



## バイオパートナーとは

バイオパートナー協会は、KAOKAを始めとする有機農業に携わる企業によって2002年に設立された独立機関です。有機認証機関エコサートの基準に則って年次監査を行う他、地域経済活性化と生態系の保護に向けた、企業の積極的な働きかけを支援します。



## 一本の苗木から創る、人とカカオの優しい関係

# Happy Organic Cacao PROJECT

サンエイト貿易では、KAOKAのフェアトレードの精神に共感し、2008年よりKAOKA基金に加盟し、「Happy Organic Cacao PROJECT」として、エクアドルのカカオ農園再生に貢献しています。KAOKAのチョコレートをご購入いただくと、売上の一部がKAOKA基金を通してエクアドルのカカオ協同組合に寄付され、カカオ生産者の苗木購入や、カカオ農園再生に還元されるプロジェクトです。

### フェアトレード 一本の苗木から始めよう

私たちが熱帯地域の産物を安心して継続的に得るためには、生産者への社会的な援助、適正な生活レベルを保障する基準が必要です。そこで生まれたのが“フェアトレード”の精神です。KAOKAでは、バイオパートナー協会の基準に基づいて、カカオ豆の買取保証価格を設定するなど、生産者との公正な取引を行っています。



## L'EXCELLENCE DU CHOCOLAT BIO ÉQUITABLE



## サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 22F  
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <http://www.sun-eight.com>



SUN\_EIGHT\_TRADING





## CACAO GRANDS CRUS 産地限定カカオ使用

### Équateur エクアドル

#### LA PEPA DE ORO 80% ペパデオロ 80%

フルーツの力強い香りと芳しい花の香りがしっかりとしたカカオ感と調和します。  
※カカオバターの追油がない為、コーティング、モールドイングには向きません。

■用途  
チョコレート菓子への味・香りの補強、  
テクスチャーの調整



#### RIO ARRIBA 70% リオアリバ 70%

ドライフルーツの香りに加え、洋梨のようなフレッシュな香り、ナショナル種特有の繊細な花の香りのマリアーージュが感じられます。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子、コーティング、  
モールドイング



### Sao tomé & Principe サントメ・プリンシペ民主共和国

#### TCHILOLI 66% チロリ 66%

サントメのアメロナード種を使用したチョコレート。芳醇なフルーツの香りが、ウッディなカカオの香りと調和して、類まれな香りを織り成します。  
※自然交配により品種が混ざる可能性があります。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子、コーティング、  
モールドイング



### République Dominicaine ドミニカ共和国

#### ARROYUNA 72% アロユナ 72%

繊細な酸味と、赤いフルーツや柑橘、ドライフルーツの香りが感じられます。  
レシチン無添加。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子



#### AMBROYA 58% アンブロヤ 58%

ドミニカ共和国アロヨ・トロ地域で収穫されたトリニタリオ種のみを使用。  
赤いフルーツの豊かな香りとフレッシュな酸味が感じられます。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子、コーティング、  
モールドイング



#### BONAO 37% ボナオ 37%

ドミニカ共和国アロヨ・トロ地域で収穫されたトリニタリオ種のみを使用。  
まろやかな香りと繊細な酸味が特徴。  
リッチな香りが穏やかさと力強さのコントラストを引き立てます。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子、コーティング、  
モールドイング



※本製品は有機JASの認定を受けておりません。

## ASSEMBLAGE DE CACAO GRANDS CRUS ブレンドチョコレート

### 3 CONTINENTS 61% トロアコンチネンツ 61%

フルーツの繊細な香り特徴の、ライトボディのクーベルチュール。マイルドな風味が、あわせる素材を引き立てます。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子、コーティング、  
モールドイング



### MIKOLO 32% ミコロ 32%

穏やかでココのあるミルクの香りが心地よく感じられるミルクチョコレート。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子、コーティング、  
モールドイング



※本製品は有機JASの認定を受けておりません。

### ANKHA 35% アンカ 35%

ミルクのコクが際立つホワイトチョコレート。穏やかなバニラの香りと控えめな甘さが特徴です。  
有機カカオから搾ったココアバターを使用。

■用途  
ガナッシュ、ムース、焼菓子、コーティング、  
モールドイング



※本製品は有機JASの認定を受けておりません。

## BÂTONS バトンショコラ

### BÂTONS CHOCOLAT BIOLOGIQUE 48% 有機バトンショコラ 48%

有機カカオを使用した、焼き込み用のバトンチョコレート。しっかりとしたカカオ感と甘味のバランスが絶妙です。

■用途  
パン、焼菓子

## PÉPITES チョコチップ

### PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR 50% ドミニカドロップ 50%

ドミニカ共和国産 有機カカオを使用したクーベルチュールのチョコチップ。少量でもカカオの香味が強く感じられます。  
約15000粒/kg (15粒/g)。

■用途  
焼菓子、パン、アイスクリーム



## POUDRE ココアパウダー

### HIGH FAT COCOA POWDER 20-22% ハイファット ココアパウダー 20-22%

有機カカオを使用したココアパウダー。力強いカカオの風味と、しっかりとした色合いを与えます。

■用途  
焼菓子、パン、アイスクリーム、ドリンク



## Équateur

エクアドル

～黄金のカカオのなる地～

■品種 ナショナル (フォラステロ)

