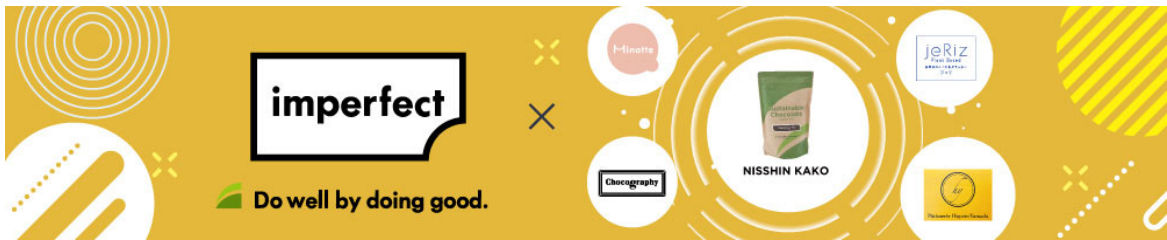


imperfect 表参道店内で 3 月 25 日より日新化工株式会社と「サステナブルチョコレートを通じて広がる笑顔の輪」をテーマにポップアップを実施。
“Do well by doing good.”の取り組みに賛同するブランドを紹介。



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、日新化工株式会社と「サステナブルチョコレートを通じて広がる笑顔の輪」をテーマにしたポップアップを3月25日(土)～4月7日(金)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「Do well by doing good.」を体現した「サステナブルチョコレート」と、その取り組みに賛同したブランドとその商品を生活者の方々にご紹介する機会として、imperfect 表参道店舗でポップアップを実施致します。日新化工と共にポップアップに参加するブランドは Chocography, jeRiz, Minotte, Patisserie Hayato Yamada の4ブランド。

実施期間：2023 年 3 月 25 日(土)～4 月 7 日(金)*

*3 月 31 日（金）は店舗休業。

■ 本ポップアップでご紹介する参加ブランドの想いと紹介商品

<Chocography>

チョコレートに携わる者として原料であるカカオの生産地が抱える人権や貧困、環境問題の課題解決に向けて少しでも貢献できればと思います。そうした漠然とした想いが具体的

に作用する活動に参加することで嬉しく思うと共に、今後もこのような活動に参画していきたいと思っています。

展示期間中は同社が展開するメレ・ド・ショコラ セルクル アン ショコラを紹介いたします。カカオ農家を直接支援する「サステナブルチョコレート」を 100%使用し、丸くて薄い食べやすい型にオリジナルの可愛いフルーツ柄をプリントしたチョコと、ビターチョコと相性抜群のオレンジとストロベリーのシロップをそれぞれ中に閉じ込めた 2 種類のタイプをアソートしました。

<jeRiz>

jeRiz[ジュリ]は亀田製菓がお届けしているプラントベースの米菓子ブランドです。当社は普段米菓を製造している為、jeRiz ブランド誕生を機にカカオ産業の支援に貢献できることを誇りに思う次第です。ブランドの発展と継続、新商品の投下などでこちらの取り組みを継続していきたいです。

POPUP 期間中は同社のライスラングドシャ チョコレートを紹介いたします。国産米粉と豆乳で仕上げたラングドシャ生地でサステナブルなハイカカオチョコレートをサンドしました。すうっと溶けるくちどけとほろ苦い甘さが特徴のラングドシャです。

<Minotte>

Minotte を運営するリボン食品としても SDGs への取り組みを強化している中で、自社原料だけでは難しい「カカオ生産」への貢献ができることを微力ながら大変嬉しく思います。Minotte を通して少しでも多くの方にサステナブルチョコレートを知っていただき、一人でも多くの困っている方々の一助となれることを願っております。

POPUP 期間中は同社の 7StoriesChocolateBar(7種類)を紹介いたします。本商品は①妊娠前・産前・産後の女性に嬉しい栄養素を含むこと②和漢の考えを取り入れること③心の充足を第一に考えること、を大事にして作られたチョコレートです。

<Patisserie Hayato Yamada>

このチョコレートをきっかけに自分が出来ることは何かと考えた時に、お菓子を作ることでサステナビリティについて発信できたら一役買えるのではないかと思います。

POPUP 期間中は同社のサステナブルブラウニーを紹介いたします。サステナブルチョコレート ダークカカオ 70%を使用し、ラムレーズンとクルミをたっぷり入れたしっとり甘さ控えめなブラウニーです。

