

1本の苗木からつながる...



日本国内でのKAOKA製品の売上の一部をKAOKA FOUNDATION (カオカ基金)を通じて継続的に寄付しております。

わたしたちの寄付金は、主に、エクアドルでのカカオの苗木購入に使用されています。KAOKA製品1kgにつき10円を寄付。10kg (2023年9月時点)お使い頂くと、1本の苗木を購入することができます。

購入された苗木は植樹され、2年後にカカオの実(カカオポット)がなります。

そして、1本の苗木から収穫されたカカオの実から、カカオ分70%のチョコレートが1kg(相当)作られ、皆様のお手元に戻ってきます。

100% Organic Fairtrade Chocolate



わたしたちの寄付金は、カカオ栽培で得られるパートナー生産者の方々の収入を増やし、持続可能な農業の確立と都市集中による過疎化を防ぎ、貧困撲滅に向けたサポートに繋がっています。

寄付累計金額 (2008-2024年1月時点)

1,776万円



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 <https://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT.TRADING



KAOKA[®]
Bio & Éthique par Nature
depuis 1993

PROFESSIONNEL

カオカ製品カタログ

KAOKAは、 オーガニック・フェアトレードチョコレートのパイオニアです。



"生産者がまともな生活ができないような価格で
カカオを買うことなど絶対にできません。"

アンドレ・ドゥベール KAOKA創業者

アンドレ・ドゥベールは「一念岩をも通す」の言葉の通り、強い意志を持って自分の信念に向かって突き進んだ人でした。時代に先駆け、70年代後半から有機栽培を支持し、オーガニックに取り組む生産者と消費者をつなぐ協同組合の立ち上げに参加、そしてトーゴのカカオで当時まだ珍しかったオーガニック食品認証を取得しました。

トーゴでカカオに魅せられたアンドレ・ドゥベールは、1993年にKAOKAを創業し、エクアドル、続いてサントメ島で土地に根ざした独自のカカオプログラムを展開。生産者と持続可能な強い信頼関係を築き、地球環境と生産者に配慮したチョコレートを提供しています。

彼の遺志は、KAOKAの現経営者である息子ギー・ドゥベールと娘マリア・ドゥベールに引き継がれ、高品質でありながらも適正な価格のオーガニック・フェアトレードチョコレート作りに取り組んでいます。



“KAOKAは30年前、フランスのオーガニックチョコレート市場における
草分け的存在でした。今もリーダーたるべくその活動を続けています。
KAOKAを支えるのは、何よりもまず、長年続く人間同士の絆です。”

ギー・ドゥベール KAOKA CEO

KAOKAは、パートナー生産者と、最低3年の長期的なパートナーシップを締結します。

そして、1年の1/3以上の時間(約140日)を農園で過ごし、技術支援やインフラ整備、スーパーマーケットや薬局などのコミュニティショップの建設やイベント開催などの社会的文化的なサポートを行っています。加えて、組合を介さずカカオ生産者に直接提示される適正な報酬の保証や、チョコレートの販売量に基づくボーナス支給による安定した生活基盤の提供をしています。

このように、パートナー生産者に寄り添うことで、双方で支えあいながら成長できる関係を築いています。現在、エクアドルとサントメ島のパートナー生産者との取り組みは20年近く継続しています。

新型コロナ危機が世界中を震撼させる中でも、収穫されたカカオを100%買取り、パートナー生産者の収入を確保しました。KAOKA独自のカカオプログラムは、変化に対応できる強さを証明したと同時に、パートナー生産者との絆をさらに深めました。

現在、KAOKAギーCEOが取り組んでいるのは、3年もの準備期間を費やし2021年7月に調印した官民プロジェクト。FFEM(フランスの地球環境基金)、KAOKAとそのプロジェクトパートナーである国際機関らが共同で投資した897万ユーロという巨額な予算をもとに、エクアドル、ペルー、コロンビアにおいて、森林破壊をせずに生態系の再生・保全を行いながら、持続可能な技術を用いてフェアトレードに基づく良質なカカオ産業の実現を推進する活動をしています。



