

**「サステナブルチョコレートの未来～菓子業界の今後～オンライン記者発表会」開催****2025 年までにサステナブルなチョコレートを標準に。****チョコレート業界を代表する各社がサステナブル宣言！****各社がチョコレートを通じたサステナビリティへの取り組みを発表****「日本のチョコレート・菓子メーカー、シェフ、小売店が団結して持続可能なチョコレートを標準にしていきます」**

2020 年 9 月 3 日（木）高品質なチョコレート、およびココア製品の世界的な大手メーカーであるバリーカレボージャパングループが、日本市場で持続可能なチョコレートが標準となるよう、森永製菓株式会社、有楽製菓株式会社、株式会社ファミリーマート、ジースブレッド株式会社、ル ショコラ ドゥ アッシュ、チョコレートデザイン株式会社、株式会社前田商店の計 7 社の国内のチョコレート・菓子メーカー、シェフ、小売店、卸売業者とのオンライン記者会見を開催しました。

- バリーカレボージャパン主催のオンライン記者会見で、「持続可能な未来を創造する」という共通の目標を持つ日本のチョコレート・菓子メーカー、シェフ、小売店、卸売業者が一堂に会しました。
- 全ての定番製品で 100%の生産者グループまでの完全なトレーサビリティを保証するベルギーのチョコレートブランドであるカレボ®を通して、シェフたちは道を切り開き続けます。
- 日本の消費者の 70%以上が、持続可能なチョコレート製品の方が信頼性が高く、品質も良いと考えており、サステナビリティがこれまで以上に重要になっていることが、調査で明らかになっています。



上段左から：バリーカレボージャパン株式会社 ディレクター花生浩平／ル ショコラ ドゥ アッシュ パティシエ ショコラティエ 辻口博啓氏／チョコレートデザイン株式会社 代表取締役社長 八木克尚氏／株式会社前田商店 代表取締役社長 前田要一氏／バリーカレボージャパン株式会社 代表取締役社長 パスカル・ムルメステール

下段左から：ジースブレッド株式会社 代表取締役 若尾守康氏／森永製菓株式会社 取締役常務執行役員 宮井真千子氏／株式会社ファミリーマート 常務執行役員 商品・マーケティング本部長 佐藤英成氏／有楽製菓株式会社 代表取締役社長 河合辰信氏

2025年までに持続可能なチョコレートを標準にしようと計画する[フォーエバーチョコレート](#)の取り組みがグローバルで開始されて以来、バリーカレボーは世界中のココアとチョコレートのバリューチェーンに体系的な変革を積極的に推し進めてきました。さまざまな取り組みの中で、バリーカレボーは一貫して、目的を重視し、サステナビリティを事業戦略の中心に据えることを他社へも推奨してきました。また、主要な認証プログラムの1つであるココアホライズンの導入を主導し、原産国でのサステナビリティへの取り組みに上記記載の企業様含めお客様が直接貢献するための効果的な手段となっています。

### 新型コロナウイルスのパンデミック下でのサステナビリティへの関心の高まり

経済・社会・環境の変化にプラスの影響を与える持続可能なチョコレートへの長期的な移行に伴い、日本のいくつかのチョコレート菓子製造業者は、新型コロナウイルスのパンデミック下でさえも持続可能なチョコレートを生産についてコミットする事を再度確認しました。今年3月、有楽製菓株式会社は2025年までに、高い人気を誇るブラックサンダーの原料を100%サステナブルチョコレートにすることを目指すと発表しました。日本の大手製菓メーカーである森永製菓株式会社も、持続可能なチョコレートを発売し、全国の食料品店や小売店で販売します。このようにバリーカレボーとのパートナーシップが成功したことは、大規模な変革が可能であることを示しています。

森永製菓株式会社の取締役常務執行役員 宮井 真千子氏は「ダボス会議、オーストラリアの山火事など世界中で環境問題が報道される中、チョコレートを製造する企業として事業を通してどう取り組むべきかを検討していました。そのような時にバリーカレボー・ジャパン様から『食べる人も、作る人も、そして地球にも優しい』というココアホライズンを紹介頂き、今秋より、環境に配慮されたカカオ原料(ココアホライズン認証カカオ)を使用することとしました。」と語っています。

