



imperfect 株式会社
2023年8月10日

【全国発売】 ローソン店舗で「カカオ香る大人のカフェモカ」と 「ナッツ香るアーモンドプラリネアイス」を8月22日発売

～カカオの芳醇な香りにこだわったカフェモカと、アーモンドの濃厚な味わいが楽しめるアイスバーを2品同時に新発売。世界や社会にもよい素材を活かした「おいしさ」で、生産者の「うれしい」を実現します～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す imperfect（インパーフェクト）株式会社（所在地：東京都千代田区、代表者：佐伯美紗子）は、2023年8月22日（火）より、カカオの芳醇な香りにこだわった「imperfect カカオ香る大人のカフェモカ」と、アーモンドの濃厚な味わいが楽しめる「imperfect ナッツ香るアーモンドプラリネアイス」を全国のローソン店舗で、2品同時に発売いたします。

日本ではサステナブル消費が浸透しにくいといわれており、その背景には、価格が高いことや身近に売っていないことなどが挙げられます。本商品は、世界や社会にもよい素材を活かした「おいしさ」を、日々の生活導線上で気軽に立ち寄ることができる場所で、気軽に手に取ることができるように開発しました。imperfect は、今回ローソン店舗で商品発売することで、持続可能な社会の実現に資する行動を「特別なこと」ではなく、「毎日の生活の中で気軽に取り組めること」とする環境づくりにも取り組んでまいります。

■商品概要

①imperfect カカオ香る大人のカフェモカ



商品名 : imperfect カカオ香る大人のカフェモカ
発売日 : 2023年8月22日(火)
販売価格 : 198円(税込)

カカオの芳醇な香りとコク深い味わいを存分に楽しめるカフェモカです。

ココアパウダー発祥の地オランダの香り高いココアと、ほのかな甘さとコクを持つガーナ産ハイカカオチョコレートをふんだんに使用しており、カカオの魅力を余すことなく楽しめます。カカオのおいしさを引き立てる、酸味が少なくほろ苦い上質な味わいのインドネシア産「マンデリンコーヒー」で仕上げました。

甘さ控えめに、素材本来のおいしさを楽しめる少し大人な味わいです。

② imperfect ナッツ香るアーモンドプラリネアイス



商品名 : imperfect ナッツ香るアーモンドプラリネアイス
発売日 : 2023年8月22日(火)
販売価格 : 200円(税込)

濃厚なアーモンドアイスに、とろけるビターキャラメルソースを閉じ込め、チョコレートで包み込んだプラリネ仕立てのアイスバーです。

甘みが引き立つ「浅煎り」と香ばしさが特長の「深煎り」の焙煎度が異なる2種のアーモンドペーストで作ったこだわりの濃厚アーモンドアイスができました。ダイスアーモンドのカリッとした食感がアクセントに。アーモンドとキャラメル、チョコレートが織りなすハーモニーをお楽しみください。

■サステナビリティへの取り組み



imperfect では、「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」を掲げ、imperfect の商品が橋渡し役となり、お客様の「おいしい」を、生産地・生産者の「うれしさ」につなげる循環づくりを目指しています。

本商品を通じて循環づくりの実現を目指し、持続可能なガーナのカカオ生産及びアメリカのアーモンド生産を目指すサポートを行っています。また本商品の売上の一部は、imperfect がさらに産地での活動を実施する活動費用に充当いたします。

【カカオ農家との取り組み（ガーナ共和国）】

「imperfect カカオ香る大人のカフェモカ」にも使用しているガーナ産カカオは、日本人に永年愛されていますが、生産地では児童労働や森林破壊等の社会課題を抱えています。そこで imperfect では、カカオ栽培に於いて児童労働及び森林破壊をおこなわないことに書面で合意した農家のみから調達したカカオを本商品に使用しています。加えて、私たちは、ガーナでの持続可能なカカオ生産を目指した取り組みを推進しています。

1つ目はカカオが育つ森林の保全。カカオの木は直射日光や風に弱い植物で、日差しが当たり続けると通常 50~80 年あるといわれる寿命が 25~30 年と短くなり、安定的にカカオを生産することが難しくなります。しかし、カカオ農家は知らないうちにカカオの栽培の為に森林を伐採し、森林減少が進むだけでなく、結果的にカカオの収穫に影響が出てしまいます。そこで私たちは、シェードツリー(日陰樹)と呼ばれるカカオの木に日陰を作る木の苗木を植林し、カカオの森を守る活動を行っています。また植林と同時に、無理な森林伐採ではカカオ豆の生産は伸びず、森と共存しながら計画的にカカオの木を増やすことが、カカオの生産 や生産者の収入増につながることを伝える活動を行っています。



2つ目は、社会進出を希望する女性の就労のサポートです。西アフリカのカカオの生産工程では、文化的な背景から、女性が農園主である男性のサポート役とされる場合が多く、経済的に自立する機会が限られている現状があります。社会で活躍する機会を得たい、経済的に自立したい・家族をサポートしたいと願うカカオ農園の女性たちがいきいきと活躍する機会の創出をサポートしています。具体的には、キャッサバの栽培と販売による収入の獲得をサポート。キャッサバはタピオカの原料である芋の一種で、ガーナの主食の1つでもあり、生産量は世界第4位を誇ります(2019年)。キャッサバの種子を提供するだけでなく、栽培

に関する農学トレーニングを実施することで効率的に栽培する方法を学ぶ機会を提供。更に、粒上にしてもち米の様にしたアチェケや、粗挽きの粉にして食べるガリなど、現地で食べやすいように加工し、付加価値を付けて販売できるような加工器具を提供する活動も行うことで、安定して収入を得ることに繋がる応援しています。



カカオ農家との取り組みはこちら：<https://dowellbydoinggood.jp/contents/column/598/>

【アーモンド農家との取り組み（アメリカ）】

「imperfect ナッツ香るアーモンドプラリネアイス」に使用しているアーモンド。世界中で食べられているアーモンドの半数以上がアメリカで生産されています。

アーモンドの生産には、受粉をサポートし実を結実させるミツバチが欠かせませんが、昨今、農薬の使用や綺麗な水や草木の減少による生態環境の変化などにより、ミツバチが減少していると言われています。

そこで imperfect では、アメリカのアーモンド農家と共に、ミツバチの生育とアーモンド栽培の共存を目指した養蜂プロジェクトを始めました。ミツバチが育ちやすく住みやすい環境を整備するため、綺麗な水源保全に向けた灌漑施設の導入や、ミツバチが好む花の植栽や巣箱の提供などを行っています。また未来への取り組みとして、農家の次世代育成に向けたレクチャーも実施し、効果的な養蜂の方法やミツバチとの共生に関する知識などを伝えています。



アーモンド農家との取り組みはこちら：<https://dowellbydoinggood.jp/contents/project/a018/>

本活動によって全ての課題を解決することは出来ませんが、たとえ不完全 (imperfect) であっても、私たちにできることから取り組み、少しでも世界と社会をよくすることに貢献して参ります。



いいことをして世界と社会をよくしていこう

Do well by doing good.

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いただく機会をご提供しております。

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 佐伯美紗子
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/ https://www.imperfect-store.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