

大人気の季節限定フェアトレード・チョコに 待望の抹茶フレーバーが新登場！ 11月初旬から



ソーシャルプロダクツ・
アワード2017
国際部門 大賞受賞※

販売21周年、
累計販売数1,293万枚以上
(1997~2016年度累計)

※「ソーシャルプロダクツ・アワード」はデザインや機能などの「商品性」と「社会性」を兼ね備えた商品・サービスを表彰するものです。詳しくは、3ページ目をご覧ください。

フェアトレードの専門ブランド「ピープルツリー」では、秋冬限定の人気商品フェアトレード・チョコに、抹茶フレーバー2種を追加、11月初旬から販売を開始します。原材料の抹茶は上質な九州産の有機茶葉を使用し、日本の職人がていねいに石臼で挽いたもの。ふくよかな香り、なめらかで深みのある味、まろやかさ、鮮やかな色といった抹茶の魅力を最大限に引き出しています。

乳化剤や代替油脂など余計なものを入れず、シンプルにつくっているため、抹茶とカカオの持つ味や香りなど、素材の良さが際立つ抹茶チョコ。今までの概念や常識を覆すような衝撃的なおいしさに出会えること間違いなしです。

プレゼントにも最適な、イラストが目を惹くパッケージでお届けします。もらった人だけでなく、作り手にもハッピーをお届けられるのが、フェアトレード・チョコです。ぜひ、お買い物でも出来る身近な社会貢献として、お楽しみください。

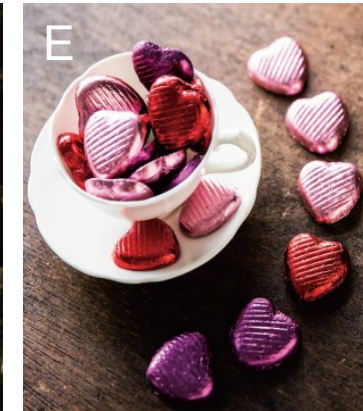
1) フェアトレードチョコ・板チョコ 抹茶ホワイト・ライスキノアパフ 350円(税込378円)45g ※11月初旬スタート
ホワイトチョコに抹茶を加えたベースに、お米とキノア*のパウダーからつくったパフを入れました。幅広い年代の方が好む抹茶チョコに、サクサクとした食感と香ばしさが加わり、飽きないおいしさになっています。

*キノアはアカザ科の一年草の種子で、ミネラル、ビタミン、タンパク質、食物繊維を豊富に含む食材として注目されています。

2) フェアトレードチョコ・デザートバー 抹茶ミルキー 390円(税込421円) 1本 ※11月中旬スタート
抹茶入りミルクフィリングをスイスの伝統的なミルクチョコレートで包み、抹茶本来の香りとなめらかなココアバター、チョコのコクと甘味が堪能できる贅沢な1本に仕上がっています。

ピープルツリーのチョコレートの美味しさと人気の秘密

- ★ ボリビアのカカオ豆や、フィリピンの黒砂糖など、フェアトレードの原材料を使用。
- ★ 乳化剤は不使用。スイスの伝統的な練りの技術で最大72時間かけ、極上の口どけを実現。
- ★ 温度にデリケートなココアバターを贅沢に使用しているため、寒い季節限定販売。植物油で代用したチョコレートとは一味違う、やさしくなめらかな美味しさです。
- ★ めくもり伝わるパッケージは、大神慶子さんによるオリジナルデザイン。



フェアトレードチョコ 全ラインナップ

- A) フェアトレードチョコ・板チョコ 全9種 350円(税込378円)50g → ミルクチョコとホワイトチョコのシリーズ
- B) フェアトレードチョコ・板チョコ ベジチョコライン全4種 350円(税込378円)50g → カカオ分54~60%以上
- C) フェアトレードチョコ デザートバー 全4種 390円(税込421円) → 濃厚フィリングのシリーズ
- D) フェアトレードチョコ フィリングタイプ 全3種 720円(税込777円)100g → 深いアロマの大人シリーズ
- E) フェアトレードチョコ ハート 2,760円(税込2,980円)250g → 小分けにお勧め

