People Tree

【プレスリリース】

2010 年 9 月 27 日

食べる人においしさを、つくる人にやさしさを
ピープル・ツリーの秋冬限定「フェアトレード・チョコレート」
今季は 11 月上旬より販売開始

パッケージの内側にもフェアトレードの説明が。

フェアトレードの専門ブランド「ピープル・ツリー」は、世界中から厳選したこだわりの原料を、スイスのチョコレート工場に集めてつくった秋冬限定のフェアトレード・チョコレートを、11 月上旬よりピープル・ツリー直営店（自由が丘店、表参道店、モザイク銀座阪急店）、通信販売（カタログ、オンライン、モバイル）、および全国の取扱店にて順次販売開始します。

食べやすいサイズの 50g シリーズが 8 種、リッチなフィリングが人気の 100g シリーズが 3 種、そして小分けギフトにぴったりのハートチョコ 250g の全 12 種類でお届け（詳細は次頁の添付資料をご覧ください）。

1995 年の販売開始から毎年ファンを増やし、着実に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。昨年販売した 85 万枚よりさらに取扱量を増やし、今年は 92 万枚を販売の見込みです。チョコレートの主原料であるカカオ豆の栽培は、長年児童労働の温床とされ、特にガーナやナイジェリアなど西アフリカでは何 10 万人もの子どもたちが低賃金で危険な農作業に携わっていることが報告されています（※1）。ピープル・ツリーでは、大人が公正な賃金を得て、環境にやさしい方法で栽培したフェアトレードの原料を使用。つくる人の笑顔につながる安心のチョコレートです。

※1： ILO（国際労働機関）報告

■フェアトレード・チョコレートのおいしさの秘密

1. スイス伝統の練り技術がおりなす極上の口どけ

ピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレートのまろやかな口どけの秘密は、最大 72 時間をかけて行う「コンチュ（練り）」。一般のチョコレートは大豆レシチンなどの乳化剤を使って練り時間を短縮することが多い中、スイス伝統の練りの技術だけでカカオと砂糖をていねいに混ぜ合わせ、極上の口どけを実現しています。

2. 原料はフェアトレード＆ピュア

ボリビアの有機カカオや、フィリピンのネグロス島で栽培された有機黒糖など、世界各地の小規模農家が豊かな自然のなか、たっぷりの愛情を込めて育てたフェアトレードの原料を使用しています。また、原料の多くは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。

3. 本物のチョコレートの証　ココアバターを 100%使用

本来、チョコレートが口の中で溶けるのは、30 度前後で溶けるココアバター（カカオ豆の脂肪分）の性質のため。ココアバターが高価で溶けやすく保存しにくいため、一般のチョコレートの多くは融点が高く溶けにくい「植物性油脂」で代用しています。ピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレートは本物のココアバターだけを使用。温度にとてもデリケートだから、秋冬だけの限定販売なのです。

■フェアトレード・チョコレート特設サイト　www.peopletree.co.jp/choco

フェアトレード・チョコレートのより詳しい情報から、イベントや催事販売などの最新ニュース、フェアトレードのメッセージを伝えるカードやラッピング・グッズのダウンロードまで、幅広い情報を掲載しています。随時新情報をアップデートしていきます（本オープンは 10 月から）。

■　ピープル・ツリーについて　www.peopletree.co.jp

ピープル・ツリーは、人と地球にやさしい貿易＜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、WFTO（世界フェアトレード機関・www.wfto.com）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取材の申し込みに関するお問い合わせは： ピープル・ツリー （担当：小野、高井）
電話： 03-5731-6671、ファックス： 03-5731-6677、メール： pr@peopletree.co.jp

＃　＃　＃

【商品情報】 ※11 月上旬より販売開始

商品名： チョコレート・バー（50g）
価格： 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！ 子どもたちにも大人気です。牛のパッケージもキュート。
3. 【ヘーゼルナッツ】 ぎっしりつまったヘーゼルナッツのサクサクした食感がたまらない、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サクサク感と甘酸っぱいレーズンがバランスよくマッチ。
7. 【シナモン】 スリランカで栽培されたスパイシーなシナモンが香り高いチョコレート。
8. 【コーヒー】 フェアトレード・コーヒーの粉末を練りこんだミルク・チョコレートがさわやかな大人の味わい。

1

2

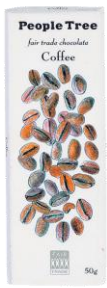
3

4

5

6

7

8


商品名： フィリング入りチョコレート（100g）
価格： 各￥580（税込）

9. 【ラム】 芳醇な味わいのラム酒入りフィリング。忘れられない深いコクとミルク・チョコレートのコーディネート。お酒との相性もいい大人のスイーツ。
10. 【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。
11. 【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が入ってしっとりとした味わい。

9

10

11

商品名： ハート・チョコ ピンク MIX（250g）
価格： ￥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です。一袋に約 50 粒入り。

特設サイトから、ラッピングに使える
フェアトレードのメッセージ付きカードが
ダウンロードできます。