### 消費者は製品がどこから来ているのかを気にしています

製品の出所が分かる企業が好まれるようになってきています。そのため、より多くのチョコレート菓子製造業者、シェフ、リテーラーがココアホライズンのようなサステナビリティ認証に目を向けています。それはカカオ生産者の生計を改善し、児童労働を根絶し、自然を保護する最も直接的で効果的な方法だからです。

ル ショコラ ドゥ アッシュのショコラティエ 辻口博啓氏は「商品のクオリティーを向上するために根底にあるのは『Farm to bar の考え方』、そして素材の生育や発酵過程の中で見えてくる世界をいかに消費者に伝える必要があるかということです。素材の循環を意識し、ファームと店のあり方に付加価値を見出せればと思います。」と語っています。ル ショコラ ドゥ アッシュのようなバリーカレボーのアルチザンシェフの顧客は、当社のグルメ製品を通してサステナブルチョコレートへの道を長い間、切り開いてきました。当社ベルギーブランド「カレボー®」の定番ラインナップ「ファイネスト ベルギー チョコレート」で使用しているカカオは、現在ガーナ、コートジボワール、エクアドルにあるココアホライズンプログラム下の生産者コミュニティまでトレースすることができます。特にジェネレーション Z 世代の消費者は、社会的・環境的な関心を持ち、購買意思決定に取り入れます。これらの消費者は、自分たちの購買行動について意識しており、日常生活を通じて社会的・倫理的貢献をしたいと考えています。

バリーカレボー・ジャパンのパスカル・ムルメステール社長は「私たちの大胆な使命は、日本のチョコレート業界全体を変えることです。私たちだけでは達成できませんし、私たちは一人ではありません。日本の新しい消費者は、地球と人々を深く気にかけています。そして、私たちが日本のチョコレート業界を代表して共に立ち上がる今日、私たちはサステナビリティに真剣に向き合い、共に未来の世代への大きな変化という遺産を残します。」と語りました。

2019年のバリーカレボーによる消費者調査によると、日本の消費者の70%以上が、持続可能なチョコレート製品は信頼性が高く、品質が高く、価値観に合っていると感じていることが明らかになっています。実際、日本の消費者の75%が持続可能なチョコレート製品を購入することを好意的に感じており、50%以上が将来的に持続可能なチョコレートを購入すると答えています。



## 【登壇企業各社のサステナブルな取り組みについて】

### <森永製菓株式会社 取締役常務執行役員 宮井真千子氏（みやいまちこ）>

ダボス会議、オーストラリアの山火事など世界中で環境の問題が報道される中、チョコレートを製造する企業として事業を通してどう取り組むべきかを検討していました。そのような時にバリーカレボージャパン様から「食べる人も、作る人も、そして地球にも優しい」というココアホライズンを紹介いただき、今秋より環境に配慮されたカカオ原料(ココアホライズン認証カカオ)を使用することとしました。加えて当社が 2008 年から継続している「1 チョコ for 1 スマイル」の取組を強化することで、お客様にチョコレートの選択肢の一つとして「サステナブル」という考え方を知っていただこうと考えています。

○1 チョコ for 1 スマイル：<http://1choco-1smile.jp>



### <有楽製菓株式会社 代表取締役社長 河合辰信氏（かわいたつのぶ）>

有楽製菓は『夢のある安くておいしいお菓子を創造する企業を目指します』の経営理念のもと、世界の子どもたちを笑顔にするために児童労働撤廃に取り組みます。2025 年までの目標として「自社商品に使用するすべてのカカオ原料について、児童労働撤廃に取り組んでいる原料へ変更」を掲げております。児童労働撤廃に向けた取り組みは原料変更だけに留まらず継続的に幅広く活動を行います。有楽製菓は数ある課題に真摯に向き合い、世界中の子どもたちが笑顔で生活できる持続可能な社会を目指すためにできることから 1 つずつ活動を進めていきます。

