



imperfect 株式会社
2023 年 3 月 9 日

imperfect 表参道店内で株式会社 明治が 3 月 10 日よりポップアップを実施。
持続可能なカカオ生産に取り組む imperfect 株式会社と株式会社 明治がエシカル
なカカオの楽しみ方を提案。



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」店舗内で、株式会社 明治の「もっと、笑顔つなぐ、カカオへ。」をテーマにしたポップアップを 3 月 10 日(金)~23 日(木)の期間で実施致します。

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

【「imperfect」公式 instagram はこちら】 https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

■ イベント概要

imperfect は、食と農を取り巻く社会課題を解決し、「食のよいサイクル」の実現を目指す「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）活動を推進しています。この活動について生活者の方々に知っていただき、カカオの香味体験や楽しみ方をご紹介します機会として、imperfect 表参道店舗でポップアップを実施致します。

実施期間：2023 年 3 月 10 日(金)~3 月 23 日(木)

<チョコレート香味体験>

味や香りの変化を映像と共にお楽しみいただくヴィジュアルイズテイastingを体験いただけます。また、チョコレートの香りや味の理解を深めるためのアロマテスターやフレーバーホイールもご用意していますので、ザ・チョコレートをご試食いただきながら各産地が持つチョコレートの様々な香味を体験してください。

<ザ・チョコレートを使用したカカオ本来の香りを愉しむチョコレートドリンクの販売>

POPUP 実施期間中は、株式会社 明治が開発に携わったチョコレートドリンクメーカーを使用したチョコレートドリンク（600 円税込）を販売いたします。チョコレートの香味をダイレクトに愉しんでいただくため、ドリンクに使用している材料はザ・チョコレートと水のみ。お客様にザ・チョコレートの 4 商品の中から好きな産地をお選びいただき、

その場でドリンクをお作りいたします。ホットとアイスの両方でご提供しますので、産地毎の風味の違いに加えて、ドリンクの温度帯によるカカオの風味の違いをぜひお楽しみください。



■明治 ザ・チョコレートを試食・購入

期間中は、明治 ザ・チョコレートを試食・購入いただけます。

商品：

- ✓ ナツティな香りのベネズエラ産カカオ豆を使用した「明治 ザ・チョコレートベネズエラカカオ 70 %」
- ✓ フルーティな香りのブラジル産カカオ豆を使用した「同ブラジルカカオ 70 %」
- ✓ フローラルな香りのペルー産カカオ豆を使用した「同ペルーカカオ 70 %」
- ✓ スパイシーな香りのドミニカ共和国産のカカオ豆を使用した「同ドミニカ共和国カカオ 70 %」

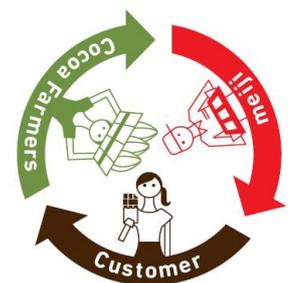


imperfect 自慢のコーヒーとのペアリングを愉しみながら店内の展示をごゆっくりご覧ください。

<チョコレートを食べ続けるために、私たちができること>

「カカオでつながる、すべてのひとのために」のテーマのもと、チョコレートの主原料であるカカオの生産現場が抱える社会課題を知っていただくと共に、それら課題に対して株式会社 明治がカカオ農家の方々と 2006 年から取り組んできた「メイジ・カカオ・サポート」をパネルや映像等を通じてご紹介します。

メイジ・カカオ・サポートは、2006 年に始まった明治独自の「カカオ農家支援活動」です。2026 年度までにサステナブルカカオ豆の調達比率 100%を目標として、現地農家のさまざまな課題に合わせたサポートを行っています。こうした活動を積み重ね、また適切な価格で継続購入することによって持続可能なカカオ生産にも貢献しています。同社はそのカカオ豆を使用してつくりあげたチョコレート



を、日本中の生活者に身近な場所で、手頃な価格でお届けすることで、生活者もカカオ産地の方々も、すべての人がうれしいチョコレートであるように、いい循環を創出することに取り組んでいます。

■imperfect がカカオ産地で行うプロジェクト

imperfect ではカカオの持続可能な生産を目指し、コートジボワールではカカオの森を再生する植樹及びガーナではカカオ農園で働く女性の就労サポート等の活動を行っています。

<コートジボワールにおけるカカオの森の再生プロジェクト>

カカオの主要産地であるコートジボワールでは急速な森林の減少が進行。カカオの実には直射日光を好まない為、カカオの生育にはカカオの木よりも背の高い豊かな森が必要です。そこで imperfect では農家の方々と一緒に、シェードツリー（日陰樹）の苗木を植え、森を再生するプロジェクトに取り組んでいます。直射日光のあたるカカオの木は寿命が 25～30 年程度といわれますが、これらの常緑樹がカカオの木に日陰を作ることによって 50～80 年は収穫できるようになるといわれており、カカオの森や生態系を守りつつ、カカオ農家の持続的な生産と収入につながる取り組みを進めています。



<ガーナにおける女性の就労サポート>

ガーナでは、女性が農園主である夫や男性のサポート役として認知される傾向が強く、農園外での就労機会を含めて活躍できる機会が少ないことが課題といわれています。そこで imperfect では、女性の地位向上を目指し、ガーナの主食の一つであるキャッサバの栽培・加工・販売を通じた経済的自立を応援するプロジェクトを行っています。女性カカオ農家にキャッサバの種子を提供し、栽培方法を学んでもらいます。また加工器具（ふかし器やプレス機など）も提供し、原料のままではなく付加価値ある商品として販売することで、女性が活躍できる機会を提供しつつ持続的な収入源の確保に繋がっていきます。





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、この考えをとっ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いただ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/
SNS	: https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

※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 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/

【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