

おいしく、栄養価が高く、本物の食品に対する消費者ニーズに対応 バリーカレポーは、次世代の飲食ジャンルにおけるカ カオフルーツの魅力を最大限に引き出します

- 「カカオフルーツ・エクスペリエンス」とは、カカオフルーツの新鮮でフルーティーな味わいと天然のココを賞賛し、次世代の飲食ジャンルを創造する革新的な食品の総称です
- 「カカオフルーツ・エクスペリエンス」は、食べ物や飲み物をおいしく栄養価が高いものにするだけでなく、地球と人にとってやさしいものにしたいというミレニアル世代とセンタニアル世代のニーズに応えます
- カカオフルーツから作ったお菓子が現在カリフォルニアで試験的に販売されています
- バリーカレポーは、シェフとアルチザンに向けて純粋なカカオフルーツ100%で作られた新鮮でフルーティーなWholeFruit チョコレートを発売します。

2019年9月27日 サンフランシスコ（アメリカ） および チューリッヒ（スイス）にて-世界をリードする高品質なチョコレートやココア製品メーカーであるバリーカレポーは、類い希なイノベーション力を基に、本日サンフランシスコで開催された限定イベントで「カカオフルーツ・エクスペリエンス」を発表しました。「カカオフルーツ・エクスペリエンス」とは、カカオフルーツの新鮮でフルーティーな味わいと天然のココを賞賛し、次世代の飲食ジャンルを創造する革新的な食品の総称です。また、「カカオフルーツ・エクスペリエンス」の一環として、バリーカレポーは、アルチザンの世界に純粋なカカオフルーツ100%で作られた新鮮でフルーティーな[WholeFruit チョコレート](#)を発表しました。

次世代の飲食物

通常、カカオの果実の70%は廃棄されますが、「カカオフルーツ・エクスペリエンス」では、種子や栄養価の高い皮、新鮮でフルーティーな果肉や果汁をすべて利用するため、文字通りカカオ果実全ての魅力を引き出します。これによって、ジュース、スムージー、シャーベット、ベーカリーおよびペストリー製品、お菓子からチョコレートまで、さまざまな場面で利用できる高品質な材料となります。

ミレニアル世代とセンタニアル世代は、周りの人々と共存しながら幸せで健康的な生活を望む傾向にあります。彼らは、自分たちにとっておいしく栄養価が高く、地球と人間にとってやさしい食品を望んでいます。「カカオフルーツ・エクスペリエンス」は、このニーズに応えます。「カカオフルーツ・エクスペリエンス」は新鮮でフルーティーな味わいで、食物繊維やタンパク質、マグネシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。同時に、カカオの果実全体を利用するため、地球と人にやさしいチョコレートです。

バリーカレポーのCEOである Antoine de Saint-Affrique（アントワーヌ・ド・サンタフリーク）は次のように語っています。「イノベーションは、当社の成長戦略の柱の1つです。類い希な知識により、マヤ民族が「神の食べ物」として大事にしてきたカカオフルーツの魅力を最大限に引き出し、新たな境地を開拓することができました。本日、当社は再び世

バリーカレポーはカカオフルーツの魅力を最大限に引き出します

1/3

界初の「カカオフルーツ・エクスペリエンス」を発表しました。皆様と新しい旅に出かけ、「カカオフルーツ・エクスペリエンス」と WholeFruit チョコレートによって実現されるまったく新しい食品を発見できることを楽しみにしています。」

Mondelēz (モンデリーズ) がお菓子のジャンルで開始した「カカオフルーツ・エクスペリエンス」のグローバル展開

SnackFutures は、世界最大のお菓子製造会社である Mondelēz International

(モンデリーズ・インターナショナル) のイノベーションおよびベンチャー・ハブであり、新規の CaPao ブランドの消費者向け食品に「カカオフルーツ・エクスペリエンス」を使用した商品を発売する最初の会社です。CaPaoは、カリフォルニア州ロサンゼルス的高级小売店で、2種類のカカオフルーツから作ったお菓子(カカオフルーツスムージーボウルとカカオフルーツジャーキー)を試験的に販売しています。

