

【別添資料】**バリーカレポー・ジャパン****サステナブルチョコレート明日を形づくるオンラインカンファレンス****「サステナブルチョコレートの未来 2021 with #changemakers」****～オンラインカンファレンスレポート～****■ご挨拶**

イベント冒頭、当社代表取締役社長のパスカル・ムルメステールよりご挨拶をいたしました。当社が「目的主導型」企業であり、あらゆる活動の中心にサステナビリティがあり、「生産者の繁栄」「児童労働ゼロ」「自然を豊かに」「サステナブルなチョコレート」という4つのコミットメントにおいて当社が取り組んでいることは、2015年に国連総会で採択された持続可能な開発目標（SDGs）の達成と密接に関わっていることをお伝えいたしました。

当社がおすすめるココアホライズンに限らず、各種団体がサステナブル認証するカカオや植物油、砂糖を使った製品を推進していくことや、国内の企業・団体がともにチェンジメーカーとなって、サステナブルチョコレートを業界として当たり前にしていくことを呼びかけました。

■”サステナブルチョコレートを当たり前にする” Part1 バリーカレポーの最前線

第一部では、バリーカレポーグループのサステナビリティ総責任者 ヴァイスプレジデント ニコ・ディベンナムより、いま世界で何が起きていて、サステナブルチョコレートを当たり前にする未来のためにバリーカレポーが具体的にどんな活動を実施し、これからどこへ向かおうとしているのかを対談形式の動画でご紹介しました。また、「サステナブル調達カカオを使用した、次世代へ贈るチョコレートの作品」をテーマに2021年8月に開催された「第3回チョコレートイノベーションコンテスト2021」の概要と結果について、チョコレートアカデミー™センター東京の責任者 尾形 剛平から紹介されました。



チョコレートの将来の供給を脅かす深刻な問題は生産者の貧困から始まり、数珠つなぎに、「低い生産性」「児童労働」「森林破壊」そして、その結果として気候変動へつながっているのです。

バリーカレポーでは「生産者の繁栄」「児童労働ゼロ」「自然を豊かに」「サステナブルなチョコレート」という4つのコミットメント、に沿い、それぞれインパクトのある活動を包括的に実行し、結果を測っています。

2020年までの効果としては、以下の通りです。

- 当社販売製品のうち37%が100%サステナブルな原材料で製作
- 18万件以上の農園の地理・調査が完了
- 約9.5万人への児童労働への意識向上のためのトレーニングを実施
- カーボンフットプリント（二酸化炭素排出量）を8.1%削減

また、現在直面する貧困や森林破壊などをデジタル技術と専門知識を使った革新的な方法で解決しています。例えば、携帯電話の農園サービスアプリは、生産量・価格・収入などのデータを収集し、農園ビジネスのプランを提案しています。同時に、カカオ農園のマッピングとモニタリングを実施し、児童労働の特定・撲滅を目指しています。コートジボワールやブラジル・ガーナでは実際に、農業・林業を同じ場所で行う「アグロフォレストリー」でカカオの生産力を向上させるとともに、農園のマッピング・モニタリングを進めていることをお伝えいたしました。



2021年8月に「サステナブル調達カカオを使用した、次世代へ贈るチョコレートの作品」をテーマに開催された「第3回チョコレートイノベーションコンテスト2021」。主催したチョコレートアカデミー™センター東京の責任者である尾形剛平からその概要と結果の発表をいたしました。今回、国内外から85件の応募があり、サステナブルなカカオ原料を利用するだけではない、「製造工程で原料をアップサイクル」「冷凍製法で賞味期限を延長し、廃棄ロスを削減」「再生素材・再生利用可能な素材を使った包装・パッケージ」というシェフたちの創意工夫がみられたことが紹介されました。



総合優勝した萩本シェフは、ビデオメッセージで登場。英語 Sustainable と仏語 Agrume（柑橘の意）を合わせた造語「Sustainagrumes サステナグリユム」と名付けられた総合優勝作品は、「サステナブルカカオに、皮まで丸ごと活用できる日本の柑橘と、サステナブルコーヒーを合わせて製作しました」と説明。



