

【別添参考資料】

オンラインカンファレンスで紹介された、サステナブルチョコレートを使用した商品をご紹介します。
※掲載は、カンファレンス内での登壇・発表順です。

<トニーズチョコロンリー（国分グループ本社株式会社）>



商品名 Tony's Chocolonely (トニーズチョコロンリー)

発売日：2021年11月より全国発売予定

販売店舗：全国スーパーマーケット、百貨店、コンビニエンスストアなど

価格： ラージサイズ 750円 (税込 810円)

 スモールサイズ 320円 (税込 345円)

商品説明：

2005年にカカオ業界の奴隷制と搾取を終わらせるために、オランダ人ジャーナリスト トゥーン・ファン・デコーケン（英語名 トニー）氏が自ら設立したチョコレート会社です。

自分達のチョコレートだけでなく、世界中のチョコレートが違法な児童労働や強制労働に100%関わらないチョコレートになることをミッションとして掲げ事業を行っています。

日本での取り扱いアイテムは、ラージサイズ7種類とスモールサイズ3種類展開致します。

詳しくはこちらのサイトをご覧ください。 <https://tonyschocolonely.com/jp/ja>

<森永製菓株式会社>



商品名：小枝<ミルク>

発売日：既発売

販売店舗：全国スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア

価格：194円 (税込)



商品名：小枝<ミルク>

発売日：既発売

販売店舗：全国スーパー、ドラッグストア

価格：オープンプライス

商品説明：

チョコレート・シュガーコートアーモンド・2種類のパフの絶妙な味わいと、サクサク食感をお楽しみ頂けます。ココアホライズンのサステナブルカカオ原料を使用



商品名：44本 小枝<宇治ほうじ茶>
発売日：2021年9月21日発売
販売店舗：スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア
価格：194円（税込）

商品説明：

京都宇治の厳選された茶葉を、強火の直火で焙煎した香ばしいほうじ茶を使用。
ホワイトチョコと2種類のパフの絶妙な味わい。ココアホライズンのサステナブルカカオ原料を使用



商品名：32g マシマシ小枝<ミルク>
発売日：2021年8月31日
販売店舗：コンビニエンスストア、レール売店
価格：108円（税込）

商品説明：

通常の小枝に対してチョコレートの重量150%へ増量
具（シュガーコートアーモンドと2種類のパフ）は280%へ増量。ボリュームと食感、いずれも満足感の高い品質。
ココアホライズンのサステナブルカカオ原料を使用

<有楽製菓株式会社>



商品名：ブラックサンダーミニバー
発売日：2021年9月6日リニューアル発売
販売店舗：全国のスーパーマーケット、ドラッグストアなど
価格：324円（税込）

商品説明：

チョコレート市場販売個数 NO.1 ブランド※「ブラックサンダー」のミニバーサイズです。
ブラックサンダーならではの圧倒的ザクザク食感を、ストックしやすい大袋タイプでいつでもお楽しみいただけます。
※インテージ SRI+ チョコレート市場 推計販売規模（個数）2020年8月～2021年7月

【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



商品名：ブラックサンダーミニバー カカオ 72%
 発売日：2021年9月20日リニューアル発売
 販売店舗：全国のスーパーマーケット、ドラッグストアなど
 価格：324円（税込）

商品説明：

ブラックサンダーならではの圧倒的ザクザク食感はそのままだに、苦すぎない濃いカカオ感でおいしくカカオポリフェノール※を摂取できる商品です。

ちょっぴりオトナのほどよいビターな味わいを、ストックしやすい大袋タイプで毎日おいしくお楽しみいただけます。

※1本あたりカカオポリフェノール 108mg 含有

<株式会社ファミリーマート>



商品名：ファミマル ロカボチョコシリーズ
 発売日：2021年10月19日
 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る場合があります
 価格：198円（税込）
 ※軽減税率対象商品のため税込価格は8%で表記

商品説明：

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、チョコレート菓子の新商品6品がデビュー。一般社団法人食・楽・健康協会が提唱するロカボ糖質を10g以内に抑え、さらにココアホライズン認証のサステナブルな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。

<ル ショコラ ドゥ アッシュ>



商品名：ホールフルーツチョコレート エキゾチック
 発売日：2021年10月13日～
 販売店舗：ル ショコラ ドゥ アッシュ
 (吉川美南店10月13日より先行販売、
 銀座本店・ヒカリエ店、随時販売予定)
 価格：1,250円（税込1,350円）