KAOKAについて
詳しくはこちら



KAOKAメルマガ
登録はこちら

KAOKAの歴史

1993

エクアドル



ナショナルの保護

エクアドルでしか生育しない固有品種「ナショナル種」は、その特徴ある豊かなアロマにより世界的に知られています。しかし、KAOKAが2000年にエクアドルを初訪問した時に目にした光景は、伝染病により、国のかけがえない財産とまでいわれたナショナル種が絶滅の危機に晒された姿でした。KAOKAは志を共にするパートナー生産者とともにナショナル種を救うこと、そして生産性が高い状態で持続的に栽培できるようにすることを目指し、ナショナル種保護プログラムを開始しました。

2000

2001

サントメ島



植林地独立以後、放棄されたカカオ農園の再生

アフリカで初めてカカオ栽培が行われた国、サントメ・プリンシペ民主共和国では、1975年のポルトガルからの独立以来、農園は次第に放棄され、その結果、国の経済も衰退していきました。

1999年にIFAD(国際農業開発基金)は、貧困に苦しむ農業従事者の経済状態、ひいては国全体の経済を立て直すため、有機農法のノウハウを持つKAOKA創業者のアンドレ氏を請いました。アンドレ氏はアドバイザーとしてサントメ島に向かい、2001年にカカオ農園の再生に向けた活動が始まりました。

2009

ドミニカ共和国



KAOKA独自の カカオプログラムの導入

1985年に設立されたCONACADO(ドミニカカカオ生産者組合/ブロックと呼ばれる独立した7つの生産者集団で形成)は世界最大規模のオーガニックカカオ生産者組織。KAOKAは、2009年にCONACADOのふたつの生産ブロックと緊密なパートナーシップを開始し、品種選定のノウハウおよびカカオ豆収穫後の加工における専門知識などを惜しみなく提供するなど、独自のカカオプログラムを用いて取り組みを始めました。

2015

ペルー



ココ栽培により 荒廃した土壌の再生

ペルー・ウカヤリ地方では、UNODC(国連薬物犯罪事務所)がココ栽培からカカオ栽培に切り替えるよう、生産者をサポートする新たなプロジェクトを発足。当時、大部分のカカオ農園がアロマに乏しいハイブリッド種を栽培している中、ある生産者グループ(のちのボルバ・デ・ロロス協同組合、KAOKAが取り組む共同組合のこと)は、他との差別化を図るため、アロマティックカカオに絞って有機栽培をする計画を立ち上げますが、出だしから難航を極めました。そこに手を差し伸べたのがKAOKAです。回転式乾燥機や車両の購入支援やアグロフォレストリーの促進による大胆な土壌再生プログラムを推し進め、その結果、2015年に25トンだったオーガニック・フェアトレードカカオの輸出量は、6年後の2021年には1,050トンにまで上昇しました。

また、同協同組合は様々な鳥獣が生息する珍しい生態系の中心に位置していますが、KAOKAは鳥類学を専門とするペルーのNGOに資金提供を行い生物多様性の保護に貢献しています。

Équateur エクアドル



KAOKAが2000年にエクアドルを初訪問した時に目にした光景は、伝染病により、国のかけがえない財産とまでいわれたナショナル種が絶滅の危機に晒された姿でした。

はじめは、20世紀の初めに広まった病害(モニリア病とてんぐ巣病)。その後、生産性に優れてはいるものの、香りや味が非常に弱いCCN-51という名のハイブリッド種が出現し、20世紀終わりにはこのハイブリッド種が広く栽培され、その後の交配によりナショナル種の独特の芳香が失われていったのです。

