

【期間限定】 ウェルフードマーケット&カフェ「imperfect」
農家の自立と森林保全に取り組むバレンタイン・チョコレート
～2つの素材の掛け合わせが楽しめる“幸せのチョコレート”の限定発売～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（=いいことをして、世界と社会をよくしていこう）活動を展開するウェルフードマーケット&カフェ「imperfect（インパーフェクト）表参道」は、2021年1月15日（木）よりバレンタイン限定チョコレートを発売いたします。

【「imperfect」公式サイトはこちら】 <http://www.imperfect-store.com/>

■imperfect のバレンタイン・チョコレート

imperfect では、農家の方々が育てた素材の魅力を imperfect ならではの掛け合わせを通じてご提案しています。

バレンタインにお届けするのは、アーモンド&ココナッツ、コーヒー&オレンジピール、カカオ&エルダーフラワーの掛け合わせによる絶妙なハーモニーを堪能いただけるチョコレート・ボックス“幸せのチョコレート”です。好評につき、今年も発売いたします。

<商品概要>

商品名 : 幸せのチョコレート

発売期間 : 2021年1月15日(木)~2月14日(日)

*数量限定のため、なくなり次第終了。

内容 : 1粒の中に、2つの素材の掛け合わせが楽しめるチョコレートを3種類ご用意。
3種類のチョコレートを2粒ずつ、計6粒の詰め合わせボックスです。

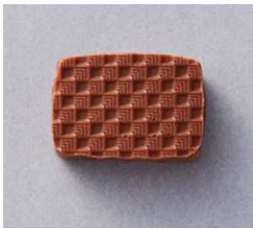
・ALMOND & COCONUT (アーモンド&ココナッツ)

・COFFEE & ORANGE PEEL (コーヒー&オレンジピール)

・CACAO & ELDERFLOWER (カカオ&エルダーフラワー)

価格 : 2,100円(税別)

ALMOND & COCONUT (アーモンド&ココナッツ)



アマレットリキュールを加えたアーモンドペーストのガナッシュの上にココナッツ風味のミルクチョコレートを掛け合わせた2層のチョコレート。

アーモンドの香ばしさに、ココナッツの濃厚な甘さを組み合わせ、ミルクチョコレートで優しく包み込みました。

COFFEE & ORANGE PEEL (コーヒー&オレンジピール)



高カカオチョコレートにコーヒーとトリプルセック(オレンジピールのリキュール)で風味づけをしたオトナなチョコレート。ビターチョコレートとコーヒーの苦味やコクに、オレンジピールが爽やかなアクセントとなり、食べた後にコーヒーのフルーティーな香りが口いっぱいに広がります。

CACAO & ELDERFLOWER (カカオ&エルダーフラワー)



ダークチョコレートの上にエルダーフラワーリキュールを加えたホワイトチョコレートを組み合わせた2層のチョコレート。重厚なチョコレートに、香り高いエルダーフラワーの香りが広がり、上品で気高い味わいをお楽しみいただけます。

■チョコレートに使用する原材料における取組み

<ALMOND & COCONUT (アーモンド&ココナッツ) >

野菜や果物をおいしく実らせるには受粉が欠かせません。受粉の方法はさまざまですが、大きな割合を占めているのがミツバチによる受粉であり、FAO(国際連合食糧農業機関)の調査によれば、世界の食料の100種類の作物の内70種以上がミツバチの受粉に支えられていると言われています。ミツバチの受粉活動は、農作物以外の野生の植物の受粉にも大きく影響しており、生物多様性の維持という点でも欠かせないものです。

水源の保全や土地固有の植物を植える等、ミツバチの生育環境を整えながら育てるアーモンドを使用しています。

<COFFEE & ORANGE PEEL (コーヒー&オレンジピール) >

コーヒーの一大生産国であるブラジルでは、女性農業従事者の就労時間が男性に比べて1週間あたり7.5時間も長いにもかかわらず、収入は30%も低いと言われています。その理由に、女性がコーヒー生産に関する十分な教育を受ける機会が少なかったり、適切な情報にアクセスする機会が少ないことが挙げられます。

その様な女性に農作物に関する知識、農機具の操作技術、農園の経営に関する理解など、様々な知識や技術を学ぶ機会を提供し、女性主体のコーヒー農園をサポートするプロジェクト“カフェ・デラス”で生産されたコーヒー豆を使用しています。

<CACAO & ELDERFLOWER (カカオ&エルダーフラワー) >

カカオの実を直射日光から守り、カカオの実の品質や収穫量を安定させるには、シェードツリー（日陰樹）の存在が欠かせません。コートジボワールでは森林破壊が進み、カカオの実を守るシェードツリーも減少しているという問題が発生しています。

そこで農家と連携し、森の再生を目指したシェードツリーの苗木を植えるプロジェクトを imperfect では実施しています。森が再生されることで、カカオの品質安定、収穫量の増加につながることで農家の収入も安定・増加することを目指しながら育てられたカカオを使用したチョコレートを使用しています。



またギフトシーズンに併せて、定番商品のお得な詰め合わせギフトセットもご用意していますので、冬のおうち時間のお供にお召し上がりください。

左：チョコレート・セレクション i : 2,500 円 (税別)

右：チョコレート・セレクション m : 2,500 円 (税別)

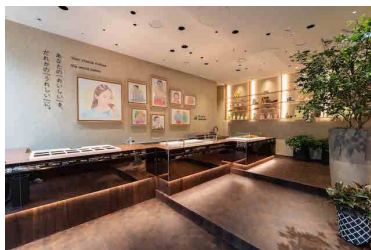


The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加頂く機会をご提供しております。

「imperfect 表参道」店舗概要



名称 : imperfect 表参道
所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間 : 11:00~21:00 (日曜日のみ~20:00)
TEL : 03-6721-0766
URL : <https://www.imperfect-store.com/>
※当面、全ての営業時間を 20:00 までに短縮して営業しております。

会社概要

名称 : imperfect 株式会社
設立 : 2019 年 3 月 18 日
代表者 : 代表取締役社長 浦野正義
所在地 : 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目 6 番 1 号
事業内容 : 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営
/飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL : <https://www.imperfect-dowell.com/>

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、Fax : 03-3210-6546、E-Mail : press@imperfect-dowell.com