

ORYZAE

2024年1月4日

Press Release
報道関係者各位

株式会社オリゼ

Z世代が提案するサステナブルバレンタイン。 オリゼよりMAAHA CHOCOLATEとコラボした バレンタイン限定グラノーラが新登場！

”ずっと一緒に”の気持ちを伝える、持続可能な世界を実現するギフト

日本の伝統発酵技術を用いて社会課題解決を目指す株式会社オリゼ(所在地:東京都目黒区、代表取締役:小泉泰英)は、Mpraeso合同会社(所在地:東京都新宿区、代表社員:田口愛)の展開するサステナブルチョコレートブランド「MAAHA CHOCOLATE」とコラボしたバレンタイン限定グラノーラを2024年1月4日より販売開始いたします。



バレンタインのギフトは、「自分チョコ」、「世話チョコ」など年々多様になっています。送る相手が変わっても、込められるのは「ずっと一緒にいたい」という気持ち。大切な人とのサステナブルな関係性とともに、ずっと一緒にいられる未来も実現するバレンタイン限定グラノーラを販売します。

バレンタインはサステナブル消費を選択しやすい

2015年の「持続可能な開発のための2030アジェンダ」採択以降、日本でもSDGsの認知度やサステナブルな取り組みに対する注目は高まりつつあり、生活者の消費行動にもサステナビリティが求められるようになっていきます。パナソニック(株)が2023年9月に発表した調査(*1)では、74.2%が「エシカルやサステナブルなど、環境や社会に配慮した製品やサービスを取り入れてみたい」と回答しています。

まだサステナビリティ消費をしたことがない人にとって、バレンタインはサステナブルな消費行動を考えやすいタイミングです。チョコレートは、カカオ生産における森林伐採、児童労働、貧困など、あらゆる社会課題を抱えています。カカオ製品の背景や環境負荷を考慮してバレンタインギフトを選ぶことは、大切な人のしあわせと未来の地球のしあわせどちらも考えるサステナブル消費の第一歩です。

Z世代企業が提案するサステナブルバレンタイン

本製品は食を通じてサステナブルな社会の実現を目指すZ世代企業2社のコラボで生まれました。オリゼの米麴発酵糖分「オリゼ」を使ったグラノーラに、MAAHA CHOCOLATEがガーナで生産するカカオを使ったカカオニブをあわせています。

●オリゼ: 米麴発酵糖分「オリゼ」



世界最古のフードテック技術“発酵”によって作られる米麴由来のサステナブル甘味料。需要が減少する米の新たな活用を提案し、古米や屑米のアップサイクルで食品ロス削減にも貢献します。糖分の選択肢拡大や日本の伝統発酵技術・麴の継承など、健康領域、文化領域においても持続可能な社会を実現します。

●MAAHA CHOCOLATE: カカオニブ



ガーナの農園で生産したカカオを使用したカカオニブ。トレーサビリティの担保やカカオの品質向上によってガーナ産カカオの付加価値を上げ、農家へのリターンを増して持続可能なフェアトレードを目指しています。

商品概要



【商品名】ORYZAE×MAAHA グラノーラ(ストロベリー/バナナ/アーモンド)

【価格】1,280円(税込)

【原材料】

ストロベリー:オートミール、米麴、米、米油、カカオニブ、苺

バナナ: オートミール、米麴、米、米油、カカオニブ、バナナチップス

アーモンド: オートミール、米麴、米、米油、カカオニブ、アーモンド、ココアパウダー

【販売場所】オリゼ自社ECサイト、オリゼ楽天市場店1/4、オリゼAmazon店、MAAHA自社ECサイト

【発売日時】

オリゼ楽天市場店1/4(商品発送1/9～)、オリゼ自社ECサイト1/26、オリゼAmazon店1/26

会社概要

株式会社オリゼ

代表 : 代表取締役 小泉泰英

住所 : 東京都目黒区大橋 2丁目6-12 佐藤フラッツ301

企業サイト: <https://www.oryzae.site/>

メール : media@oryzae.site

電話番号 : 080-9537-6584

Mpraeso合同会社

代表 : 代表社員 田口愛

住所 : 東京都新宿区大久保2-17-20

企業サイト: <https://maaha-chocolate.shop/>

メール : info@mpraesojp