サステナビリティへの意識が高いヨーロッパで、廃材が活用されたカカオペーパーやコーンペーパーが日常的に使われている現状や、自身の作品を冷凍製法により2週間の賞味期限で海外発送も可能にしたこと、カカオペーパーを使うだけでなく再利用可能にしたパッケージ、カカオの形を模して見た目にもサステナブルカカオを表現したことなどが紹介されました。

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボー・ジャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp

登壇者（敬称略、登壇順）：

- バリーカレボー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
- バリーカレボーソーシング AG（スイス）
ヴァイスプレジデント サステナビリティ総責任者 ニコ・ディベンナム
- バリーカレボーージャパン株式会社 チョコレートアカデミー™センター東京 責任者 尾形 剛平
- SAS パティスリーフレッソン シェフ 萩本 和也

■”サステナブルチョコレートを当たり前にする” Part2 チェンジメーカーの挑戦

第二部では、チェンジメーカーのパートナーである国内外のチョコレートブランドが、サステナブルチョコレートを当たり前にしようと挑戦する現状を語りました。オランダでシェア第1位のチョコレートブランド「トニーズチョコロンリー」のイェンゾ・ヴァン・ザンテン氏、昨年からのチェンジメーカーのパートナーである森永製菓株式会社 宮井氏、有楽製菓株式会社 河合氏、株式会社ファミリーマート 塚本氏が登場しました。



はじめに、当社のマーケティングダイレクター 今新之助が登壇し、最新の調査結果をもとに、昨今のサステナブル意識の潮流を説明いたしました。

現在、日本を含めた世界の生活者は、「社会的意義があること」と「おいしいことや自分が満足できること」が同時に満たされることを求めています。当社が行った最新の調査で、日本については次のような結果がでています。

- サステナビリティがチョコレート製品を選ぶ際に重要であるという回答が、2人に1以上
- 37%の生活者がコロナ禍以降、サステナブルなチョコレート菓子製品をより多く買うようになったと回答
- 10人に9人は「チョコレート製品がサステナブルかどうか判断するのは容易ではない」と回答
- もっともよく知られている「サステナビリティロゴ」でも、「知っている」と回答したのは、3人に1人という結果

(*出典：当社 2021 年 8 月実施調査)

海外のチェンジメーカーパートナーとして、オランダでシェア第1位のチョコレートブランド「トニーズチョコロンリー」でチョコレートエヴァンジェリストを務めるイェンゾ・ヴァン・ザンテン氏がビデオメッセージで登場し、児童労働をサプライチェーンから撲滅することを目的に創設された同ブランドの経緯とともに、カカオ農家にまつわる現状を、詳細な数字とともに紹介しました。例えば、現在、コートジボワールの平均的なカカオ農家の収入は一人あたりおよそ1日79セント（USドル）ほど。これは最低生活水準に必要な金額を下回っており、バリューチェーンにおいて非常に不平等な取引が行われていると、イェンゾ氏は述べました。また、最新のNORCによる調査によると、世界のカカオの約60%を生産しているガーナやコート

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボーージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp



ジボワールにある約 250 万のカカオ農家では、未だに 150 万人以上の子供が働いているとされ、その 95%が重機や農薬を使うような非常に危険で状況下で働いている状態であることが紹介されました。

イェンゾ氏は、自社だけでなく世界のチョコレートのサプライチェーンから児童労働を撲滅するため、調達オープンプラットフォームへの他社の参加を呼びかけました。トニーズチョコロンリーが最初に締結したパートナーがバリー・カレポーであり、同ブランドへカカオ原料の供給を担っ

ています。

イェンゾ氏は最後に、「同ブランドにとって経済的成功は目標達成に不可欠な手段ではありますが、最終的なゴールは『世界中のチョコレートを 100%児童労働に頼らないものにする』こと』なのです」と語りました。

つづいて、国内のチェンジメーカーのパートナーである森永製菓株式会社 宮井氏、有楽製菓株式会社 河合氏、株式会社ファミリーマート 塚本氏の 3 名が登壇するパネルディスカッションが実施されました。

