

【新商品】 チョコっとおどろくカラフルなおいしさ**フルーツや野菜の色を活かした見た目も楽しいショコラを発売**

～サステナブルなホワイトチョコレートと色とりどりのフルーツや野菜をかけ合わせ
見た目も楽しい、新たな驚きがあるおいしさを新提案～



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11月3日（金）より、カラフルな見た目が楽しい新しいチョコレート菓子を発売致します。

花や木々が色づくこの季節、imperfectを彩るのはカラフルなチョコレートたち。

チョコレートの色は、と聞かれると、たいていは、黒や茶色、あるいは白をイメージすることが多いかもしれません。でも、その日に合わせて、好きな色を選べるチョコレートがあればきっと気分も高まるはず、と見た目にも楽しい新商品を開発しました。

ホワイトチョコレートをフルーツや野菜など様々な素材とかけ合わせることで、色とりどりのチョコレート菓子に仕上げました。それぞれの素材本来の甘みや苦み、酸味などを、ホワイトチョコレートのまろやかに包み込みやさしく引き立てます。

これまでとは“チョコ”っと異なる、新しいチョコレート体験に出会えるカラフルなおいしさをぜひお試しください。

■商品概要

①ショコラサンド



商品名 : ショコラサンド

販売価格 : 2,200 円(税込) / 5 種 各 1 個入り

サクッと食感、なめらかな口どけの見た目も楽しいチョコサンドクッキー。ガーナ産のサステナブルなカカオバターを配合したホワイトチョコレートをサンドしました。国産の果物や野菜を使用し、着色料は使わず、素材本来の色味を引き出しながらパティシエが丹精を込めて仕上げました。

(フレーバー5 種類: イチゴ、ナツハゼ&ブルーベリー、パンプキン、抹茶&アスパラガス、トマト)

②しみこみショコラ



商品名 : しみこみショコラ

販売価格 : 3,600 円(税込) / 2 種 各 4 個入り

フリーズドライのフルーツにじっくりとホワイトチョコレートを浸みこませたフルーツチョコレート。食べごろの時期に収穫したフルーツをフリーズドライにし、おいしさを長持ちさせることでフードロス削減にも繋がり、皮や種までまるごと楽しめます。見た目はフルーツそのままでありながら、口にするとチョコレートの滑らかで濃厚な舌触りへと変化する新食感をお楽しみください。

(フレーバー2 種類: とちおとめ、日向夏)

■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。本商品を通じても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）】

本製品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てしまうと通常 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/>

【活動の様子を動画でも】<https://www.youtube.com/watch?v=cwBY53AD5Mo>



いいことをして世界と社会をよくしていこう

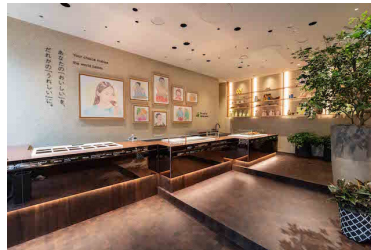
Do well by doing good.

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	: 11:00~20:00
TEL	: 03-6721-0766
URL	: https://www.imperfect-store.com/
SNS	: https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

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