ナショナル種はエクアドルのみで収穫される古来種のカカオです。ローズやジャスミンのような華やかな香りが特徴です。

KAOKAは2001年エクアドルのカカオ開発に着手。発酵・乾燥設備などのインフラ整備、生産者への技術指導に加えて、カカオの木のリハビリテーションや苗木栽培を通して、エクアドル古来種・ナショナル種のサプライチェーン構築を実現しました。カカオ豆の栽培から収穫、発酵、乾燥、豆の選定、改良に至るまで、カカオ生産者組合と二人三脚で行う取り組みは、他のカカオ産地でのモデルケースとなっています。

## Sao tomé & Principe

サントメ・プリンシペ民主共和国

～ギニア湾に浮かぶ「チョコレートアイランド」～

■品種 アメロナード

フレッシュなアーモンドやウッディな香りが、ローストしたカカオの香りと調和します。

かつて世界有数のカカオ産出国として知られたサントメでは、ポルトガルからの独立を機にカカオ産業が急速に衰退。2001年サントメに降り立ったKAOKAは、カカオ産業復興に精力的に取り組み、2005年には生産者組合CECABを設立。技術提供、農園のリノベーションに取り組んでいます。



## République Dominicaine

ドミニカ共和国

～オーガニックチョコレートの夜明け～

■品種 トリニタリオ

リッチな口当たりと繊細な酸味、フルーティな香りと爽快感が口の中に広がります。

貧困に悩まされるドミニカ共和国では、カカオ栽培は、農村から大都市への人口流出を食い止める最後の砦となっています。今日、KAOKAは530を超える生産者とパートナーシップを結び、ノウハウの提供、接木用の木を育てる品種別クローナルガーデンの設置など、農園のリノベーションに向けた資金援助を行っています。



# Nourrir la terre pour nourrir les hommes

地球を潤し、人が潤う

KAOKA—  
美味しさと安心を追求して

KAOKAは、1993年に設立されたチョコレートメーカーです。KAOKAのチョコレートの美味しさは、カカオ豆への徹底したこだわりにあります。産地を頻りに訪問し、発酵や乾燥方法などの技術支援を行い、風味の良いカカオ豆にこだわって、徹底的に品質を管理します。また、カカオ生産者に対し、機材等の無償提供など、資金面でのサポートも行っています。更に、カカオ豆の最低買取価格を設定し、カカオ生産者が適正な報酬を受け取れる仕組みを導入。技術向上による収穫の安定と、カカオ豆の買取価格保証によって、生産者の生活基盤は安定し、カカオ産業が後世にも受け継がれやすくなります。その一方でカカオ生産者は、数々のサポートを受ける代わりに、クオリティの高いカカオを作る事が要求されます。

まさにこれが「フェア」に「トレード」していく為の条件なのです。また、KAOKAのチョコレートは有機認証 (ECOCERT・有機JAS認証) を受けており、食の安心へのニーズに応えられる品質が保証されています。KAOKAが有機 (オーガニック) にこだわる理由は、同社の哲学「地球を潤し、人が潤う」にあります。KAOKAはチョコレートの原料となるカカオを扱う者として、地球環境を守ることを重要な責務として捉えています。カカオ生産者との緊密なパートナーシップと適正な報酬の支払いは、生産者が環境に配慮しながら農業を営むことを可能にします。そうすることで、高品質なカカオの未来が保証され、KAOKAは美味しいチョコレートを継続的に製造できることとなります。このサイクルこそが、KAOKAの美味しさを担う、KAOKAサイクルなのです。

### KAOKA社沿革

創業者・アンドレ・ドゥペル氏は1980年よりカカオ豆の栽培に携わり、1993年にKAOKA社を設立。エクアドルを始め、サントメ、ドミニカ共和国などで有機カカオを開発し、カカオ産業の発展に大きく貢献した。現在、息子であるギー・ドゥペル氏が創業者の意志を引き継ぎ、高品質なオーガニック・フェアトレードカカオの継続的な供給に向けて日々活動を行っている。