生産者団体について「エル・セイボ」

ピープルツリーのフェアトレード・チョコに使われているカカオ豆の生産者団体のひとつに、ボリビアの協同組合「エル・セイボ」があります。「エル・セイボ」は、1977年から小規模農家が集まり、より安定した生活のために、フェアトレードでの販路を広げてきました。カカオ豆から得た収益は組合世帯や地域発展のために還元しています。技術向上のために指導員を派遣したり、医療保険制度などの相互扶助活動のほか、エル・セイボの奨学金で大学に進学し、卒業後はエル・セイボで働く子どもたちもいます。今では1,200軒を超える農家がメンバーとなり、自然環境を守るサステイナブルな農業を目指し、有機栽培に力を入れています。



Photo by Miki Alcalde

■ カカオポイントで生産者さんに苗木を贈るプロジェクト



これまで贈った苗木

2013-2014年	1,167本
2014-2015年	1,417本
2015-2016年	1,535本
2016-2017年	1,518本

近年の気候変動による大雨で、カカオの木の病虫害被害が深刻化しており、エル・セイボでは健康な苗木への植え替えを進めています。その状況を受けて、ピープルツリーでは2013年からカカオポイントをスタート。板チョコとデザートバーには1カカオ、フィリングタイプには2カカオのカカオポイントがプリントされています。このポイントを集めてご応募いただくと、ボリビアの生産者には、10カカオポイントごとにカカオ豆の苗木が1本贈られ、応募して下さった方全員にも漏れなく素敵な商品をプレゼントします。

■ ソーシャルプロダクツ・アワード2017 国際部門大賞受賞

ピープルツリーのフェアトレード・チョコレートは、一般社団法人 ソーシャルプロダクツ普及推進協会が主催する『ソーシャルプロダクツ・アワード(SPA) 2017』において、「国際部門 大賞」を受賞しました。『ソーシャルプロダクツ・アワード』はデザインや機能などの「商品性」のみならず、環境や人・社会への配慮である「社会性」も兼ね備えた商品・サービスを表彰するものです。



【審査員評価】

フェアトレード&オーガニックのチョコレートというだけでも十分なソーシャルプロダクツであるが、それにとどまらず、廃棄ロスの削減(セカンドハーベストジャパンへの寄付等)やカカオの苗木寄付の取り組みなど、その複合的な社会的取り組みは類似の商品と比べても高いレベルにある。デザイン、味ともに高級チョコレートとも十分戦える。実際に多くの人たちに手にとってもらうことで、支援の実績を積み上げてきたことも高く評価したい。

■ ピープルツリーについて www.peopletree.co.jp

ピープルツリーは、フェアトレードカンパニー株式会社のフェアトレード専門ブランド。アジア、アフリカ、南米の16か国、約140団体と共に、オーガニックコットンをはじめとする衣料品やアクセサリ、食品、雑貨など、できるだけその地方で採れる自然素材を用いた手仕事による商品を企画開発・販売しています。私たちは、手仕事を活かすことで、途上国の経済的・社会的に立場の弱い人びとに収入の機会を提供し、公正な価格の支払いやデザイン・技術研修の支援、継続的な注文を通じて、環境にやさしい持続可能な生産を支えています。



※ピープルツリーは、世界で初めて世界フェアトレード機関(WFTO www.wfto.com)によるフェアトレード認証ラベルを取得。また世界で初めて「ソイルアソシエーション」(英国の代表的なオーガニック認証機関)から、途上国で生産されたオーガニック製品の認証を取得。

■ お問い合わせ ピープルツリー広報担当: 鈴木 啓美(すずき ひろみ)

電話 03-5731-6671 ファックス: 03-5731-6677 メール: pr@peopletree.co.jp