

チョコレートで、人にいいこと。社会にいいこと。

Sustainable Chocolate

「Do well by doing good.」*の活動に賛同して作られたサステナブル チョコレート。
SDGsに配慮したカカオや、「もったいない」精神でアップサイクルした素材を使用し、
加えて売上の一部をカカオ産地の労働環境の改善や、森を守る植樹活動に還元しています。
さらに、保存料を一切使わず、お求めやすい価格に！



お求めやすく
リニューアル

新・ムダなくいただくシリーズ〈全3種〉

《SDGsに配慮したカカオの栽培》

農家への営農指導・所得支援、児童労働の撲滅、森林保全のもと栽培したカカオを100%使用しています。

《もったいない精神で、パインコアやバナナをアップサイクル》

通常は廃棄するパイナップルの芯、おいしく食べられるのに規格外となるバナナを無駄なく活用しています。

《カカオ農家の自立支援》

売上の一部を、カカオの森を守る植林活動、女性の就労機会の提供、農家の自立援助に役立てています。



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.

この商品は、サステナビリティに配慮したカカオ豆の生産を応援しています。

*「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。

チョコレートを通じて、たくさんの笑顔を。

NISSHIN KAKO

TOKYO 1948



パイナップルをムダなくいただくチョコレート サステナブル パイン ダーク

リニューアル

通常廃棄されるパインコアを柔らかく加工し、カカオ分70%のハイカカオチョコレートで包みました。SDGsに配慮したカカオの使用に加え、保存料を一切使わずにリニューアル。ガーナ産カカオマスの苦味と酸味のバランスの良さが、トロピカルなパインの風味を一層引き立てます。(香料不使用)

原材料名: カカオマス(ガーナ製造)、乾燥パインアップル(パインアップル、砂糖、ブドウ糖)、砂糖、ココアバター、水飴/乳化剤、光沢剤、酸味料、(一部に乳成分・大豆を含む)

名称: チョコレート



チョコレートで、人にいいこと。社会にいいこと。



バナナをムダなくいただくチョコレート サステナブル バナナ

おいしくたべられるのに規格外となるバナナを無駄なく活用しました。サクサク食感のバナナを相性抜群のチョコレートでコーティング。カカオのビター感とマイルドなミルク感をあわせ持つチョコレートが、バナナの濃厚な風味を引き立てます。SDGsに配慮したサステナブルチョコレートを使用しています。

原材料名: バナナチップ(バナナ、ココナッツオイル、砂糖)(フィリピン製造)、カカオマス、砂糖、ココアバター、全粉乳、イヌリン、バナナパウダー、水飴/乳化剤、光沢剤、香料、(一部に乳成分・バナナ・大豆を含む)

名称: チョコレート菓子



パイナップルをムダなくいただくチョコレート サステナブル パイン ホワイト

リニューアル

通常廃棄されるパインコアを柔らかく加工し、甘さ控えめのカカオ分37%のサステナブルホワイトチョコレートで包みました。保存料を一切使わずにリニューアル。ほのかに香るココナッツミルクと、パインのフルーティな風味が相性抜群で、一度食べ始めると止まらない美味しさです。(香料不使用)

原材料名: 乾燥パインアップル(パインアップル、砂糖、ブドウ糖)(タイ製造)、ココアバター、砂糖、全粉乳、イヌリン、ココナッツミルクパウダー、水飴/乳化剤、光沢剤、微粒二酸化ケイ素、pH調整剤、酸味料、(一部に乳成分・大豆を含む)

名称: チョコレート



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.

この商品は、サステナビリティに配慮したカカオ豆の生産を応援しています。

“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めざす取り組みです。一つひとつの商品・サービスの背景にあるさまざまな社会課題に対して、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!という想いで推進されています。ご賛同いただける皆さまとの歩みが、サステナブルな社会の実現に向けた一歩となることを願って——。



カカオ農家

カカオの生産地・ガーナでサポート

売上の一部をプロジェクトの活動資金に充当

- カカオの森を守る植樹活動
- 女性への就労機会の提供など



NISSHIN KAKO
Sustainable Chocolate

プロジェクト活動の発信

Do well by doing good.
公式サイトや SNS を通じた活動報告



お客さま

環境や社会課題への高い関心

価値観に基づく商品の選択

- サステナブルチョコレートの購入を通じて、SDGsの取り組みに参画。

商品名	表示内容量	賞味期間	原材料に含まれるアレルゲン (28品目中)	上代	JANコード	ITFコード
パイナップルをムダなくいただくチョコレート サステナブルパインダーク	60g	365日	乳・大豆	550円	4958536004589	14958536004586
パイナップルをムダなくいただくチョコレート サステナブルパインホワイト	60g	365日	乳・大豆	550円	4958536004596	14958536004593
バナナをムダなくいただくチョコレート サステナブルバナナ	50g	365日	乳・大豆・バナナ	550円	4958536002530	14958536002537

◎ 荷姿/ケース入数: 6×8 ケースサイズ 376×256×219mm(長辺×短辺×高さ) ボールサイズ 181×120×101mm(長辺×短辺×高さ) ピースサイズ 120×30×180mm(正面幅×奥行×高さ)
◎ 本品は、えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、落花生、アーモンド、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、りんご、ゼラチンを含む製品と共通の設備で製造しています。

■日新化工株式会社は、持続可能なカカオ産業(サステナブル・カカオ)の実現を目標に設立された、「開発途上国におけるサステナブル・カカオ・プラットフォーム」に参加しています。■弊社工場は、FSSC22000の認証を取得しています。

●チョコレートは高温多湿のところに置かれた場合、表面が粉をふいたように見えることがあります。これをブルームといいます。召し上がっても差支えありません。●製品には万全を期しておりますが、万一不都合がございましたらお問い合わせ先までお知らせください。お取替えます。

日新化工株式会社

<https://nisshinkako.com> 〒104-0041 東京都中央区新富2-13-3 TEL: 03-3297-1341

お客様相談窓口 TEL: 0120-12-1948 受付時間: 月～金 10:00～17:00(土日・祝日、当社休業日を除く)