

**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 シリーズ」第二弾。
日新化工が「サステナブルチョコレート おいしい洋生（ダーク）」を、アースデイに発売開始。**

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、2024年4月22日（月）、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 シリーズ」の第二弾として、「サステナブルチョコレート おいしい洋生（ダーク）」の販売を開始します。



同社は、本シリーズの第一弾となる「サステナブルチョコレートダークカカオ 70%」を、2022年4月に発売。この製品は、70年以上の歴史を持つ業務用製菓材料メーカーである同社が、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.」に賛同したことから製品化されました。

カカオ豆は、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」に配慮したものを使用しています。売上の一部は、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しています。

2022年4月に発売された、第一弾の「サステナブルチョコレートダークカカオ 70%」は、パティスリーやベーカリー、チョコレートメーカーなどのパートナーから高評価を博しました。このサステナブルな取り組みへの多くの賛同を受けて、第二弾の本製品「サステナブルチョコレート おいしい洋生（ダーク）」の発売に至りました。



「サステナブルチョコレート おいしい洋生（ダーク）」は、ココアバターのようなシャープな口どけを有しています。一般的な製菓用チョコレートで必要なテンパリング（※1）（温度調整）が不要の、作業効率を高めるノーテンパリングタイプ。溶かすだけで、滑らかな口当たりを得ることができ、さらに型抜きも可能。製菓やパン等の製造工程を簡略化することができる製品です。

※1：テンパリングとは、チョコレートの温度を調節してココアバターを安定した結晶にする作業。ノーテンパリングタイプとは、この作業を行うことなく、溶かすだけで、使用することが可能です。

【製品特徴】

- ・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。
- ・imperfect 株式会社を通して、売上の一部を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。
- ・ココアバターのような、シャープな口どけ。
- ・作業工程の簡易化を可能とするノーテンパリングタイプ。溶かすだけで簡単に、製菓やパンの製造に使用可能。
- ・型抜きが可能。
- ・計量しやすく溶かしやすい、菓子づくりの現場に適したペレット形状。

【製品概要】

製品名：サステナブルチョコレート おいしい洋生（ダーク）

原材料名：砂糖、植物油、ココアパウダー、カカオマス、乳化剤、香料

規格：準チョコレート

カカオ分：26%

形状：ペレット状

製造国：日本

内容量：2kg×2

発売日：2024年4月22日（月）

保存方法：冷暗所（10～22℃）

賞味期限：上記保存条件未開封にて365日

販売先：製菓材料扱い販売店



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。

日新化工は、「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に取り組んでいます。

■「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

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。

■ 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製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。



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。

*テンパリング（温度調整）なしで、融解するだけで使える製菓用チョコレート。洋菓子やパンのコーティング用チョコレートとして利便性の高い商品。

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/>

プロジェクト詳細： <https://dowellbydoinggood.jp/contents/project/155/>

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、この考えをとと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/>



企業 URL



プロジェクト詳細



Instagram



X



Facebook

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

日新化工株式会社 広報担当 Tel：03-3297-1341、FAX：03-3297-1329、

E-Mail：nk-website@nisshinkako.co.jp