインショップ「nk chocolaterie “make”」での販売を開始いたします。みなさまからの購入量の大小に関わらず、1袋からガーナのカカオ農家を支援する活動に貢献することができます。



■プロ仕様のチョコレートをご自宅でも

これまで、一般のお客さまには手に取っていただけなかったプロフェッショナル仕様の「サステナブルチョコレート ダークカカオ70%」を、1袋（1kg）から購入できるようになりました。少し酸味のあるフルーティな味わいのハイカカオタイプです。そのまま召し上がっていただいたり、アイスやドリンクに混ぜたり、お菓子作りなどにもご使用いただけます。

「チョコレートを通じてたくさんの笑顔を。Chocolate makes you smile.」をブランドメッセージに掲げ、長年プロフェッショナルの方々に向けたものづくりを続けてきた私たちが、自信をもってお届けする商品です。

■「Do well by doing good.」とは

「Do well by doing good.」とは、imperfect 株式会社が“いいことをして世界と社会をよくしていこう”を合言葉に、持続可能な社会の実現を目指している活動です。

この世の中に存在する様々な社会課題に対して、たとえ不完全な取り組みだとしても、自分たちでできることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いで、取り組んでいます。サステナブルな日常が、当たり前になることを願って。



■カカオ産業が抱える課題

チョコレートの原料であるカカオは、赤道近くの高温多湿な地域で栽培されます。

世界のカカオ生産の約7割を占める西アフリカ地域では、農薬の使用や森の伐採などによる生態系や環境の破壊や、地域の子どもの児童労働や農家の労働・生活環境が改善しないなど、様々な課題を抱えています。

このままでは持続可能なカカオの生産が難しくなる可能性も示唆されています。

■ カカオ農家に直接貢献するサステナブルチョコレート

【プロジェクト1】「キャッサバを通じて女性たちが平等に活躍できる社会を！」

世界第2位のカカオ豆生産国であるガーナでは、女性が農園主である夫や男性のサポート役として認知される傾向が強く、農園外での就労機会を含めて活躍できる機会が少ないことが課題といわれています。そこで本プロジェクトでは、女性の地位向上を目指し、ガーナの主食の一つであるキャッサバの栽培・加工・販売を通じた経済的自立を応援するプロジェクトを行います。具体的には、女性カカオ農家にキャッサバの種子を提供し、栽培方法を学んでいただきます。また加工器具（ふかし器やプレス機など）も提供し、原料のままではなく付加価値ある商品として販売することで、女性が活躍できる機会を提供しつつ持続的な収入源の確保に繋げていきます。



【プロジェクト2】「カカオの森と生態系を守ろう！」

ガーナでは、世界的に増加するカカオ需要への対応や木材確保のための伐採などにより、森林が減少していることも課題になっています。本プロジェクトでは、カカオの木の寿命とカカオ豆の生産量に大きく影響を与えるシェードツリー（日陰樹）の植樹を実施し、カカオの森を守るプロジェクトを行います。具体的には、成長が早くカカオの木を超える高さになる原種の常緑樹を1~2万本提供し植樹



を行います。直射日光のあたるカカオの木は寿命が25~30年程度といわれますが、これらの常緑樹がカカオの木に日陰を作ることによって50~80年は収穫できるようになるといわれており、カカオの森や生態系を守りつつ、カカオ農家の持続的な生産と収入につながる取り組みを進めていきます。

■ 商品概要

商品名	: サステナブルチョコレート ダークカカオ 70%
内容量	: 1kg
発売価格	: 2,800円 (税込)
発売日	: 2022年8月5日 (金)
販売場所	: オンラインショップ
商品紹介 URL	: https://nisshinkako.com/?pid=169654276



■ 公式 SNS アカウント

Instagram : https://www.instagram.com/nk_chocolaterie_make

Facebook : <https://www.facebook.com/nk-chocolaterie-make-138352684752020>

Twitter : https://twitter.com/nk_make

■会社概要

日新化工株式会社

マーガリンの製造会社として1948年に設立された日新化工は、1956年に洋菓子やパンのコーティングなどに使われる「洋生用チョコレート」を日本で初めて開発し、以来、製菓のプロフェッショナルに愛される各種食品原料をつくり続けてきました。「チョコレートを通じてたくさんの笑顔を。Chocolate makes you smile.」をブランドメッセージに定め、豊かな食文化を支える存在であり続けるため様々な取り組みを進めています。

設立 : 1948年12月25日
代表者 : 代表取締役社長 直井広明
所在地 : 〒104-0041 東京都中央区新富二丁目13番3号
事業内容 : 業務用チョコレート・フィリングなどの開発・製造・販売
URL : <https://nisshinkako.co.jp/>

imperfect 株式会社

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。実業を通じた社会課題の解決に向けて、自分たちにできることから少しでも世界と社会をよくしていきたいという想いのもと、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客さまに楽しくご参加いただく機会を提供しています。

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/>

【本商品に関するお問合せ先】

お問い合わせフォーム :

<https://nisshinkako.com/?mode=f6>

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

日新化工株式会社 Tel : 03-3297-1344、FAX : 03-3297-1329、E-Mail : nk_chocolaterie_make@nisshinkako.co.jp