

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)になります。

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 (2008-2025年3月時点)

21,297千円



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・プリンシペ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きます。

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、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。  
年間でおおよそ140日(1年の1/3以上)を農園で過ごし、技術支援やインフラ整備、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、文化的サポートを行っています。

さらに、組合を介さず生産者に直接提示される適正な報酬の保証や、KAOKA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に取り組んでいます。

このように、パートナー生産者に寄り添い密接な関係を築くことで、互いに支え合いながら成長できるパートナーシップを構築しています。現在エクアドルとサントメ島の生産者との取り組みは20年以上続いています。

新型コロナウイルスが世界中に深刻な影響を与えた時期においても、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。この対応は、KAOKA独自のカカオプログラムが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信頼関係をより一層深める結果となりました。

現在、KAOKAギーCEOが掲げているのは「森林破壊ゼロカカオ(Zero Deforestation Cacao)」。  
森林伐採は、カカオ価格の高騰の一因ともなる地球温暖化を引き起こす要因のひとつとされています。  
なぜ森林伐採が起きるのでしょうか。

その背景には、生活のために森林を農地に転換し、収入源を得ようとする人々の現実があります。  
この問題に対し、KAOKAは「森林を破壊することなく、生産者の所得を向上させること」が課題だと捉えています。  
そこで、収量向上に向けた農園のリノベーション支援、公正で適正な買取価格の設定、収穫されたカカオ豆の100%買取保証などの独自のカカオプログラムを継続的に実施するとともに、すべてのパートナー生産者と森林保護協定を結び、協力しながら森林破壊のないフェアトレードに基づくカカオ産業の実現を目指しています。

その成果として、現在KAOKAのパートナー生産者の農地の99.97%が森林伐採ゼロとして承認されています。



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

サントメ・プリンシペ



### 植民地独立以後、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

### コカ栽培により 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)がコカ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(のちのボルパ・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進し、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2024年には1,342トンまで上昇しました。

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巢病)。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・ドゥベル農園(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・ドゥベル農園…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うべきカカオ。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の特徴とし、極めて芳醇な香り高いチョコレートとなります。

アロマ  
プロフィール



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。カカオバターを追油せずに製造しました。



### リオアリバ70%

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

	カカオ分	使用用途					レスチン (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 e Príncipe サントメ・プリンシペ



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、国の経済回復のため、サントメ・プリンシペ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、カカオの生産量は減少の一途を辿り、それに伴い生産者の収入も低下し続けていました。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を立ち上げ生産者協同組合を再組織し、発酵木箱、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。その結果、今日ではCECABは3,000人以上の生産者をかかえ、1,500トン以上のオーガニック・フェアトレード・カカオを輸出する大規模な生産者組合へと成長を遂げました。

さらに、KAOKAはカカオ産業の復興にとどまらず、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出資や、チョコレート販売を目的とした現地のチョコレート工場の設立支援など、島の社会基盤整備に取り組みました。工場の設立にあたっては、必要な資金の提供に加え、製造技術を取得するためのフランスでの研修や、現地へのショコラティエの派遣を通じて、工場の稼働を支援しました。その結果、2023年よりチョコレートバーの製造が開始され、カカオ生産者の家族をはじめ、地域住民や観光客向けに販売が始まりました。

カカオ生産者家族に向けては、CECABがチョコレートのコストを一部負担することで、手に取りやすい価格帯に設定しました。このように、地域内での需要と供給の循環を生み出すことで、チョコレートの魅力を広めるとともに、地域の経済を支える仕組みづくりにつながっています。

## 固有品種 アメロナード

### ウッディかつナッテ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  
プロフィール



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。



### 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					レスチン (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				
ダークチョコレートドロップ 50%	50%				○	○	×	×	730日	1kg×6	ブラック	50~55℃	28~29℃	31~32℃

◎最適 ○適・可



ピオパルトネール協会(設立時の名称は、ピオエキタブル協会)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。ピオパルトネール認証ラベルは、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。

## フルーティで酸味のあるカカオ

トリニタリオ種は、中米のクリオリ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、品質の求められるク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。

## 固有品種 トリニタリオ

アロマ  
プロファイル



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とまろやかさ、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	ミルク	45~50℃	27~28℃	29~30℃
ボナオ37%	37%	○	○	○	○	○	○	○	730日	1kg×6	ミルク	45~50℃	27~28℃	29~30℃

◎最適 ○適・可

# 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



### トロアコンチネンツ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
トロアコンチネンツ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

ク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



ピオパルトネール協会(設立時の名称は、ピオエキタブル協会)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。ピオパルトネール認証ラベルは、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。



KAOKAの物語は、次なる産地、ペルーへ。

**KAOKA**  
Bio & Éthique par Nature  
depuis 1993



ペルー・アマゾンを中心部、ウカヤリ地方。  
かつては麻薬取引の影響下で、ココ栽培が主流でした。

その土地で、有機農業へと舵を切り、香り豊かなカカオ栽培に挑んだ生産者たち。  
有機カカオ栽培のノウハウをもち、その土地ならではの香りが生まれる場所を探していたKAOKA。

両者は2015年に出会い、「コルパ・デ・ロロス共同組合」が誕生しました。  
これは、多種多様なオウムが集まる独特の生態系にちなんだ名称で、守るべき生物多様性の象徴でもあります。

この組合に所属する434世帯のカカオ生産者とともに大切に育てたカカオは、  
香り豊かなオーガニック・フェアトレードチョコレート「ウカヤラ65%」として新登場いたします。

ペルー、KAOKAの4つ目のカカオ産地。

# KAOKA ウカヤラ65%



ペルー・ウカヤリ地方で育まれた、香り豊かなカカオ。  
2015年にはわずか25トンだった輸出量は、KAOKAと生産者の協働により、10年で1,280トンにまで成長しました。  
安定した品質と収穫量を実現し、ついにシングルオリジンチョコレートへ。  
その一粒一粒に、10年の歩みが息づいています。

トリニタリオ系カカオから生み出される、柑橘や赤い果実を思わせる華やかな香り。  
やわらかな酸味と甘い香りが特徴のダークチョコレートです。

固有品種

トリニタリオ系

アロマプロファイル

▲ ファーストノート  
柑橘、赤いフルーツ

▲ ボディノート  
モルト、カカオ感

▲ ラストノート  
スパイス感

カカオ分

65%

原材料

有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、レシチン

使用用途

コーティング、生菓子、ガナッシュ、焼菓子、アイスクリーム 等

テンパリング

溶解温度	結晶温度	作業温度
50~55°C	28~29°C	31~32°C

荷姿

1 kg×6

賞味期限

730日



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