○スマイルカカオ：<https://www.yurakuseika.co.jp/shfc/>



### <株式会社ファミリーマート 常務執行役員商品・マーケティング本部長 佐藤英成氏（さとうひでなり）>

ファミリーマートは、地域社会を家族のように考えることを基本理念とし、持続可能な社会の実現に貢献したいと考えています。2019 年 12 月に 5 つの重要課題（マテリアリティ）を再設定し、環境対応の中長期目標「ファミマ eco ビジョン 2050」を推進しています。また、地域活性化拠点としての役割を果たすための「ファミマこども食堂」を全国で約 350 回開催しました。持続可能なサプライチェーンづくり、働き甲斐ある職場環境整備に向けて、今後も進化を続けていきます。



### <ジースプレッド株式会社 代表取締役 若尾守康氏（わかもりやす）>

会社は「社会や未来を良くするためにあるもの」それがサステナビリティだと思います。売上や利益を上げても、社会が良くなければ意味がありません。サステナビリティは企業活動に+付け足すものではなく、企業活動＝サステナビリティだと思います。そして、サステナビリティは「人の生きる」に関わるとても重要な課題です。企業というよりも人への周知が必要だと思います。ジースプレッドは「やさしさを広げて、学校を創っています」やさしさは、誰かや未来の為に動く（生きる）ことです。

○ジースプレッド株式会社：<http://www.g-spread.co.jp>



### <ル ショコラ ドゥ アッシュ パティシエ ショコラティエ 辻口博啓氏(つじぐちひろのぶ)>

心を前に進めるプロフェッショナルな仕事を創り上げることが私の仕事に対する取り組み方でもあります。その中で地球環境を含め素材と向き合うことと、それを作る農家の方々との連携が循環経営に繋がるのだと確信しています。

2020年4月、10ヘクタールのペルーのカカオ農園取得に向けて交渉していましたが、今はペルーには行けない状況になってしまい、契約は秋くらいになりそうです。自分で農業に携わりながらムダをブランディングし、利に繋げてこそ、サステナブルへのドアが開かれると感じています。



### <チョコレートデザイン株式会社 代表取締役社長 八木克尚氏(やぎかつひさ)>

「チョコレートで世界を幸せに」を企業理念とするチョコレートデザインは、2007年から全てのチョコレート製品をフェアトレードチョコレートに切り替え、2019年にはその通算使用料が400tを突破しました。「食べるだけでなく、作り手、そしてカカオ原産国の人々にも笑顔が増えるような仕組みづくり」を一番に考え、ガーナに小中一貫校を建設するなど様々なプロジェクトを行ってきました。現在は、現地のシングルマザーをはじめ、農園で働くお母さんの自立を支援する取り組みに参画中。「いつかは自分の農園を持ちたい」そんな夢を抱く女性達を育て、国を豊かにしていく長期プロジェクトです。また、チョコレートデザインは今年で設立20周年。今後は主力ブランド「バニラビーンズ」をはじめ、横浜市内に構えた焙煎所を活用した事業を拡大予定。長年培ってきた三方良しのビジネスモデルで、カカオやチョコレートの新たな可能性を追求していきます。



### <株式会社前田商店 代表取締役社長 前田要一氏(まえだよういち)>

プロフェッショナル向けベルギーチョコレート「カレボー®」の日本国内主要販売代理店である前田商店は、環境に配慮した製品を仕入れ、シェフをはじめとするお客さまに「サステナブル」を推進していきます。それは私たち卸販売業のような川中だからこそできるアクションです。

カレボー®のチョコレートは全製品ココアホライズン認証製品です。

また、前田商店はSGDsより以下の取り組みを行っています。

RSPO 認証製品販売、CISV（ユネスコと協力関係にある NGO.団体）との協力関係、省電力化の取り組み（環境取り組み）、営業車をハイブリット車へ変更、AKAITORI（B2C 事業）－ 紙製のストロー、保冷材不使用、自然教育支援への寄付



## 【バリーカレボー社商品日本販売代理店におけるサステナブルな取り組みについて】

### <株式会社日仏商事>

日仏商事はプロフェッショナル向けフランス産チョコレートブランド「カカオバリー」の主要国内販売代理店として、バリーカレボーのサステナビリティへの取り組みを通して、サステナブルへの活動を展開していきます。

