



KAOKAの物語は、次なる産地、ペルーへ。

KAOKA[®]

Bio & Éthique par Nature
depuis 1993



ペルー・アマゾンの中心部、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 | 1kg×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



2604KAOKP_1