- 森永製菓株式会社 取締役常務執行役員 宮井 真千子氏

「サステナブルな取り組みを加速します」という宣言から 1 年。森永製菓株式会社では、食べる人も、作る人も、地球も幸せになれるチョコレートを目指して、消費者に対して「楽しく、わかりやすく」お伝えするために、新聞・WEB・店頭でのキャンペーンを展開しています。今後は、コミュニケーション活動を継続しつつ、2022 年 3 月までにチョコレート約 50%、チョコレートコーティング 100%をサステナブル調達カカオ原料に変えていきます。また Z 世代の興味関心が高いサステナブルを重要視したコミュニケーション活動の推進や、森永製菓のチョコレートに携わるすべてのみなさまと共創するという 3 つの取り組み・展開を予定しています。中でも、Z 世代に共感いただけるコミュニケーションは特に重要と考えています。Z 世代が「チョコレートを買うこと・食べることがカッコいい」と共感してもらえよう展開をしていきたいと考えています。



- 有楽製菓株式会社 代表取締役社長 河合 辰信氏

主力商品であるブラックサンダーとブラックサンダーカカオ 72%を中心に、自社商品におけるカカオ原料のサステナブル化比率は昨年の 6.6%から 25.2%と大幅アップを実現。これからの挑戦として、「2022 年中のサステナブルカカオ原料を幅広い商品で使用開始」、「ブラックサンダーのサステナブル化比率アップ」、「2025 年にカカオ原料を 100%サステナブル化」と段階的にサステナブル化実現を目指しています。「サステナブル消費をしていることを、生



【報道関係者からのお問合せ】

バリー・カレポー・ジャパン 広報事務局 (カーツメディアワークス内) 担当: 田口、石井、大木
TEL : 03-6427-1627 FAX : 03-6730-9713 メールアドレス : barry-callebaut@kartz.co.jp

活者自身がポジティブに自己表現できるような土壌になれば、サステナブルチョコレートの選択は飛躍的に増えるのではないかと河合氏は語りました。

● ファミリーマート株式会社 取締役専務執行役員商品本部長 塚本 直吉氏

ファミリーマートは、「ファミマ eco ビジョン 2050」という環境に関する中長期目標を設定しております。また、「ファミマフードドライブ」や「ファミマこども食堂」など、地域に密着したSDGsの取り組みも積極的に推進しております。10月19日からは、ファミリーマートの新しいプライベートブランド「ファミマル」から、新しいロカボシリーズのチョコレート菓子を発売することになりました。バリーカレボーのココアホライズン認証のサステナブルチョコレートを使用した「体にも地球にも優しいチョコレート菓子」です。「お客さまに、よりわかりやすく伝わる工夫として『サステナブルカカオ』を使用しているマークをパッケージの前面に入れました」と塚本氏は述べました。



登壇者（敬称略、登壇順）：

- トニーズチョコロンリー（オランダ） チョコエヴァンジェリスト イェンゾ・ヴァン・ザンテン
- バリーカレボージャパン株式会社 マーケティングダイレクター 今新之助
- 森永製菓株式会社 取締役 常務執行役員 宮井 真千子
- 有楽製菓株式会社 代表取締役社長 河合 辰信
- 株式会社ファミリーマート 取締役 専務執行役員 商品本部長 塚本 直吉

■新カカオフルーツエクスペリエンス

第三部では、新しい「カカオフルーツエクスペリエンス」として、100%カカオフルーツのみで作られたホールフルーツチョコレートや、カカオをアップサイクルして商品提供するカボスナチュラルズを用いた新商品が、国内外で活躍されるシェフ・ショコラティエから紹介・披露されました。



冒頭、当社のマーケティングダイレクター今新之助が登壇し、これまで製造過程で70%が廃棄されていたカカオの実=カカオフルーツをアップサイクルし、丸ごと楽しむことを新たに提唱した「カカオフルーツエクスペリエンス」について説明いたしました。

「カカオフルーツ自体、自然由来の栄養がたっぷりつまった体にうれしい素材であり、カカオのアップサイクルをすることは、1年間に48万本の木を植えることと同じCO2削減効果をえられるという、気候変動に大きなインパクトを起こすこともできる素材です」とカカオフルーツの魅力を伝えました。当社では、カカオのアップサイクルをしたカカオバリー®から新発売のホールフルーツチョコレート「EVOCAO™（エヴォカオ）」とカボスナチュラルズから発売中のカカオフルーツパルプジュース、濃縮果汁の3つの商品を取り扱っています。