KAOKAは、ナショナル種を救うこと、そして生産性が高い状態で持続的に栽培できるようにすることを目指し、高い生産性、病気への耐性、何よりもナショナル種の強いアロマという3つの明確な基準をもとに、エリートツリー(香り高いカカオの木)を特定。当時のカカオの木は老朽化し、生産量が著しく低下している状況であったため、エリートツリーの優れた遺伝子を苗や古木に繋ぐ「接ぎ木」という作業を行い、苗木の植樹または古木の再生を行うことで、ナショナル種の収穫量を増やしていきました。

また、2018年には「アンドレ・ドゥペール農園(7.5ha)*」を開園し、様々な実験を始めました。その主な活動には、シェードツリーの調査、地域毎により適した品種の実証や新品種の育成などがあり、サステナブルなアロマティックチョコレート(未来のチョコレート)のために取り組んでいます。

*アンドレ・ドゥペール農園…KAOKAとサンエイ貿易(株)が共同出資しました。

固有品種 ナショナル

フローラルでフルーティなカカオ

ナショナル種はエクアドルでしか生育しない、正に国の財産ともいべきカカオ。最高品質であるグラン・クリュのカカオとして知られ、フローラルでフルーティな香りを特徴とし、極めて芳醇な香り高いチョコレートとなります。

アロマ
プロファイル



ファーストノート
フローラル
フレッシュフルーツ



ボディノート
カカオ
チョコレート



ラストノート
甘草
キャラメル

シングルオリジンチョコレート



ペパデオーロ80%

力強いカカオ感の中に広がる、ナショナル種特有の美しいフローラル香とキレのある酸味が特徴です。カカオバターを追求せず製造しました。



リオアリバ70%

柑橘のような酸味、フレッシュな洋ナシを思わせる芳香、ナショナル種特有のフローラル香、そしてナッツィで力強いカカオ感が調和します。

| | カカオ分 | 使用用途 | | | | | レシチン (ひまわり) | バニラ 香料 | 賞味期限 | 荷姿 | | テンパリング | | |
|-----------|------|--------|-----|-------|-----|---------|----------------|-----------|------|-------|------|--------|--------|--------|
| | | コーティング | 生菓子 | ガナッシュ | 焼菓子 | アイスクリーム | | | | | | 溶解温度 | 結晶温度 | 作業温度 |
| ペパデオーロ80% | 80% | | ○ | ○ | ◎ | ◎ | × | × | 730日 | 1kg×6 | ブラック | 50~55℃ | 28~29℃ | 31~32℃ |
| リオアリバ70% | 70% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 730日 | 1kg×6 | | | | |

◎最適 ○適・可

São Tomé サントメ島



KAOKAが、IFAD(国際農業開発基金)に求められ、放棄された農園を立て直し、国の経済を立て直すため、サントメ島のカカオ農園再生に立ち上がったのが2001年。

島のカカオの木はどれも40年以上前に植樹されていたため、老朽化が進み、カカオの生産量は低下する一方で、生産者の収入も下降の一途を辿っていました。そこで、エクアドルと同様のカカオプログラムを導入し、カカオ農園を再生させるリノベーションに着手したのです。

2005年には、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しました。そうして、CECAB(共同組合)は瞬く間にサントメ島の輸出者第1位に駆け上り、今日までその地位を保っています。

また、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、スーパーマーケットや薬局などの生活インフラ整備への共同出資も行い、サントメ島の社会基盤整備にも取り組んでいます。加えて、組合の生産者や地域住民へのチョコレート販売を目的とした小さなチョコレート工場の設立支援、音楽グループの創設やイベント開催など文化的サポートも行っています。

固有品種 アメロナード

ウッディかつナッツィなまろやかなカカオ

アメロナード種は、黄色のラグビーボールのような丸い形状をした品種。アメロナード種とトリニタリオ種の自然交配でできたカカオ(赤色でやや細長い形状)が多く育つ中、「アメロナード種」の苗木を育て、接ぎ木をすることで、アメロナード種のアロマを守っています。

