

東京駅イベントスペース「スクエアゼロ」で4月21日より日新化工株式会社が『サステナブル マルシェ 2023』を開催

“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、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活動を広めています。その取り組みに賛同したサステナブルなスイーツやチョコレート、パン、コーヒーやワインなどの商品とブランドを一同に集め紹介・販売するイベント『サステナブル マルシェ 2023』を4月21日より期間限定で開催します。

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/>

出品店数 : 40店以上のブランドや企業

■『サステナブル マルシェ 2023』の開催と思い

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。チョコレートの原料であるカカオ産業が抱える課題をご存知でしょうか？開催期間中は、カカオ農家に直接還元できるプログラムを付帯した「サステナブルチョコレートダークカカオ70%」を紹介・販売します。

また本イベントでは、おいしさを追求するパティスリーや高い加工技術を誇る国内チョコレートメーカー、ご当地ベーカリーからも、サステナブルなカカオ原料や素材を使用したスイーツやチョコレート、パンを全国から集めました。コーヒーやワインなども加えて、ひとも地球も笑顔になるサステナブルな素材を使用した沢山の商品を、さまざまなかたちで SDGs や社会課題の解決へ取り組むブランドや企業が 40 店以上集まり、「Do well by doing good.」の取り組みに賛同したサステナブルな商品を紹介・販売します。

イベントへ出店するブランドや企業の「思い」一部ご紹介します。

Chocography (メレ・ド・ショコラ セルクルアンショコラ)

チョコレートに携わる者として原料であるカカオの生産地が抱える人権や貧困、環境問題の課題解決に向けて少しでも貢献できればと思います。そうした漠然とした思いが具体的に作用する活動に参加することで嬉しく思うと共に、今後もこのような活動に参画していきたいと思っています。



Minotte (7StoriesChocolateBar(7種類))

Minotte を運営するリボン食品としても SDGs への取り組みを強化している中で、自社原料だけでは難しい「カカオ生産」への貢献ができることを微力ながら大変嬉しく思います。Minotte を通して少しでも多くの方にサステナブルチョコレートを知っていただき、一人でも多くの困っている方々の一助となれることを願っております。



Patisserie Hayato Yamada (サステナブルブラウニー)

サステナブルチョコレートをきっかけに自分が出来ることは何かと考えた時に、お菓子を作ることでサステナビリティについて発信できたら一役買えるのではないかと思います。



『サステナブル マルシェ 2023』は4月21日(金)～4月23日(日)の期間で開催します。毎年4月22日は地球規模の問題について考え行動する「アースデー(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。

～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、赤道近くの高湿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℃)
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