弊社は1969年の設立以降、フランス食文化の伝承に努めています。フランス政府は「持続可能な開発目標（SDGs）」への取り組みを加速しており、弊社でも新しく取引をするメーカーには、環境や自然への取り組みが考慮されているかを選択のポイントとしています。「本当に良いワインは健全な環境と大地から」をモットーに創設されたワインメーカーのグリーン・プラネットや、フェアトレードにも加盟している紅茶メーカーの「ジャルダンド ガイヤ」などは、それぞれのサステナブルへの取り組みに共感し、取引を開始しました。

また、2018年に弊社がフランス・ロワール地方に取得したワイナリーでは、伝統的な農法、ワイン醸造方法を取り入れ、トラクターでの作業を極力行わず、羊などを利用した雑草制御を行い、敷地内にて養鶏、野菜づくり、フルーツづくりを行い、循環型エコシステムの実践を進めています。

### <片岡物産株式会社>

プロフェッショナル向けチョコレート「バンホーテンプロフェッショナル」ブランドの主要国内販売代理店である片岡物産は、当ブランドの商品を通して、サステナビリティへの取り組みを推進していきます。

バンホーテンプロフェッショナルは、180年以上続くバンホーテンブランドの、バリーカレボー社が製造するプロフェッショナルのためのチョコレートです。バンホーテンの名にふさわしい品質基準を、バリーカレボー社の持つ原料調達ネットワークと高度な加工技術が支えます。

バンホーテンプロフェッショナル（VHP）チョコレートは2020年9月以降、順次「ココアホライズン認証」のチョコレートに切り替わります。



## 【サステナブルなチョコレートを使用した商品】

### <森永製菓株式会社>



商品名： 44本 小枝<ミルク>  
発売日： 9月下旬より順次切替  
販売店舗： 全国 スーパー、ドラッグストア、コンビニエンスストアなど  
価格： 180円(税込194円)  
商品説明： おなじみのチョコとパフ・ナッツのコンビネーションの味わいと食感を楽しむことができる枝の形をしたチョコレート。ココアホライズン認証カカオや環境に配慮した材料を使用、地球にもやさしい。



商品名： 125g 森永チョコレート  
<マイルドミルク>  
発売日： 9月23日  
販売店舗： 全国・スーパー、ドラッグストア先行  
価格： ノープリントブライス  
商品説明： 持続可能なカカオ栽培に貢献するため『ココアホライズン』認証カカオを使用。お客様、カカオ生産者と共に地球にやさしく、持続可能なチョコレートをお届けします。シェアしやすいイーチビロー入り。



商品名： 44本 小枝<メープル>  
発売日： 9月23日  
販売店舗： 全国 スーパー、ドラッグストア、コンビニエンスストアなど  
価格： 180円(税込194円)  
商品説明： おなじみ小枝<ミルク>の姉妹品、『ココアホライズン』認証カカオや環境に配慮した材料を使用、地球にもやさしく、木の優しさを感じていただけるホワイトチョコベースのメープル味を新発売。

### <有楽製菓株式会社>



商品名： ①ブラックサンダー②ブラックサンダーミニバー  
③ブラックサンダーミニバー カカオ72%  
発売日： 9月7日リニューアル発売  
販売店舗： ①全国のスーパーマーケット、ドラッグストア、コンビニエンスストアなど  
②③全国のスーパーマーケット、ドラッグストアなど  
価格： ①30円(税抜)、②③300円(税抜)  
商品説明： ブラックサンダーは30円の安価さ・小腹を満たすボリューム感・ザクザク食感が特徴のロングセラーチョコバー。ザクザク食感に、ココアホライズン認証のチョコレートを使用し、ビターに仕上げた味わいが楽しめるカカオ72%もミニバーサイズで大好評。



### <株式会社ファミリーマート>



商品名： ①ファミリーマートコレクション ストロベリーチョコ  
②ファミリーマートコレクション ピーカンナッツチョコ  
発売日： ①12月1日予定/②12月8日予定  
販売店舗： 全国のファミリーマート約16,600店  
※一部取り扱いのない店舗があります  
価格： ①276円(税込298円)/②232円(税込250円)

商品説明： バリーカレボー社ココアホライズン認証を得たチョコレートを使用。  
秋冬に伸長するチョコレート市場に対して、毎年定番で発売している「ストロベリーチョコ」と、近年人気が上がっているピーカンナッツを使用した「ピーカンナッツチョコ」を発売。

※デザインは変更になる可能性があります

## <ル ショコラ ドゥ アッシュ (株式会社フォルテシモアッシュ) >



商品名： カシスティー CASSIS TEA  
 発売日： 販売中  
 販売店舗： ル ショコラ ドゥ アッシュ 銀座本店  
 /渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店  
 価格： 本体価格 1,834 円 (税込 1,980 円)  
 商品説明： 第 4 のチョコレート“ルビーチョコレート”(ココアホライズン認証)にカシスの酸味と食感を加え、濃厚なアッサムティーの香りを組み合わせました。相性の良い素材の余韻を楽しむ上品な味わいに仕上げています。



商品名： バナナベリー BANANA BERRY  
 発売日： 販売中  
 販売店舗： ル ショコラ ドゥ アッシュ 銀座本店  
 /渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店  
 価格： 本体価格 1,834 円 (税込 1,980 円)  
 商品説明： 第 4 のチョコレート“ルビーチョコレート”(ココアホライズン認証)にバナナ、木苺、ミントを組み合わせました。ルビーチョコレートと木苺の甘酸っぱさ、バナナの甘味を感じ楽しめば、最後にはミントの爽やかですっきりとした後味。

## <ジースプレッド株式会社>



商品名： GS10 ハートクランチ  
 発売日： 販売中  
 販売店舗： ジースプレッド オンラインショップ  
 価格： 1,000 円 (税込 1,080 円)  
 商品説明： ハートクランチチョコレートです。本来 12 個入りのところ 11 個入りにして、ハート型の説明カードを入れ、やさしさが広がるようにやさしさのメッセージを入れています。本体価格の 5%50 円が学校建設資金になります。

## <チョコレートデザイン株式会社>



商品名： ショーコラ  
 発売日： 販売中  
 販売店舗： 「パナラビーンズ」各店舗  
 価格： 350 円 (税込 378 円)  
 商品説明： パナラビーンズの『ショークラ』は、厚さ 1 cm の生チョコをチョコでコーティングし、自家製クッキーでサンドしたフェアトレードチョコレートを使用したロングセラー商品。「サクッパリッとり」の食感の良さとガナッシュの滑らかさが話題を呼び、楽天市場では総合ランキング 1 位、スイーツジャンル大賞を受賞するなど今もなお多くのファンを魅了している。

※上記 12 商品は、軽減税率対象商品のため税込価格は 8%で表記

## <バリーカレボージャパン株式会社>

販売代理店：株式会社前田商店



商品名： カレボー ファイネスト  
 ベルギー チョコレート  
 発売日： 販売中  
 販売店舗： 製菓問屋など  
 商品説明： カレボーの定番品「ファイネストベルギーチョコレート」シリーズはココアホライズン認証 100%。またカカオ豆の栽培された生産者コミュニティまで、カカオ豆をトレースすることもできます。製品パッケージ裏の QR コードを読み取りパッケージの固有番号を入力すると産地のコミュニティの情報を知ることができる。

販売代理店：日仏商事株式会社



商品名： カカオバリー  
 ビュルテシリーズ  
 発売日： 販売中  
 販売店舗： 製菓問屋など  
 商品説明： カカオバリーの「ビュルテ」シリーズはココアホライズン認証。製品を買うとその一部がココアホライズン財団に寄付され、生産者と生産コミュニティの地域と暮らしの向上、並びに生産者の技術向上のプログラム等にあてられ、持続可能性を推し進める。

販売代理店：片岡物産株式会社



商品名： バンホーテンプロフェッショナル  
 チョコレート  
 発売日： 販売中  
 販売店舗： 製菓問屋など  
 商品説明： バンホーテンプロフェッショナルは、180 年以上続くバンホーテンブランドの、プロフェッショナルのためのチョコレート。バンホーテンの名にふさわしい品質基準を、バリーカレボー社の持つ原料調達ネットワークと高度な加工技術が支える。ラインアップはダーク 3 種類、ミルク、ホワイト、チップ。  
 バンホーテンプロフェッショナル (VHP) チョコレートは 2020 年 9 月以降、順次「ココアホライズン」認証のチョコレートに切り替わり予定。

## ＜ザ・キャピトルホテル 東急＞



商品名： ウエディングコース「彩 irodori 秋冬」のデザートとして  
ハートを射抜かれたシャルロットボワール ルビーチョコレートアイスとグラノーラ  
発売日： 2020年9月1日（火）～2021年2月28日（日）  
販売店舗： 披露宴にて提供するコースメニュー ※一般販売はございません  
価格： 22,000円（税込26,260円） ※コース料理の価格となります  
商品説明： 披露宴の際に提供するコースのデザートは半年ごとにメニューが変わるシーズナルコースで、秋冬の今はシャルロットボワールを提供。ココアホライズン認証のルビーチョコレートでコーティングしたグラノーラの上に、ルビーチョコレートのアイスを添えて。フレッシュミントのソースによる味わいの変化や、グラノーラによる食感の変化を楽しむながらお召し上がりいただける一品。

## ＜ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ＞



商品名： ROSY（ロージー）  
発売日： 予約期間 2020年10月1日（木）～販売予定数終了まで/販売期間 2020年12月15日（火）～12月25日（金）  
販売店舗： ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 1階 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック  
価格： 4,800円（税込5,184円）  
商品説明： ミルクチョコレートのスポンジにライチで風味付けしたミルクチョコレートのクリームとココアホライズン認証のルビーチョコレートのムースを重ね、爽やかなピンクグレープフルーツのゼリーをサンドした、華やかなクリスマスケーキ。

## ＜ロイヤルパークホテル＞



商品名： ブッシュ・ド・ノエル  
発売日： 予約期間 2020年10月1日（木）～12月18日（金）/販売期間：2020年12月21日（月）～12月25日（金）  
販売店舗： ロイヤルパークホテル（東京・日本橋）1階 スイーツ&ベーカリー「粋」  
価格： 3,800円（税込4,104円）  
商品説明： キャラメルムースショコラに包まれたバナナのクーリーとクリームショコラのハーモニーを楽しむことができる一品。艶やかに輝くシックなイメージのブッシュ・ド・ノエル。  
※キャラメルムースショコラとクリームショコラにココアホライズン認証のカレボー商品を使用

## ＜ハイアット セントリック 銀座 東京＞



商品名： サステナブルチョコレートのフォンダンショコラ ベリーコンポート パニラアイスクリーム  
発売日： 2020年10月より販売予定  
販売店舗： ハイアット セントリック 銀座 東京 NAMIKI667  
価格： 1,500円（サービス料15%、消費税10%別）  
商品説明： ココアホライズン認証のカカオバリー イナヤ 65%の力強いカカオの風味を活かしながら、タンザニア 75%の果実あふれる香りにリンクするベリーコンポートを合わせたフォンダンショコラ。  
味 サステナブルをイメージしたリーフクッキーがポイント。

### 【バリーカレボー社について】(<http://www.barry-callebaut.com>)

2018/19年度年間売上高約73億スイスフラン（65億ユーロ/74億USドル）を計上するバリーカレボー社は、チューリッヒに拠点を置き、カカオ豆から最終製品のチョコレートに至るまで一貫した生産を行う、世界有数の高品質のチョコレート製品及びココア製品の製造会社です。製品群にはチョコレートフィリングやデコレーション、コンパウンドコーティング等も含まれます。現在60近くの製造工場をもち、従業員は世界全体で約12,000人です。

バリーカレボー社は、主に食品メーカー及び、菓子職人、チョコレートを使用するプロの職人（ショコラティエ、パティシエ、パン職人、ホテル、レストランやケータリングのシェフなど）向けを中心とした食品業界全体に製品を供給しています。これらのグルメのお客様のニーズには2つのグローバルブランド、カレボー®、カカオバリー®でお応えしています。

バリーカレボーグループは将来にもカカオが供給できることを実現するとともにカカオ農家の生活向上を通じてサステナブルなチョコレートが2025年までに標準となることにコミットしています。バリーカレボーグループはココアとチョコレートのサステナブルな未来を目標としているココアホライズン財団をサポートしています。

### ＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞

バリーカレボー ジャパン PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：笠井、伊東、泉

TEL：03-6894-3200（笠井携帯：080-4904-3099） FAX：03-5413-3050 E-mail：[barry\\_callebaut@ssu.co.jp](mailto:barry_callebaut@ssu.co.jp)