アロマ
プロファイル



ファーストノート
フレッシュフルーツ
ナッツ



ボディノート
カカオ
チョコレート



ラストノート
ウッディ
キャラメル

シングルオリジンチョコレート



チロリ66%

フレッシュな果実の風味とウッディで豊かなカカオ感が特徴です。



ロカ グランデ64%

ウッディで豊かなカカオ感とほのかな酸味が特徴の、流動性に優れたコーティング用チョコレートです。



ダークチョコレートドロップ 50%

クーベルチュールを使用した焼き込み用のチョコレートチップ。豊かなカカオ感とまろやかな酸味が特徴です。約15,000粒/kg(15粒/g)

| | カカオ分 | 使用用途 | | | | | レシチン (ひまわり) | バニラ 香料 | 賞味期限 | 荷姿 | | テンパリング | | |
|-------------------|------|--------|-----|-------|-----|---------|----------------|-----------|------|-------|------|--------|--------|--------|
| | | コーティング | 生菓子 | ガナッシュ | 焼菓子 | アイスクリーム | | | | | | 溶解温度 | 結晶温度 | 作業温度 |
| チロリ66% | 66% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 730日 | 1kg×6 | | 50~55℃ | 28~29℃ | 31~32℃ |
| ロカグランデ64% | 64% | ◎ | ○ | ○ | | | ○ | × | 730日 | 1kg×6 | ブラック | | | |
| ダークチョコレートドロップ 50% | 50% | | | | ○ | ○ | × | × | 730日 | 1kg×6 | | | | |

◎最適 ○適・可



バイオパートナー協会(設立時の名称は、バイオエキタブル協会)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。バイオパートナー認証ラベルは、エコサート・フランス(独立した第三者認証機関)により、FIABLE基準(Fair For Lifeを包括的に満たす)に適ったオーガニック及びフェアトレード商品に与えられます。

République Dominicaine

ドミニカ共和国



KAOKAは、世界最大規模のオーガニックカカオ生産者組織であるCONACADOのふたつの生産ブロックとパートナーシップを結んでいます。品種選定のノウハウおよびカカオ豆収穫後の加工における専門知識などを惜しみなく提供するなど、KAOKA独自のカカオプログラムを用いて取り組みを行ったことで、ドミニカ共和国におけるカカオの品質は年々向上しています。

同国はKAOKAが組合組織を構築しなかった唯一の生産地ですが、栽培されたカカオの品質と地球環境と生産者への配慮が他の生産地のカカオプログラムと同レベルに保たれるように管理されています。

また、KAOKAが活動している4か国の中で、唯一、児童労働が報告されていたのはドミニカ共和国で、ハイチからの未成年労働者がそれにあたります。CONACADOは、国際NGO(セーブ・ザ・チルドレン)と協力し、児童労働根絶を目的とした管理プログラムをつくりました。そして、児童労働がないことを保証するため、年に一度エコサートによる監査を行い、発覚した場合は即時にフェアトレード認証が取り消される、徹底した体制を確立しています。

固有品種 トリニタリオ

フルーティで酸味のあるカカオ

トリニタリオ種は、中米のクリオロ種とアマゾンのフォラステロ種を掛け合わせた品種のこと。ドミニカ共和国のカカオ豆は、通常Sanchez(サンチェス)とHispaniola(ヒスパニオラ)の2つにタイプに分類されます。前者は発酵せずに乾燥されたカカオ豆のことで主にココアバターや大量生産のチョコレート菓子用に輸出され、後者は発酵・乾燥されたカカオ豆のことを指し、品質の求められるグーベルチュールやクラフトチョコレートに使用されています。

KAOKAはHispaniolaに分類されたカカオ豆を自社管理のカカオ集積センターにて、独自のカカオプログラムに忠実に従い発酵・乾燥を行い、カカオ豆の持つフルーツの香りと力強いカカオ感を引き出します。



