

フェアトレード・ココアパウダー2月15日新発売！ ～マダガスカルの熱帯雨林でのびのび育ったカカオ使用～ 非アルカリ処理でカカオ本来の味わい



【商品情報】

商品名：フェアトレード・ココアパウダー マダガスカル
価格：800円(税抜) 内容量：100g

【商品の特長】

- マダガスカル・サンビラーノ川流域の熱帯雨林で育った上質なカカオ豆だけを使用
- マダガスカルカカオ特有の、果実感あふれる、エレガントな酸味と香り、穏やかな苦味・渋み
- 非アルカリ処理ならではの、カカオ本来のフルーティな香りとフレッシュな味わい
- 栽培期間中、農薬・化学肥料を不使用

フェアトレード専門ブランドのピープルツリーでは、「フェアトレード・ココアパウダー マダガスカル」を2018年2月15日(木)から販売開始いたします。パッケージには、マダガスカルの豊かな生態系をイメージして、イラストレーターの大神慶子さんのオリジナルイラストをデザインしました。

新発売のココアパウダーは、上質なカカオの産地として知られるマダガスカル・サンビラーノ川流域の熱帯雨林で自然に育ったカカオ豆だけを使用した、シングルオリジン。だからこそ、マダガスカル産カカオの本来のフレッシュでフルーティな風味をストレートに楽しんでいただくために、アルカリ処理*1をしていません。砂糖やハチミツを加えて本格ココアとしてはもちろん、スパイスやお酒を加えることでアレンジも楽しめます。話題のカカオポリフェノールは、ココアのほうがチョコレートよりも多く含まれているので*2、日常的に気軽に摂取することが期待できます。

ピープルツリーのマダガスカル産ココアは、カカオ農園に近接した工場で製造され、農園の管理から発酵・乾燥・焙煎といった加工、製品化まですべての工程をマダガスカル国内で行っています。それによって単に原材料としてのカカオを輸出するより多くの雇用と収益を産み出しています。また、熱帯雨林でほぼ自然のままに育てることで、マダガスカルの貴重な生態系を維持しながら、サステナブルな生産が可能です。

食べる私たちにとっておいしくて、健康にもうれしい商品が、つくり手にとっても幸せをもたらす、フェアトレード&ナチュラルなフード。ぜひ貴媒体にてご紹介ください。

*1アルカリ処理：アルカリ剤を加えることで、渋みや酸味を除去し、ココアパウダーが水や牛乳に溶けやすくしたり、さまざまな豆の味や風味を調整して均一安定化するための化学処理。

*2「チョコレート・ココアの科学と機能」 福場博保、木村修一、板倉弘重、大澤俊彦(アイ・ケイコーポレーション、2004年)

■ 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。サステナブルファッションの世界的パイオニアです。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

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