

カカオをふんだんに使った、ビターでおいしい 素敵なチョコレートが完成しました。

持続可能な農業の応援にもなります

「レインフォレスト・アライアンス認証」を受けたカカオ豆を使用した、
ハイカカオチョコレートが新発売になりました。
華やかな香りとカカオ本来の味を楽しめるおいしさと同時に、
カカオ産地の環境保護と産地の応援にもなるという、チョコレートの登場です。



コートジボワールにて。カカオの実の収穫風景



宅配
いずれも2月1回、
3月2回に取り扱う予定です。

店舗
いずれも一部店舗を除いて
取り扱っています。

※レインフォレスト・アライアンス認証
基準量は30%以上ですが、「カカオ70%
チョコレート」には32%、「カカオ85%
チョコレート」には39%のコートジボ
ワール産カカオ豆を使用しています

レインフォレスト・アライアンス認証の
カカオ豆を使用した

co-op カカオ70%チョコレート

co-op カカオ85%チョコレート

おいしく食べて
産地の応援にもなる！

コープではカカオの味を楽しめる、おいしくてカカオの含有量が多いハイカカオチョコレートを作りたいという思いのもと、2016年春から1年半かけて、ハイカカオでありながら食べやすい「カカオ70%チョコレート」「カカオ85%チョコレート」を完成させました。



カカオ豆は発酵させたあと乾燥させます

日本でおなじみの味である
ガーナ産カカオ豆。そこにヨー
ロッパで好まれているキレと少
し酸味のある「レインフォレス
ト・アライアンス認証」を受け
たコートジボワール産のカカオ
豆を、認証基準量を超えてブレ
ンドしました。

レインフォレスト・アライア



レインフォレスト・アライアンスとは？

レインフォレスト・アライアンスは国際的な非営利団体で、森林を保護する持続可能な農園プログラムを開発、1992年に農園認証が始まりました。廃棄物の堆肥化とごみの分別や、農薬使用の低減、水質保全、地域の学校教育や医療の向上など、100項目以上の監査、第三者機関のチェックを通して、農園が認証されます。このカエルのマークの商品を選ぶことで、持続可能な農業を営む農園の支援になります。中南米・アフリカ・東南アジアなど、地域も広がっており、農業のほかに、林業・観光業の認証活動も行っています。

コートジボワールでは、100万～200万戸にのぼる家族単位の小さな農家が、カカオ豆を生産しています。個人が生産したカカオ豆を地域の集荷場へ集め、仲買人を経て農産品商社であるOlam（オラム）社へ。Olam社は、コートジボワールなどでカカオマスを製造する工場を運営するほか、農家への栽培指導や周辺の環境保全など、レインフォレスト・アライアンス認証を通してより持続的なカカオ豆生産の実現に力を入れています。



●Olam社 カカオ豆担当者コメント

「コートジボワールのカカオ豆農家にとって、レインフォレスト・アライアンス認証はカカオ豆の収穫量増加、そして生活水準の向上を可能にします。生産者たちは、厳しい認証基準に沿って栽培方法を改善していくことで収穫量を増やすことができます。さらに認証を受けたカカオ豆を販売することで家計が潤い、家族みんながより良い生活を送れるようになるという長期的なメリットがあります。健康にも世界にも良いチョコレートです！ ぜひ、お召し上がりください」

練れば練るほど まろやかに

アフリカ大陸から船に揺られ

私たちがこの認証を受けたカカオ豆を使用したチヨコレートを食べることで、認証を受けた農園の収入が増え、環境保護や産地の応援につながります。

ス認証とは、環境保護や、労働者とその家族の生活向上など、持続可能な農業のための基準を満たした農園に与えられるものです。コートジボワールの産地でも、ごみの捨て方(分別)や排水の処理方法が改善され、カカオ豆の味を落とさない発酵方法で製造しています。



茶色い大きな塊で日本に届いたカカオマスを、専用の機械で温めて溶かします

※カカオの実の中の種(カカオ豆)を発酵・乾燥・焙煎して、砕いたものを冷却し、固めたもの

て約2カ月、大きな塊で日本に届く原材料のカカオマスを、専用の機械で温めながら溶かすところからチヨコレート作りは始まります。そこへ砂糖を加えて混ぜ、人間の舌がざらつきを感じない20ミクロン以下にまで丁寧に微粒化することで、口溶けが良くなります。



カカオマスを砂糖を細かくします(微粒化)。左はまだ加工を始めたばかりでざらざらしていて、右が加工を終えてさらさらの粉状になったもの

次の「コンチング(精練)」という練り上げる工程はじつくり長時間手間をかけて、一晩続きます。豆の成分・カカオマスだけでは苦いのですが、練れば練るほど苦味がなくなりマイルドになって、香りが生まれます。そしてチヨコレートをきれいに固めるために、「テンパリング(調温)」を行います。いったん

発売前に試作したチヨコレートは全国の生協の組合員727人に実際に食べてもらいました。カカオ70%の商品は、味のテストで100%の組合員が「おいしい」と回答してくださった自信作。パッケージデザインも組合員の声を聞いて決定しました。

組合員の声を聞いて

冷やしてちよつと温度を上げるという繊細な温度調節を行い、チヨコレートに含まれるココアバター[※]の結晶を整えることで、きれいなピカピカのチヨコレートになります。

個包装にしているのが、家庭での休息のひとときや、オフィスなどで、さまざまな生活のシーンにぴったり。幅広い年代の方々に食べていただきたいチヨコレートです。味わいのあるカカオ70%とよりビターな85%、どちらがお好みでしょうか？ ぜひお試しください。