純粋なカカオフルーツ100%から作られたシェフとアルチザン向けの WholeFruit チョコレート

「カカオフルーツ・エクスペリエンス」も新しいタイプのチョコレートとしてアルチザン向けの市場に出回っています。WholeFruit チョコレートは、純粋なカカオフルーツ100%から作られた新鮮でフルーティーなチョコレートです。2020年5月には、WholeFruit チョコレートは、パンチの効いた WholeFruit *Bold* と、滑らかで甘い WholeFruit *Velvety* の2種類が販売される予定です。サンフランシスコのイベントにて、世界から30人も一流シヨコラティエとパティシエによる共同開発が始まったことで、彼らは風味と香りの限りない広がりを見出し、WholeFruit チョコレートの無限の可能性を堪能するチャンスを得たのです。

市場調査により、WholeFruit チョコレートの可能性が確認されました

アメリカやイギリス、中国の独立グローバル市場調査機関が実施した定量的な消費者調査では、WholeFruit は魅力的な価値ある提案であると予測しています。

バリーカレボアのチーフ・イノベーション・オフィサー、持続可能性および品質管理責任者である Pablo Perversi (パブロ・ペルバーシ) は次のように語りました。「当社の研究開発の目標は、トレンドに合ったイノベーションを起こし、応えられていない消費者ニーズに応え、素晴らしい味を作り出すことです。WholeFruit チョコレートは、上記の3つすべてを実現しています。2017年に発売されたルビーチョコレートが「快楽主義的」というニーズを満たしているように、WholeFruit チョコレートは「健康的主義的」というミレニアル世代とセンタニアル世代のニーズに応えます。さらに、より多くのカカオフルーツを利用し、無駄を少なくすることで、当社は地球と人にとってもプラスの影響を与えています。」

この新しいタイプのチョコレートの詳細については、www.wholefruitchocolate.com にアクセスしてください。



Barry Callebaut グループについて (www.barry-callebaut.com):

チューリッヒに本社を置く Barry Callebaut グループは、カカオ豆の調達や加工から、フィリング、デコレーションおよびチョコレートのブレンドを含む最高級チョコレートの生産までを一手に引き受ける、世界有数の高級チョコレート/ココア製品メーカーです。2017/2018会計年度の年間売上高は、69億スイスフラン (60億ユーロ/71億米ドル) に達します。同グループは、世界各地に約60箇所の生産施設があり、世界中に11,500人以上の従業員を有しています。

Barry Callebaut グループは、産業食品メーカーから、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などのチョコレート職人や専門業者まで、食品業界全体に貢献しています。これらグルメ業界の顧客の個別ニーズに対応する2つのグローバルブランドが、Callebaut® および Cacao Barry® です。

Barry Callebaut グループは、将来のココアの供給を支え、農家の生活改善をサポートするために、2025年までに持続可能なチョコレートの生産が標準となるよう取り組んでいます。その目標に向けてココア・ホライズン財団を支援し、ココアとチョコレートの持続可能な未来を形作っています。

Barry Callebaut グループについては以下を参照してください :

バリーカレポーグループのフォローをお願いします。

 [Twitter](#)  [Linkedin](#)  [Facebook](#)  [YouTube](#)  [Flickr](#)

連絡先

メディア向け

Frank Keidel (フランク・カイデル)

メディア広報担当責任者

電話番号 : +41 43 268 86 06

frank_keidel@barry-callebaut.com

投資家・金融アナリスト向け

Claudia Pedretti (クラウディア・ペドレッティ)

投資家広報担当責任者

電話番号 : +41 43 204 04 23

claudia_pedretti@barry-callebaut.com

Luc De Boer (リュック・デ・ボーア)

PRコンサルタント

電話番号 : +31 20 223 72 91

luc@publicrelations.am

バリーカレポーはカカオフルーツの魅力を最大限に引き出します

3/3

バリーカレポー

Pfingstweidstrasse 60 | P.O.Box | 8021 Zurich | Switzerland

電話番号 +41 43 204 04 04 | メールアドレス: media@barry-callebaut.com / investors@barry-callebaut.com