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp

続いて、日本国内でカカオバリー® ホールフルーツチョコレート「エヴォカオ™」を販売するカカオバリー® 販売代理店、日仏商事株式会社筒井ミシェル氏が登壇しました。

「フランスの皆様にも愛されるカカオバリー® は革新的な商品を発表するだけでなく、アカデミーを運営し、パティシエの育成、長年にわたって自然環境保全・労働環境に配慮に取り組んできたブランドです」と筒井氏は述べました。筒井氏は、今年9月より日本で発売された「エヴォカオ™」を試食した際、「カカオをピュアに感じ、これまでのチョコレートの概念を離れ、木の実としてのチョコレートに思いが至った」と述べました。



ここから、2019年のホールフルーツチョコレート発表当時から携わってきたシェフ3名が登壇しました。

ル ショコラ ドゥ アッシュ オーナーシェフ 辻口 博啓氏

「2019年の発表当時から、ホールフルーツチョコレートの開発過程に携わりました。これまでは素材の美味しさのみを表現していたが、サステナブルという概念に沿った商品提案が今後は必要となると感じました。そんな中、バリーカレポーが掲げる、労働環境の改善やアップサイクルし、タブレットにしていくという地球環境を考えたホールフルーツチョコレートを使うことで、人々の意識が変わっていくのでは、と感じています」と語りました。

辻口シェフからは、内側にもカカオパルプを使用し、南国フルーツを合わせエキゾチックな味わいが特徴の一粒サイズのボンボンショコラ「ホールフルーツチョコレート エキゾチック」と、ペルーのカカオ豆「アマゾンナティーボ」を焙煎してつくったカカオニブを糖衣がけし、ホールフルーツチョコレートで作ったタブレットショコラに合わせた「ホールフルーツチョコレート (ナティーボ NIBS)」の2商品が披露されました。



【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレポー ジャパン 広報事務局 (カーツメディアワークス内) 担当: 田口、石井、大木
TEL : 03-6427-1627 FAX : 03-6730-9713 メールアドレス : barry-callebaut@kartz.co.jp

洋菓子マウンテン オーナーシェフ 水野 直己氏

同じく 2019 年のホールフルーツチョコレート発表当時から携わった水野シェフは、「スープド フリュイ」というホールフルーツチョコレートとマンゴーを組み合わせたスープを紹介しました。マンゴーは、市場に出回らない、傷があったり熟れすぎたものが使用されています。



今後は、「ホールフルーツチョコレートを使って、パストリーやショコラティエだけでなく、料理の合間に食べていただけるような商品を提供していきつつ、料理を通じてサステナブルな意識が浸透していくことを期待しています」と水野シェフは語りました。

パティシエ エス コヤマ オーナーシェフ 小山 進氏

2019 年の発表当時に初めてホールフルーツチョコレートを味わったとき「このチョコレートをどう使うか試されていると感じた」と小山シェフは振り返りました。今回、3種類のホールフルーツチョコレートを使用した新作が紹介されました。冷やしても常温でも美味しいホールフルーツチョコレートとして、ホロホロ・サクサクとした軽い食感の「プラリネサンド-es 金胡麻」と、レシピを一から再構築した「ザッハトルテ」が発表されました。小山シェフは、「ホールフルーツチョコレートは、新しいタイプのチョコレートであるため、これまでの概念にとらわれない新しい商品を提案していきたいです」と語りました。



3名のシェフの後に、ゴディバ ジャパン株式会社のヤニック・シュヴォロー氏から、10月13日のカンファレンス当日にプレス発表されたホールフルーツチョコレートの新商品が披露されました。



3名のシェフの後に、ゴディバ ジャパン株式会社のヤニック・シュヴォロー氏から、10月13日のカンファレンス当日にプレス発表されたホールフルーツチョコレートの新商品が披露されました。