商品説明：

自然な酸味とフルーティーな香りが特徴のホールフルーツチョコレートにカカオパルプとバナナのガナッシュでマンゴー、バナナ、パッションフルーツのパートドフリュイを挟んだ3層仕立てのショコラ。

【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

南国フルーツを合わせエキゾチックな味わいの一粒のボンボンショコラ。
SDGsを意識し、中にもカカオパルプを使用しました。



商品名：ホールフルーツチョコレート（ナティーボ NIBS）
発売日：2021年10月13日～
販売店舗：ルショコラ ドゥ アッシュ
（吉川美南店 10月13日より先行販売、
銀座本店・ヒカリエ店、随時販売予定）
価格：908円（税込 980円）

商品説明：

ペルーのカカオ豆「アマゾンナティーボ」を焙煎し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せています。
自然な酸味が特徴のホールフルーツチョコレートと相性の良い、カカオニブの味わいや食感をお楽しみください。

<パティシエ エス コヤマ>



商品名：ホールフルーツチョコレートケーキ
発売日：2021年11月1日～12月31日
販売店舗：パティシエ エス コヤマ店舗、オンライン
価格：2,700円（税込）

商品説明：

このホールフルーツチョコレートケーキの味わいは、ホールフルーツチョコレートの特長であるフルーティーな酸味を宿して軽やかですが、一番の魅力は「食感」。繊維を多く含んだ素材であるがゆえに、冷やしても生地が締まらずしっとりホロっとして口どけも心地よい仕上がりに。他のチョコレートケーキとは似ても似つかない新しいお菓子との出会いをお楽しみください。

【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



商品名：プラリネサンド-es 金胡麻

発売日：2021年11月6日

販売店舗：ROZILLA（エスコヤマ敷地内）、オンライン

価格：1,480円（税込1,598円）

商品説明：香りが群を抜いている兵庫県西脇市産の金胡麻、100%カカオフルーツのみから作られたホールフルーツチョコレート、ヘーゼルナッツ、これらを練り合わせて焼き上げた軽やかなサブレに、ヘーゼルナッツのプラリネと白胡麻を練り合わせた香り豊かでコク深いクリームをサンドして、香り、食感、口どけのどれをとっても印象深いサブレサンドを生み出しました。



商品名：ザッハトルテ

発売日：2022年1月14日（予定）

販売店舗：パティシエ エスコヤマ、オンライン

価格：2,808円（税込）

商品説明：シェフ小山はホールフルーツチョコレートから、フルーティーさだけではないカカオ100%由来の味の奥行きと、豆やかボス由来のナッティさを感じていました。しかも素材の持つナッティさは、アーモンドが同じバラ科のアプリコットとマッチするように、アプリコットとの相性も良かったのです。こうした「カカオ」のルーツから生まれる特性を活かして生み出されたお菓子が、この「ホールフルーツザッハトルテ」です。

<ゴディバ ジャパン株式会社>



商品名：ホールフルーツチョコレート タブレット

発売日：2021年10月13日

販売店舗：アトリエドゥゴディバ 西武池袋本店、大丸京都
博多阪急

価格：897円（税込）

商品説明：

ホールフルーツチョコレート 100%のピュアな味わいのチョコレートタブレット。

フルーティーな酸味とさっぱりとした甘みを味わえます。

【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



商品名：ホールフルーツチョコレート テリーヌ
発売日：2021年10月13日
販売店舗：アトリエドゥゴディバ 西武池袋本店、大丸京都
博多阪急

価格：1,296円（税込）

商品説明：

ホールフルーツチョコレートをふんだんに使用してお店で手作りした、フルーティーな甘酸っぱさと濃厚なチョコレートの味わいが特徴的なテリーヌ。



商品名：ホールフルーツチョコレート テリーヌ

発売日：2021年10月13日

販売店舗：アトリエドゥゴディバ 西武池袋本店、大丸京都

価格：1,650円（税込）

商品説明：

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、シェフが手作りしたダークチョコレートの特製容器で。

<メゾンジブレ>



商品名 <2021年新作クリスマスケーキ>

サントノーレ ホールフルーツショコラ

発売日：オンライン&店舗で予約受付中

受付期間 2021年12月17日まで

（お届けは12月18日～12月26日）

販売店舗：予約後、配送または店舗で受け取り

価格：6,912円（税込）

商品説明：

サステナブルな方法で作られたホールフルーツカカオとカカオパルプ（カカオ豆を覆う白い果肉）のピューレを使用して作ったサントノーレです。

ホールフルーツカカオとは、今まで使用されてこなかったカカオの実の果肉や皮も使って作られた新しいチョコレートで、フルーティーさが特徴です。

※限定50個

【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