

**【新商品】環境保全への取り組みを通じて生産された
ナッツ・カカオを使用した「パレ・フロランタン」発売**
～6月は環境月間、環境保全を通じてサステナブルな社会を目指すチョコレート～



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）」は、「パレ・フロランタン」を2021年6月1日（火）から新発売いたします。

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

1972年6月5日からストックホルムで開催された「国連人間環境会議」を記念して、6月5日は「環境の日」に定められています。また、日本では環境庁が6月の1ヶ月間を「環境月間」として提唱しています。環境月間に際し、imperfectから環境の保全に取り組みながら生産された原材料を使用した新商品を販売いたします。

■商品概要

3種類のチョコレートをベースに、それぞれのチョコレートと相性抜群のナッツやドライフルーツなど、imperfectならではの掛け合わせをお楽しみいただけるパレ・フロランタン。

商品名 : パレ・フロランタン〜Palets Florentines〜

価格 : 1,800 円 (税込)

内容物 : チョコレート 6 粒 (3 種類×2 粒)

3 種類の味をお楽しみいただけるセット

①ダークチョコレート/マンゴー&マンダリン〜Dark Chocolate/Mango & Mandarin〜



コートジボワール産カカオのクーベルチュールを使用。マンゴーとマンダリンオレンジのエキゾチックなセミドライフルーツによる豊かな果実味に、キャラメリゼされたアーモンドの風味が相性よくマッチングしています。

②キャラメルチョコレート/ココナッツ&バナナ〜Caramel Chocolate/Coconuts & Banana〜



ゆっくりと丁寧にローストされたホワイトチョコレートの豊かな甘みと、ヘーゼルナッツとコーヒー豆のほろ苦さを合わせました。クロッカンのバナナチップの歯ごたえで、バラエティ豊かな口触りをお楽しみください。

③ホワイトチョコレート/ピスタチオ&フランボワーズ〜White Chocolate/Pistachio & Franboise〜



フランボワーズの爽やかでフレッシュな果実味に、ピスタチオを組み合わせトッピング。キャラメルアーモンドとホワイトチョコレートが絶妙なバランスのオリエンタルな味わいをお楽しみいただけます。

■imperfect の素材へのこだわり

①アーモンド

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存在です。

今回の新商品「ダークチョコレート/マンゴー&マンダリン」及び「ホワイトチョコレート/ピスタチオ&フランボワーズ」には、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られたアーモンドを使用しています。



②ヘーゼルナッツ

ヘーゼルナッツの収穫期には、トルコ南西部から収穫エリアである黒海周辺に多くの労働者が家族と一緒に移住し、収穫作業に従事しています。収穫作業に子どもたちが従事しない様に、農園労働者の子どもたちを対象にしたサマースクールを開校するプロジェクトを実施し、子どもたちに教育、給食、スポーツ等の機会を通じた心身両面でのサポートを提供しています。また季節労働者の方々の住環境改善を目的とし、仮設トイレやバスルーム等の設置などの社会課題解決の活動も行なっています。

今回の新商品「キャラメルチョコレート/ココナッツ&バナナ」には、農業従事者及びその家族の労働環境・住環境を整えながら生産されたヘーゼルナッツを使用しています。



③カカオ

imperfect は売上の一部を活用し、農業現場が抱える社会課題の解決を目指すプロジェクトを実行しています。そして、どのプロジェクトを実行するかをお客様の投票によって決める仕組みを導入しており、現在は、2021年4月から第三期の投票を迎えています。

第一期（2019年7月～2020年3月）の投票でお客様によって選ばれたのが、コートジボワールのカカオを農家と一緒に取り組むシェードツリーの植樹プロジェクト。森林破壊により失われてしまった森を回復させ、カカオの実を日焼けから守ることで収穫量の増加と品質の向上を目指す取り組みです。（プロジェクトの概要はこちらからもご覧いただけます <https://www.dowellmag.com/51680/>）

今回の新商品「ダークチョコレート/マンゴー&マンダリン」には、同取り組みを行いながら生産されたコートジボワール産のカカオを使用しています。





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 概要

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