<日新化工>

私たちはチョコレートを通じてひとりでも多くの人に笑顔や感動を生み出すため豊かな食文化を支える存在としてサステナブルな社会づくりの輪を広めています。

POPUP 期間中は同社の「サステナブルチョコレート ダークカカオ 70%」を紹介・販売します。国内製造のサステナブルチョコレートは、農家への営農指導・所得支援、児童

労働の撲滅、森林保全に取り組むプログラムのもとで栽培したカカオを使用し、さらに売上の一部をカカオの森を守る植林活動や女性への就労機会の提供に還元します。

少し酸味のあるフルーティな味わいのハイカカオタイプで、そのまま食べても、お菓子づくりの材料としても、幅広い用途でご使用いただけます。

■サステナブルチョコレートを通じて実行するカカオ産地で行うプロジェクト

サステナブルチョコレートの売上の一部を活用して、以下 2 つのプロジェクトをガーナのカカオ農家と一緒に順次実行して参ります。

【プロジェクト 1】「キャッサバを通じて女性たちが平等に活躍できる社会を！」

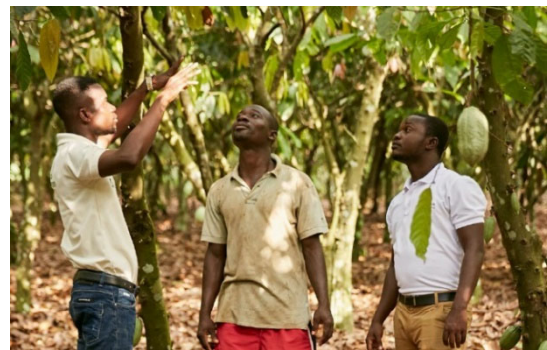
世界第 2 位のカカオ豆生産国であるガーナでは、女性が農園主である夫や男性のサポート役として認知される傾向が強く、農園外での就労機会含めて活躍できる機会が少ないことが課題といわれています。そこで本プロジェクトでは、女性の地位向上を目指し、ガーナの主食の一つであるキャッサバの栽培・加工・販売を通じた経済的自立を応援するプロジェクトを行います。具体的には、女性カカオ農家にキャッサバの種子を提供し、栽培方法を学んでいただきます。また加工器具(ふかし器やプレス機など)も提供し、原料のままではなく付加価値ある商品として販売することで、女性が活躍できる機会を提供しつつ持続的な収入源の確保に繋げていきます。



【プロジェクト 2】「カカオの森と生態系を守ろう！」

ガーナでは、世界的に増加するカカオ需要への対応や木材確保のための伐採などにより、森林が減少していることも課題になっています。

本プロジェクトでは、カカオの木の寿命とカカオ豆の生産量に大きく影響を与えるシェードツリー(日陰樹)の植樹を実施し、カカオの森を守るプロジェクトを行います。具体的には、成長が早くカカオの木を超える高さになる原種の常緑樹を 1~2 万本提供し植樹を行います。



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で 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きます。

製品情報

製品名 : サステナブルチョコレート ダークカカオ 70%
包装形態 : 1kg×6 袋
保管方法 : 冷暗所(10~22℃)
賞味期限 : 上記保管条件未開封にて 365 日
規格 : チョコレート



日新化工株式会社 概要

マーガリンの製造会社として 1948 年に設立された日新化工は、1956 年に洋菓子やパンのコーティングなどに使われる「洋生用チョコレート」を日本で初めて開発し、以来、製菓のプロフェッショナルに愛される各種食品原料をつくり続けてきました。「チョコレートを通じてたくさんの笑顔。Chocolate makes you smile.」をブランドメッセージに定め、豊かな食文化を支える存在であり続けるため様々な取り組みを進めています。

設立 : 1948 年 12 月 25 日
代表者 : 代表取締役社長 直井広明
所在地 : 〒104-0041 東京都中央区新富二丁目 13 番 3 号
事業内容 : 業務用チョコレート・フィリングなどの開発・製造・販売
URL : <https://nisshinkako.co.jp/>



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