ファーストノート
柑橘
レッドベリー



ボディノート
カカオ ハチミツ
シナモン



ラストノート
ウッディ
キャラメル

シングルオリジンチョコレート



アロユナ72%

柑橘系や赤いフルーツを連想させる香りと酸味、蜂蜜やシナモンのような風味、力強いカカオ感が特徴です。



アンブロヤ58%

柑橘系や赤いフルーツを連想させる香り、マイルドな酸味、蜂蜜のような風味が特徴です。



ボナオ37%

フランス産ミルクのkokとまるやかさ、優しいカカオの香り、繊細な酸味とほのかな蜂蜜のような風味が特徴です。

| | カカオ分 | 使用用途 | | | | | レシチン(ひまわり) | バニラ香料 | 賞味期限 | 荷姿 | テンパリング | | | |
|----------|------|--------|-----|-------|-----|---------|------------|-------|------|-------|--------|--------|--------|--------|
| | | コーティング | 生菓子 | ガナッシュ | 焼菓子 | アイスクリーム | | | | | 溶解温度 | 結晶温度 | 作業温度 | |
| アロユナ72% | 72% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | ○ | 730日 | 1kg×6 | ブラック | 50~55℃ | 28~29℃ | 31~32℃ |
| アンブロヤ58% | 58% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | ○ | 730日 | 1kg×6 | ブラック | 50~55℃ | 28~29℃ | 31~32℃ |
| ボナオ37% | 37% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 730日 | 1kg×6 | ミルク | 45~50℃ | 27~28℃ | 29~30℃ |

◎最適 ○適・可



バイオパートナー協会(設立時の名称は、バイオエキタブル協会)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。バイオパートナー認証ラベルは、エコサート・フランス(独立した第三者認証機関)により、FIABLE基準(Fair For Lifeを包括的に満たす)に適ったオーガニック及びフェアトレード商品に与えられます。

Quatre Filières

4つの生産地

エクアドル、サントメ島、ペルー、ドミニカ共和国の4つの産地のカカオ豆をブレンドしたチョコレート



トロアコンチネツ61%

南国の黄色いフルーツを連想させる繊細な香りと、ウッディでマイルドなカカオ感が調和します。



ミコロ32%

穏やかでkok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。



アンカ35%

心地よいバニラ香と、フランス産ミルクの豊かなkokが調和します。

| | カカオ分 | 使用用途 | | | | | レシチン(ひまわり) | バニラ香料 | 賞味期限 | 荷姿 | テンパリング | | | |
|-------------|------|--------|-----|-------|-----|---------|------------|-------|------|-------|--------|--------|--------|--------|
| | | コーティング | 生菓子 | ガナッシュ | 焼菓子 | アイスクリーム | | | | | 溶解温度 | 結晶温度 | 作業温度 | |
| トロアコンチネツ61% | 61% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | 730日 | 1kg×6 | ブラック | 50~55℃ | 28~29℃ | 31~32℃ |
| ミコロ32% | 32% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 730日 | 1kg×6 | ミルク | 45~50℃ | 27~28℃ | 29~30℃ |
| アンカ35% | 35% | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 540日 | 1kg×6 | ホワイト | 40~45℃ | 25~26℃ | 27~29℃ |

◎最適 ○適・可

その他カカオ製品



有機バトンショコラ

グーベルチュールを使用した焼き込み用のバトンチョコレート。4つの生産地のカカオ豆をバランスよくブレンドし、しっかりとしたカカオ感が感じられます。



ハイファット ココアパウダー20-22%

有機カカオを贅沢に使用したハイファットココアパウダーです。豊かなカカオの風味と、リッチな色合いを与えます。



| | カカオ分 | レシチン(ひまわり) | バニラ香料 | 賞味期限 | 荷姿 |
|---------------------|------|------------|-------|------|----------|
| 有機バトンショコラ | 48% | × | × | 730日 | 1.6kg×15 |
| ハイファットココアパウダー20-22% | - | - | - | 730日 | 5kg×4 |

◎最適 ○適・可