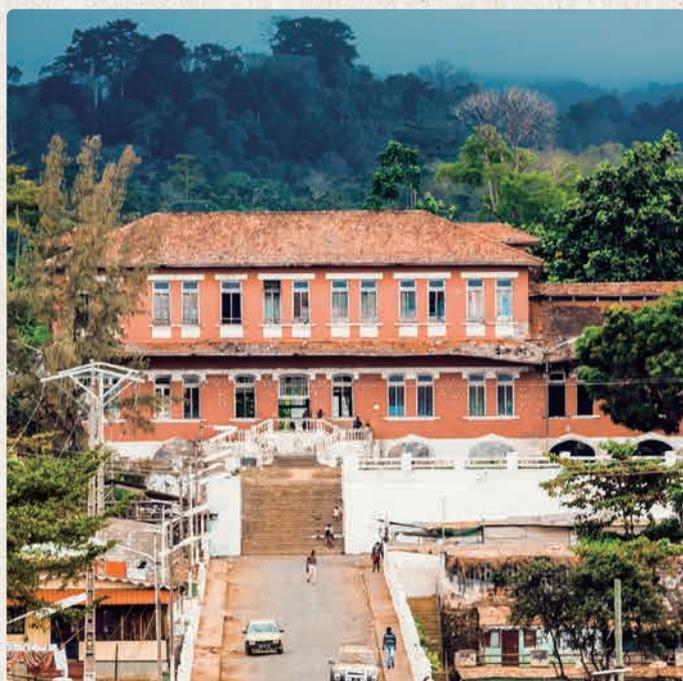




アフリカ・カカオの起源
サントメ・プリンシペ民主共和国

São Tomé & Príncipe



KAOKA[®]
PLANTEUR DE CHOCOLAT

シングルオリジン・クーベルチュール

NEW ロカ グランデ 64%
チロリ 66%



KAOKAのあゆみ

～サントメ・プリンシペ民主共和国～



São Tomé & Príncipe

2015

CECABの生活インフラ整備への
資金援助を開始

2012

ASEPIC
(サントメ教育文化交流推進協会)と
パートナーシップを結ぶ



2005

CECABを設立

2001

サントメのカカオ産業復興への
取り組みを本格始動

1999

創業者アンドレ・ドゥベール氏が
サントメに上陸

1993

KAOKA設立

1975

ポルトガルから独立しカカオ産業が衰退

サントメ・プリンシペ民主共和国は、アフリカで初めてカカオの栽培が行われた島国です。1975年のポルトガルからの独立を境に、カカオ産業は放棄され、島の農業は危機に見舞われました。そこで、サントメ政府と国際農業開発基金 (IFAD) からの要請を受け、島のカカオ産業の再建に立ち上がったのがKAOKAです。

まずはCECAB (有機カカオ組合) を立ち上げ生産者組合を再組織し、乾燥設備や保管倉庫などのインフラ整備や生産者への技術指導を実施。また、エクアドルで培ったノウハウを活かし、大規模な農園リノベーションを成功させました。同時に、有機カカオ豆を一般的なカカオ豆より約25%高く買い取ることで、生産者の生活基盤の安定とカカオ豆の品質安定を同時に実現しました。今日では、CECABとともに、島のカカオ輸出量全体の50%を占めるまでの生産量を誇り、島の経済発展に寄与しています。

カカオ産業の復興にとどまらず、子ども達の教育支援への基金創設や、スーパーなどの生活インフラ整備への共同出資にも乗り出し、KAOKAはサントメの社会基盤整備にも取り組んでいます。



1993年に設立された、フランスのオーガニック・フェアトレードチョコレートメーカー。農園のインフラ整備や技術指導に加え、カカオ豆の買取保証価格を設定するなど、生産者の安定した生活基盤を築くことで、良質なカカオの育成に寄与。カカオ産地のパートナーと力を合わせ、美味しいチョコレートを作り続けています。

KAOKA (カオカ)

そして、生産者の生活水準の改善や地球環境の保全において独自のプログラムを遂行し、国連サミットが定めたSDGs (持続可能な開発目標) の達成に向け、貢献しています。

Chocolat de Couverature Cacao Grand Cru São Tomé

カカオ豆産地: サントメ・プリンシペ民主共和国
品 種: アメロナード
商 品 形 態: 1KG×6
保 管 方 法: 直射日光、高温多湿、強い臭気避け、
15℃~18℃で保管してください。
開封後はお早めにお使いください。
賞 味 期 限: 製造後730日
※自然交配により品種が混ざる可能性があります。

Roca Grande ロカ グランデ64%



コーティング用クーベルチュール。すぐれた流動性、力強いカカオ感とほのかな酸味が特徴。バニラ香料不使用。

用途

コーティング、
モールディング、粘度調整、
ガナッシュ、ムース

Tchiloli チロリ66%



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。

用途

ガナッシュ、ムース、
焼菓子、コーティング、
モールディング



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

