

2012年10月吉日

環境、作る人、食べる人、みんなが幸せに

フェアトレードチョコレートがけコーヒー豆 新発売

チョコレートもコーヒー豆もフェアトレード認証



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 金井政明)は、「フェアトレード ミルクチョコがけコーヒー豆/フェアトレード ホワイトチョコがけコーヒー豆」を10月10日(水)に新発売いたします。

深煎りコーヒー豆の香ばしい香りと、チョコレートのコクやまろやかな甘味が調和したそれぞれの素材をいかしたおいしさです。チョコレートの主原料であるカカオ、そしてブラジル産深煎りコーヒー豆もフェアトレードの対象です。ブラジル産のコーヒー豆は、安定的に供給できるフェアトレードコーヒー豆の原料として優れているだけでなく、チョコレートでくるんで食べるときの食感が少しやわらかいので、食べやすく、チョコレートと香りの相性も良い事など、味と風味のバランスを重視し選定しました。

これらの生産地のレポートなど、順次無印良品ホームページでご紹介していく予定です。
URL: <http://www.muji.net/lab/>

商品概要

「フェアトレード ミルクチョコがけコーヒー豆」	45g	売価 210円
「フェアトレード ホワイトチョコがけコーヒー豆」	45g	売価 210円

無印良品のフェアトレードへの取組み

無印良品は商品を通して社会貢献の実現にもっとも重点をおいています。フェアトレード商品でも「品質の良さ」と「お求め易い価格」を追求することで、使い続けていただける商品開発を目指しています。「おいしいコーヒーや紅茶を飲む幸せは、作る人の幸せがあってこそ」という考えのもと、無印良品では2006年 レギュラーコーヒー発売以来、2007年 紅茶発売、2009年 フェアトレードの花を母の日ギフトで販売(子会社 花良品)、2010年 全国で16店舗を展開する Café & Meal MUJI にてフェアトレードコーヒー販売と、フェアトレード商品の拡大に努めています。