



## バリーカレボーと森永製菓、業務提携延長へ

長期的な提携関係の強化により、日本における事業基盤が充実

- 最大年間 16,000トンのチョコレート原液供給契約を 10 年間延長更新
- バリーカレボーは群馬県高崎市に新生産拠点を立ち上げ
- 新製品開発に向け、両社の協力関係を強化

【2012年6月14日 / 東京、チューリッヒ】カカオ豆の調達からチョコレート製品まで一貫生産を行い、高品質のココア製品およびチョコレート製品を供給する世界最大のチョコレート製造会社のバリーカレボーと日本を代表する製菓メーカー、森永製菓株式会社(以下、森永製菓)は2008年1月に締結された業務提携契約の延長に合意、基本合意書を締結いたしました。これにより、バリーカレボーは今後10年間にわたり最大年間16,000トンのチョコレート原液を森永製菓に供給します。また、両社はR&D分野における提携関係の強化にも合意しており、共同で新製品を開発します。

合意に基づき、バリーカレボーは2013年次に兵庫県尼崎市の工場での生産を中止、群馬県高崎市に建設する製造拠点での生産を開始します。新拠点での生産能力は増強される予定であり、森永製菓も同地における生産能力を強化する計画です。バリーカレボーは今後、森永製菓以外の製菓メーカーとの取引も徐々に拡大させる計画を立てており、これまで手付かずであった日本市場の開拓を目的として販売組織をさらに増強する予定です。

バリーカレボーのCEO、ユージェン・シュタインマンは「森永製菓との戦略的パートナーシップがさらに強化されることは非常に心強いことです。新たな製造拠点のおかげで、森永製菓により良いサービスを提供できるようになると同時に他の顧客への販売量も拡大するでしょう。これによりアジア地域の最重要市場である日本での事業基盤を固めることになると考えています」と述べ、今後の日本での事業拡大を明らかにしました。

森永製菓の代表取締役社長、矢田雅之氏は「バリーカレボーとの長期的な提携関係を更に強化することができて、非常に喜ばしく思っています。チョコレートの製造をバリーカレボーにアウトソースすることで、社内リソースを研究開発や中核事業であるチョコレート製品のマーケティングに振り向けることが可能となり、弊社はより大きく発展できるでしょう。今回の戦略的な業務提携関係が両社に大きな恩恵をもたらすことになるかと確信しています」とコメントし、今後の関係強化に期待を寄せています。

2008年1月にバリーカレボーと森永製菓は年間最大9,000トン(契約期間10年)のチョコレート原液の供給契約を締結しました。また、合意事項の一環として、バリーカレボーは尼崎市のチョコレート生産工場を稼働させました。2010年11月に森永製菓は生産の一部を高崎市の工場に集約すると発表しまし



# News Release

た。より良いサービスを提供するため、バリーカレポーは主要顧客である森永製菓の生産拠点移転に追従することを決定しました。

新たな生産拠点から、バリーカレポーは大変魅力的な日本のチョコレート市場で、他の法人顧客とグルメ事業顧客の両者に向け供給を行うこととなります。

現在、バリーカレポーはアジア太平洋地域で、シンガポール市(シンガポール)、蘇州市(中国)、尼崎市(日本)に3つのチョコレート製造工場と、アジア地域の本社のあるポートクラン(マレーシア)にココアとチョコレートの複合工場を自社で所有、稼働しています。P.T.ComextraMajoraとの合併事業の一環で、新たにカカオ加工設備をスラウェシのマカッサル(インドネシア)に建設中であり、2013年初めに稼働を開始する予定です。バリーカレポーは、上海(中国)、ムンバイ(インド)にも営業所があります。バリーカレポーのチョコレート・アカデミーのうち3か所は、アジア太平洋地域内のムンバイ(インド)、ポートクラン(マレーシア)、蘇州(中国)にあります。

## 森永製菓株式会社 (<http://www.morinaga.co.jp/index.html>)

東京を拠点とし、100年以上前に日本の製菓業界の基盤を築いたパイオニア。「食を通して顧客に価値と感動を届ける」企業を目指している。2012年3月期(2011年から2012年)連結売上高は、1,472億円(19億米ドル/15億ユーロ/18億スイスフラン)、製菓・食品・冷菓・健康関連製品の4つのコアの事業があり、数多くの定評のある有名ブランドを有す。

## バリーカレポー ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com))

チューリッヒを拠点とし、2010/2011年度に年間売上高約46億スイスフラン(36億ユーロ/50億米ドル)を上げ、カカオ豆から最終製品であるチョコレート製品までの一貫生産を行う、高品質ココアとチョコレートの世界的なリーディング企業。27カ国で事業を展開し、約40の生産工場を稼働、約6000人の多様で献身的な従業員を有している。主に業務用食品メーカー、菓子職人、チョコレートを使用するプロの職人(ショコラティエ、パティシエ、パン職人)向けを中心とした食品業界全体に製品を提供しており、後者向けにはカレポー®およびカカオバリー®という2つのブランドがある。ココア・チョコレート製品の技術革新における世界的リーダーであり、製品開発、加工、研修、マーケティングの分野で総合的なサービスを提供。バリーカレポーのコスト統率力は、国内食品メーカーやグローバル食品メーカーが、バリーカレポーと一緒に事業を行うもう一つの重要な理由となっている。サステナビリティへの幅広い取り組みや研究活動を通して、農家や農業組合などのパートナーと共に、カカオの将来的な供給確保や農家の暮らしの向上に取り組んでいる。

## 本リリースに関するお問合せ先:

塩加井 匡 / マス綾子

アシュトン・コンサルティング・リミテッド

Tel: 03 5425 7220

Email: [mail@ashton.jp](mailto:mail@ashton.jp)

[www.ashton.jp](http://www.ashton.jp)