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局 (カーツメディアワークス内) 担当: 田口、石井、大木
TEL: 03-6427-1627 FAX: 03-6730-9713 メールアドレス: barry-callebaut@kartz.co.jp

ゴディバ ジャパン株式会社 エグゼクティブシェフ・ショコラティエ/パティシエ
ヤニック・シュヴォロー氏



「ホールフルーツチョコレートは、カカオパルプとショコラの両面において今までにない新しいユニークな活用法を提示してくれています。そのため、私も味わい・テクノロジーの2つの面で強い関心を寄せています」とヤニックシェフは語りました。

ホールフルーツチョコレートの体験を最大限に高めるために何度も試行錯誤され、さまざまなレシピが考案されていることが明かされ、その中からまずは次の3品が発表となりました。フルーティーな酸味とさっぱりとした甘みを味わうことができる「ホールフルーツチョコレート タブレット」、ホールフルーツチョコレートをふんだんに使用し、お店で手作りする、フルーティーな甘酸っぱさと濃厚な味わいが特徴的の「ホールフルーツチョコレート テリーヌ」、そしてホールフルーツチョコレートを使用した甘酸っぱさが際立つショコリキサーを、シェフが手作りするダークチョコレートの特製容器にいれた「ホールフルーツチ

ョコレート ショコリキサー」です。「ホールフルーツチョコレートを使用した商品を開発することで、カカオ農業・生産者が永遠に続いていくことに役立つと考えています」とヤニックシェフは述べました。

そして第三部の最後に、当社 尾形 剛平とメゾンジブレール 江森 宏之氏から、カカオフルーツの果肉や果汁を使った、新たなカカオフルーツの楽しみ方が紹介されました。

バリーカレポーージャパン株式会社 チョコレートアカデミー™センター東京 責任者 尾形 剛平

「これまでカカオの発酵過程の風味付けに活かされてきたカカオパルプが、これからはフレッシュな素材としてお菓子やパン、デザート、氷菓等へ流用することが出来る様になりました。“美味しい、体にもいい、環境にもいい”と3拍子揃ったカボスナチュラルズの原料が、これからの飲食業界において サステナブルな素材としていろいろな形でアレンジされていく事が想像できます」と尾形は語り、「アイスクリーム、チルド製品、ドリンク、アルコール飲料市場は勿論のこと、プラントベースや、ヴィーガンとしても注目していただき、是非カカオフルーツを楽しんで使っていただければと思います」と呼びかけました。

メゾンジブレール オーナーシェフ 江森 宏之氏

江森シェフは、カカオフルーツを使った新たな楽しみ方として、ドリンクとジェラートを紹介しました。カカオパルプとホワイトチョコレート、宮崎県産のパッションフルーツを合わせたフローズンスムージーは、華やかなパッションフルーツの酸味が掛け合わせたトロピカルなカカオパルプスムージーで、ホワイトチョコレートには無いフレッシュなカカオ感が、パルプを加えることで表現されています。



【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレポーージャパン広報事務局 (カーツメディアワークス内) 担当: 田口、石井、大木
TEL: 03-6427-1627 FAX: 03-6730-9713 メールアドレス: barry-callebaut@kartz.co.jp



また地産地消をテーマにしたカクテルジェラートは、神奈川の湘南ゴールドをカカオフルーツパルプと合わせたソルティードッグのジェラートでグラスの淵にフルール・ド・セルがあしらわれています。塩味・酸味・爽やかな甘味と優しい苦みを感じられる組み合わせです。

登壇者（敬称略、登壇順）：

- バリーカレボージャパン株式会社 マーケティングダイレクター 今新之助
- 日仏商事株式会社 代表取締役社長 筒井 ミシェル
- ル ショコラ ドゥ アッシュ オーナーシェフ 辻口 博啓
- 洋菓子マウンテン オーナーシェフ 水野 直己
- パティシエ エス コヤマ オーナーシェフ 小山 進
- ゴディバ ジャパン株式会社 エグゼクティブシェフ・ショコラティエ／パティシエ
ヤニック・シュヴォロー
- バリーカレボージャパン株式会社 チョコレートアカデミー™センター東京 責任者 尾形 剛平
- メゾンジブレー オーナーシェフ 江森 宏之

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp