

People Tree

【商品情報】

2007年11月8日

秋冬限定のフェアトレード・チョコレート いよいよ販売開始 — 12月からは新商品のハート型「ラブチョコ」も登場 —



カード付きラブチョコ 3個入り ¥300
大切な人に、フェアトレードを知って
もらうきっかけに。

フェアトレードの専門ブランド「ピープル・ツリー」はフェアトレード・チョコレートの販売を開始しました。ポリビア産の有機カカオとフィリピンで有機栽培されたマスコバド糖（一部除く）など、ピュアな原料でつくられたチョコレート・バーは全 10 種類（詳細は次頁の添付資料をご覧ください）。12 月からは新商品のハート型「ラブチョコ」も販売を開始します。

1995 年の販売開始から、この 10 年間で販売数が 10 倍以上に伸びたピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレート。原料は、ポリビアの小さなカカオ農場で大切に育てられた有機カカオ、フィリピン・ネグロス島で有機栽培されたマスコバド黒砂糖、ブラジルのカシューナッツや南アフリカのレーズンなどいたってシンプルなものばかり。カカオバターの代替として一般的に使用される植物性油脂や、乳化剤として使われる大豆レシチン、その他香料、保存料などの添加物は一切使用していません。ピュアな原料だけを世界中から集め、スイスの小さなチョコレート工場で 72 時間あまりかけて丁寧にゆつくりと練り上げることによって素材本来のおいしさが引き立てられています。温度にとてもデリケートであるため、気温が低いこの時期だけの限定発売です。

高い評価を得ているのは、そのおいしさだけではなく、ピープル・ツリーのチョコレートの原料は、生産者の生活を守るフェアトレードで取引されています。つまり、チョコレートの主原料であるカカオ豆をはじめとするすべての原料の生産者に適正な対価を支払い、現地の環境にも配慮しているという事。ILO（国際労働機関）の報告によると、コートジボワール、ガーナをはじめとする西アフリカのカカオ農場では、何十万人もの子どもが危険な仕事に従事しています（参考：ILO 駐日事務所「児童労働の実態」）。このような児童労働の悪習は、カカオの国際取引価格が暴落し、生産者が必要経費を下回るほどの安価で買い叩かれていることも要因となっています。消費者にフェアトレード・チョコレートを選び、買っていただくことが、原料の生産者パートナーに安定した収入の機会を創り出し、児童労働の背後にある貧困をなくす手助けにもなります。

チョコレートをきっかけに途上国の生産者に思いをはせ、フェアトレードを広めてほしいという思いから、今年よりフェアトレードについて分かりやすく説明したメッセージ・カード付きのラブチョコも販売します。

グローバル化が進み、世界のモノや情報が飛び交う現在の社会では、私たちが何気なく口にしているチョコレートが誰の手でどのように作られたものなのか見えにくくなっています。私たちの口に直接入る原料の安全性や質だけでなく、生産者の笑顔が思い浮かべられてこそ、本当のおいしいチョコレートだと言えるのでは？贈る人、贈られる人、作る人、みんなが幸せになれるピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレートをぜひお試しください。

ご試食をご希望の方は、フェアトレードカンパニー（03-5731-6671、担当：小野、高井）までご連絡ください。

<<ピープル・ツリーはチョコレボ(www.choco-revo.net)を応援しています>>

■ ピープル・ツリーについて www.peopletree.co.jp ■

ピープル・ツリーは、環境と共存できる公正な貿易<フェアトレード>を行う会社「フェアトレードカンパニー」のブランド名です。ピープル・ツリーはアジア、アフリカ、南米の 20ヶ国、60 団体が手作りで生産した、自然素材を活かした衣料品やアクセサリー、食品、雑貨などを扱っています。ピープル・ツリーは、IFAT（国際フェアトレード連盟・www.ifat.org）の認証を受けており、公正な価格の支払いやデザイン・技術研修の支援、継続的な注文を通じて、環境を害さない持続可能な生産を支えています。



**ピープル・ツリー 2008年秋冬コレクション展示会 11月14日（水）・15日（木） 10:00～16:00
会場：〒104-0054 東京都中央区勝どき4-6-1 シードショールーム**

本プレスリリースや商品・写真の貸し出し、展示会に関するお問い合わせは：フェアトレードカンパニー株式会社（担当：小野、高井）
電話：03-5731-6671 ファックス：03-5731-6677 Eメール：pr@peopletree.co.jp

【添付資料】

■商品情報



＜ラブチョコ： 3 個入りカードつき ¥ 300(税込)、250g ¥ 2,200(税込) ＞
※12 月中旬発売

- ・カードつきラブチョコ： フェアトレードチョコレートについて分かりやすく説明されたメッセージ・カードつき。
- ・ラブチョコ 250g： ハート型のミルクチョコが約 50 個入っています。小分けしてプレゼントするのにぴったり。

＜50g チョコレート 各 ¥ 250(税込)＞

1. ヘーゼルナッツ： ぎっしりつまったナッツの食感がたまらない、満足一枚。
2. ホワイト・クリスピー： ホワイト・チョコに、香ばしいアーモンドのクリスピーをプラスした、とろける甘さと香ばしさ。
3. スーパービター： カカオ分量 85%以上。甘味と酸味を抑えた、後味さわやかな大人の味わい。* 有機 JAS 認証取得。
4. オーガニック・ビター： カカオ分量 59%以上。ほのかな苦味が癖になるビター・チョコは、本格派の味わい。* 有機 JAS 認定取得。
5. ミルク： 口当たりまろやかで、子どもたちにも大人気！
6. オレンジ： オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。
7. レーズン&カシューナッツ： 砕いたカシューナッツのさくさく感と甘酸っぱいレーズンがミルクチョコと奏でるハーモニー。



＜フィリング入り 100g チョコレート 各 ¥ 510(税込)＞

8. ラム： ラム酒入りフィリングは芳醇な味わい。忘れられない深いコクとミルク・チョコのコーディネート。お酒との相性もいい大人のスイーツ。
9. プラリネ： 風味豊かなヘーゼルナッツパウダーを練りこんだフィリング。しっとりとした味わい。
10. カプチーノ： 口の中でふわっと広がり、溶けあうエスプレッソとミルクの味わい。ヘーゼルナッツ・パウダーが後味を引き立てます。

■ 生産者紹介

エル・セイボ (El Ceibo)・・・カカオ豆生産者

カカオ豆を栽培しているのは、南米ボリビア北部アルト・ベニ地方の小規模農家による組合、「エル・セイボ」。化学肥料や農薬を一切使わず、有機栽培でカカオを育てています。1960年代、生産物の輸送手段を持たなかった農家の人びとは、仲買人に作物を売るほかなく、買い叩かれたり計量をごまかされてもなす術がありませんでした。そこで農民たちは、自力で市場へ出荷できるように共同でトラックを購入し、77年に組合を結成。83年に途上国の共同組合として世界で初めて、自分たちで運営するカカオ工場を設立しました。

