People Tree

【商品情報】

2008 年 10 月 31 日

秋冬限定のフェアトレード・チョコレート　いよいよ販売開始

ー新フレーバー「シナモン」「キノア」が加わり、パッケージもリニューアル！ー

新フレーバーのキノア（左）、シナモン（右）　各 290 円（税込）

フェアトレードの専門ブランド「ピープル・ツリー」は、11 月上旬よりフェアトレード・チョコレートの出荷を、ピープル・ツリー直営店（自由が丘・表参道）、および全国のピープル・ツリー商品取扱店、オンライン、カタログ通販にて開始します。ボリビア産の有機カカオやフィリピンで有機栽培されたマスコバド糖など、世界中から届いたこだわりの原料をスイスの工場に集めてつくられたチョコレートは全 11 種類（詳細は次頁の添付資料をご覧ください）。今年からパッケージを新たに、50g のチョコレート・バーにキノアとシナモンの新フレーバーも加わりリニューアルしました。

1995 年の販売開始から、毎年販売数を伸ばしているピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレート。今年は、昨年の販売数 44 万枚から 20％増の 52 万枚を販売の見込みです。人気の秘密は、「こだわりの原料」、「カカオバター 100％使用」、そして「スイス伝統の練りの技術」。

＜こだわりの原料＞

原材料であるカカオ豆、砂糖など、原料の多くがスイスの有機認証機関「bio inspecta」の厳正な審査に合格したオーガニック素材です。また、「オーガニック・ビター」は日本の有機 JAS 認証を取得しています。日本の世界中から集められたこだわりの原料は、生産者の生活を守るフェアトレードで取引されています（*1）。これは、チョコレートの原料の生産者に適正な対価を支払い、現地の環境にも配慮しているという事を示しています。

＜カカオバターを 100％使用＞

チョコレートの基本原材料である「カカオバター」は、高価な上に温度にとてもデリケート（26 度を超えると溶ける）であるため、一般のチョコレートの多くにはカカオバターの代替として植物性油脂が使用されています。フェアトレード・チョコレートは、温度にとてもデリケートなカカオバター 100％使用なので秋冬限定の発売です。

＜スイス伝統の練りの技術＞

ピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレートは、一般のチョコレートの多くに使われている大豆レシチンなどの乳化剤を使わず、最大 72 時間をかけてカカオマスとココアバターをていねいに練り上げています。それによって、滑らかな舌触りのチョコレートを実現しています。

食べる人においしさを、つくる人にやさしさをもたらすピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレートをぜひお試しください。

＜注＞

*1：　一部を除く。詳しくは www.peopletree.co.jp/choco をご覧ください。

フェアトレード・チョコレートのご試食をご希望の方は、下記担当までご連絡ください。

■　ピープル・ツリーについて　www.peopletree.co.jp　■

ピープル・ツリーは、環境と共存できる公正な貿易＜フェアトレード＞を行う会社「フェアトレードカンパニー」のブランド名です。
ピープル・ツリーはアジア、アフリカ、南米の 15 ヶ国、50 団体が手作りで生産した、自然素材を活かした衣料品やアクセサリー、食品、雑貨などを扱っています。ピープル・ツリーは、IFAT（国際フェアトレード連盟・www.ifat.org）の認証を受けており、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、環境を害さない持続可能な生産を支えています。
イギリスでは 2001 年設立の姉妹会社「People Tree Ltd」が展開しています。

本プレスリリースや商品・写真の貸し出しに関するお問い合わせは：
フェアトレードカンパニー株式会社　（担当：小野、高井）
電話：03-5731-6671　ファックス：03-5731-6677　E メール：pr@peopletree.co.jp

#　　#　　#

【添付資料】

■商品情報

＜50g チョコレート・バー　各￥290（税込）＞

1. オーガニック・ビター：　カカオ分量 58%以上。ほのかな苦味が癖になるビター・チョコは、本格派の味わい。＊有機 JAS 認定取得。
2. ミルク：　口当たりまろやかな定番チョコレート！
3. ヘーゼルナッツ：　ぎっしりつまったナッツの食感がたまらない、満足の一枚。
4. オレンジ：　オレンジのさわやかな風味とミルク・チョコレートのまろやかさが絶妙のコンビネーション。
5. ホワイト・クリスピー：　ホワイト・チョコに、香ばしいアーモンドのクリスプをプラスした、とろける甘さと香ばしさ。
6. レーズン＆カシューナッツ：　砕いたカシューナッツのさくさく感と甘酸っぱいレーズンがミルクチョコと奏でるハーモニー。
7. キノア＜NEW！＞：　カカオ分量 61%以上。キノア（南米原産の穀物）のクリスピーと甘味と酸味を抑えたビターチョコがさわやかな大人の味わい。
8. シナモン＜NEW！＞：　スパイシーなシナモンが香り高いチョコレート。

＜フィリング入り 100g チョコレート　各￥580（税込）＞

9. ラム：　ラム酒入りフィリングは芳醇な味わい。忘れられない深いコクとミルク・チョコのコーディネート。お酒との相性もいい大人のスイーツ。
10. プラリネ：　風味豊かなヘーゼルナッツパウダーを練りこんだフィリング。しっとりとした味わい。
11. カプチーノ：　口の中でふわっと広がり、溶けあうエスプレッソとミルクの味わい。ヘーゼルナッツ・パウダーが後味を引き立てます。

＜ハートチョコ　ピンク MIX：　250g　￥2,400（税込）＞
ハート型にかたどったひと口サイズのミルクチョコレート。
小分けしてプレゼントするのにぴったり。一袋に約 50 粒入り。

■　生産者紹介

エル・セイボ　（El Ceibo）・・・カカオ豆生産者

有機栽培のカカオ豆を届けてくれている生産者団体のひとつが、ボリビアの小規模農家による組合「エル・セイボ」。化学肥料や農薬を一切使わず、有機栽培でカカオを育てています。1960 年代、生産物の輸送手段を持たなかった農家の人びとは、仲買人に作物を売るほかなく、買い叩かれたり計量をごまかされてもなす術がありませんでした。そこで農民たちは、自力で市場へ出荷できるように共同でトラックを購入し、77 年に組合を結成。83 年に途上国の共同組合として世界で初めて、自分たちで運営するカカオ工場を設立しました。