



imperfect 株式会社
2024年9月12日

**【全国発売】 imperfect 初！カカオを贅沢に使用したクリスマスケーキが
9月17日からローソンで予約受付開始**
カカオのおいしさにこだわった imperfect 初のクリスマスケーキが登場！
濃厚なカカオの味わいにオレンジが香る特別仕様のケーキです。
プロジェクトへの投票を通じて、ガーナのカカオ農家の持続可能な生産を応援します。



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、2024年9月17日（火）から、当社初のクリスマスケーキとなる「Uchi Café×imperfect オレンジ香るショコラガナッシュ」を全国のローソン店舗で予約受付開始いたします。

クリスマスは日常と少し異なり、大切な人と過ごす特別な時間。そんな大切な時間に、imperfect こだわりのカカオを贅沢に使用した特別なケーキで過ごしていただきたいという想いを込めて本商品を開発しました。濃厚なカカオのおいしさにアクセントでオレンジの爽やかさが香る特別仕様で、大人の方にも満足いただける味わいです。

また、imperfect ではカカオの持続可能な生産を応援すべく、ガーナのカカオ農家をサポートするプロジェクトを実施しています。購入された方には、ケーキの外箱に記載されている QRコードから imperfect が実施するプロジェクトへの投票に参加いただけます。おいしい製品を通じて、世界や社会にもよりよい素材と触れ合う機会をお客様にご提供することで、サステナブルな取り組みを身近に感じていただけるきっかけづくりに繋がればと考えます。

■商品概要

商品名	: Uchi Café×imperfect オレンジ香るショコラガナッシュ
サイズ	: 4号相当
販売価格	: 4,170円(税込)
予約開始日	: 2024年9月17日(火)



カカオ本来の味わいをベースに、華やかなオレンジをアクセントにあしらった imperfect ならではのクリスマスケーキ。ガナッシュ、スポンジ、ホイップそれぞれに上質なカカオ原料を使用し、素材本来のほろ苦さとコクを感じさせるおいしさに仕上げました。アクセントとして、カカオと相性のよいオレンジ果汁入りのシロップをスポンジに忍ばせ、上部には蜜漬けオレンジをあしらいました。濃厚なカカオのおいしさに、華やかなオレンジの香りがふんわり広がる大人の方にも満足いただけるクリスマスケーキです。

■購入方法

予約開始日	: 2024年9月17日(火)
受け取り日	: 2024年12月19日(木)～12月22日(日)の希望日 ※各日14時以降 → 予約期限: 12月16日(月)18時迄
受け取り日	: 2024年12月23日(月)～12月25日(水)の希望日 ※各日14時以降 → 予約期限: 12月18日(水)18時迄
予約方法	: 下記のいずれか

- 予約申込書に記入し、希望の受取店舗でお申し込み。商品は申込店舗でお受け取り。
- ローソンアプリからご予約申し込み・決済後、店舗でお受け取り。

■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)

「Uchi Café×imperfect オレンジ香るショコラガナッシュ」にも使用しているガーナ産のカカオは、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るといわれています。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。



imperfect のカカオ農家との取り組みはこちら：

<https://dowellbydoinggood.jp/contents/column/598/>

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。

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://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、E-Mail : press@imperfect-dowell.com