

『サステナブル マルシェ 2023』を4月21日より東京駅イベントスペース「スクエアゼロ」で開催 全国46店から～ひとつも地球も笑顔になる～サステナブルな素材で繋がる商品が集合

“Do well by doing good.”の取り組みに賛同したサステナブルなチョコレートやスイーツなどを一同に集め紹介・販売します



業務用チョコレートを国内製造する日新化工株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：直井広明 以下、日新化工）は、「アースデイ（地球の日）」の4月22日を含む3日間サステナブルな取り組みに賛同したパートナーのブランドと商品を紹介・販売するイベント『サステナブル マルシェ 2023』を4月21日より開催します。

開催日時：2023年4月21日(金) から 2023年4月23日(日)まで3日間*

*21日 12:00～20:00、22日 10:00～20:00、23日 10:00～19:00

※商品によっては売り切れ次第に在庫完売となります。

開催場所：JR 東日本東京駅構内地下1階イベントスペース「スクエアゼロ」

<https://www.gransta.jp/news/info/sustainablemarche2023/>

■『サステナブル マルシェ 2023』開催とパートナー

私たち日新化工はチョコレートを通じてひとりでも多くの人に笑顔や感動を生み出すため、豊かな食文化を支える存在としてサステナブルな社会づくりの輪を広める活動に取り組んでいます。「サステナブルチョコレートダークカカオ 70%」をはじめに世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す「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）を体現したサステナブルチョコレートの製造販売を通じて、チョコ

コレートの原料であるカカオ産業の抱える課題解決への取り組みと、その賛同の輪を広げる活動をしてきました。

本イベントでは、「サステナブル」と「おいしさ」を追求しながら、さまざまなかたちでSDGs や社会課題の解決へ取り組むパティスリーやチョコレートメーカーなど全国 46 店のパートナーより「ひとと地球も笑顔になる」サステナブルな素材で繋がる商品を集めて紹介・販売します。

パートナーのブランドと商品（カッコ内は主な商品）

※順不同

かぎや菓子舗（サステナブルブラウニー）
PATISSERIE LE CLAIR（ティグレショコラスステイナブルN）
パティスリーラヴィアンレーヴ（サステナブル・シフォンショコラ）
パティスリーハヤトヤマダ（サステナブルブラウニー）
CONFECT-CONCEPT（アメリカンクッキー）
ル・パティシエミキ（カカオポット4個入りNK）
パティスリーエルヴェ（チョコマドレーヌ）
洋風笠間菓子グリユイエール（かさまの栗ひろい）
ノイン・シュプラーデン（生チョコ焼10個入り）
パティスリーメゾンデュース（ガトーショコラ）
エクラデジュール パティスリー（コンフィチュール ショコラバナヌ）
オクシタニアル（マカロンランチ サステナブルチョコレート）
パティスリー グランクラシック（広島レモンティー・ショコラ）
パティスリー リューコレット（カカオの実）
ストロベリーショートケーキ（ダックワーズショコラ）
Sustainable Chocolate by NISSHIN KAKO（サステナブルチョコレートダークカカオ70%）
梅月堂（パイビスケット（チョコレート））
月光（TUKINOHKARI）（喜多方のサステナブル 笑顔はここから）
鎌倉くらん（しよこらの実 ホワイトアーモンド）
寺沢製菓（サステナブルカカオ70%チョコレート）
CHOCOLA kitchen（割れちよこ ミルクナッツナッツS）
チョコレートファクトリー フクイ（サステナブルチョコレートダークカカオ70%板チョコ<40g>）
mon petit poussin（チョコバニヤニヤぱんち）
メレ・ド・ショコラ（セルクル アン ショコラ）
グランプラス（キャラメリゼ ペカンショコラ）
お菓子のまるしげ（チョコが染み込んだいちご）
たぶん…世界一小さいチョコレート工場（サステイナブル柿の種チョコレート）
東京堂製菓（サステイナブルチョコクランチ）
Minotte（7ストーリーズチョコレートバー）
豆徳（クーヴェルホワイト抹茶ピーカン）
imperfect（チョコレート&コーヒーアソートボックス）
シュシュズベーカリーベーカリー（塩チョコパン）

パン以上、ケーキ未満（バブカ）
AMULATE（AURYN）
千賀商店（ココアカシューナッツ）
je prends ca（フィナンシェ チョコ）
三喜屋珈琲（エメラルドマウンテン（ドリップパック））
アートコーヒー（エメラルドマウンテンブレンド（個包装））
CAPITAL（ナイスオンカフェ エメラルドマウンテン 4 P）
ハマヤ（ドリップバッグ エメラルドマウンテン）
フレッシュロースター珈琲問屋（瓶詰プレミアムアイスコーヒーエメラルドマウンテン
（720 mm））
大和屋（エメラルドマウンテン）
タイガー珈琲（エメラルドマウンテン ブレンド）
CACAOMONO（カカオニブチョコ）
逢瀬ワイナリー（桃のワイン・シードル）
Rethink Fashion WASEDA（ココアで染めた服の展示）

毎年4月22日は地球規模の問題について考え行動する「アースデイ（地球の日）」です。環境、平和、人権、多様性…、私たちが抱えている社会課題は数多くありますが、あなたが買い物をする際に「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）社会課題の解決へ向けて取り組んでいる商品か？を選ぶ基準の一つに考え行動するのはいかがでしょうか。

～あなたの「おいしい」から広がるたくさんの笑顔～を願って。

■「Do well by doing good.」とは

「Do well by doing good.」とは、“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。



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.

■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。

■ サステナブルチョコレートダークカカオ 70%

国内製造のサステナブルチョコレートは、農家への営農指導・所得支援、児童労働の撲滅、森林保全に取り組むプログラムのもとで栽培したカカオを使用し、さらに売上の一部をカカオの森を守る植林活動や女性への就労機会の提供に還元します。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、そのまま食べても、お菓子づくりの材料としても、幅広い用途でご使用いただけます。



製品名 : サステナブルチョコレートダークカカオ 70%

包装形態 : 1kg

販売価格 : 2,800 円 (税込)

保管方法 : 冷暗所(10~22°C)

賞味期限 : 上記保管条件未開封にて 365 日

規格 : チョコレート

商品 URL : <https://nisshinkako.com/?mode=f5>



■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
企業 URL : <https://nisshinkako.co.jp/>

【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 営業促進室 Tel : 03-3297-1341、Fax : 03-3297-1329