

報道関係者各位

2021年10月26日

バリーカレボーージャパン株式会社

バリーカレボーージャパン**サステナブルチョコレートの明日を形づくるオンラインカンファレンス****「サステナブルチョコレートの未来 2021 with #changemakers」開催**

国内外の11名の#changemakers（チェンジメーカー）

日本でのサステナブルイノベーションのインパクト拡大を表明

バリーカレボーージャパン株式会社（本社：群馬県・高崎、代表取締役社長 パスカル・ムルメステール）は、2021年10月13日(水)に、サステナブルチョコレートの明日を形づくるオンラインカンファレンス「サステナブルチョコレートの未来 2021 with #changemakers」を開催いたしました。

日本のチョコレート業界の関係者（#changemakers／チェンジメーカー）が一丸となってサステナビリティへ取り組む、という昨年の発表から1年が経過しました。未来のチョコレート業界を担う国内外のチェンジメーカーたちは、より多くの生活者にサステナブルチョコレートを知っていただくために、様々な取り組みを行っており、認知・人気は高まりつつあります。そして、今、より大きなインパクトとイノベーションの拡大に向けて前進し、目標を次のステップ・段階へ引き上げるフェーズにきています。



上段左から: SAS パティスリーフレッソン 萩本 和也、ル ショコラ ドゥ アッシュ 辻口 博啓、洋菓子マウンテン 水野 直己、パティシエ エス コヤマ 小山 進、ゴディバ ジャパン株式会社 ヤニック・シュヴォロー、メゾンジプレー 江森 宏之

中段左から: トニーズ チョコロンリー イェンゾ・ヴァン・ザンテン、森永製菓株式会社 宮井 真千子、有楽製菓株式会社 河合 辰信、株式会社ファミリーマート 塚本 直吉、日仏商事株式会社 筒井 ミシェル

下段左から: バリーカレボーソーシング AG (スイス) ニコ・ディベンハム、バリーカレボーージャパン株式会社 パスカル・ムルメステール、バリーカレボーージャパン株式会社 今 新之助、バリーカレボーージャパン株式会社 尾形 剛平

※敬称略

今回のオンラインカンファレンスには、森永製菓株式会社、有楽製菓株式会社、株式会社ファミリーマート、日仏商事株式会社、ゴディバ ジャパン株式会社、そしてオランダのトニーズチョコロンリーなど、11名のチョコレート・ココア製品の作り手、シェフ・ショコラティエ、流通の担い手が国内外から参加し、当社社員を含めて総勢 15 名が登壇しました。カカオの生産現場の現状やアクションの共有、それぞれの企業や立場から一段高い目標達成のためのコミットメントの表明、サステナビリティに関する生活者の最新の調査結果、そして実際に生活者が楽しめるチョコレート商品・作品が発表されました。

【オンラインカンファレンス概要】

当社では、2025 年までにサステナブルチョコレートを当たり前のものにするという「フォーエバー・チョコレート」を世界で発表して以来、ここ数年、世界と日本のココア・チョコレートのバリューチェーンの変革を推進してきました。今年 9 月、「ホールフルーツチョコレート」という、従来 70%が廃棄されていたカカオの実をアップサイクルし、100%カカオフルーツでつくられたチョコレートが日本で発売開始となりました。

また、バリーカレポーでは「ココアホライズン」というお客様がカカオ生産者や農家にインパクトを与え、我々が目標を達成するための最適かつ効果的な手段を提供してきました。

バリーカレポーグループのサステナビリティ総責任者であるニコ・ディベンハムは、「サステナビリティは当社のビジネスモデルに不可欠な要素であり、当社は長期的に取り組んでいます」と語りました。2020 年度においては、販売されている製品の 37%で 100%サステナブルなカカオを使用し、カカオ以外の原材料の 61%がサステナブルな原料を使用しています*。さらに、これに満足することなく、携帯電話のアプリケーションを使って収穫量を向上させる活動や、アグロフォレストリーや自然の生態系の再生など、デジタル技術への投資も進めています。

(*出典：「Forever Chocolate Progress Report 2019/20 (英語)」 <https://www.barry-callebaut.com/en/group/forever-chocolate/sustainability-reporting/progress-report-201920>)

昨年からの新型コロナウイルス感染症の影響下、生活者のサステナブルチョコレートを求める意識は増加傾向にあります。当社の最新の調査結果によると、感染拡大以降、日本の 37%の生活者がサステナブルなチョコレート菓子を以前より多く購入したことがわかりました。世界でも同様の傾向が確認されています*。より多くの人々がサステナビリティという大きな問題に対して購買行動を変容させていく中、日本におけるチェンジメーカーもその努力を倍加させています。

(*出典：当社 2021 年 8 月実施調査)

■1 年を経て、サステナブルチョコレート業界はさらなる盛り上がりを見せています

当社代表取締役社長パスカル・ムルメステールは「私たちはこれまで大きな進歩を遂げてきました。多くのお客様がサステナビリティを重要と捉えているのを拝見し、とてもうれしく、感動しています。しかし、これはまだ、ほんの始まりに過ぎません。バリーカレポーは、トレンドを先取りし、未来を発明し、サステナブルな方法で新しいチョコレート体験を創造することで、お客様のニーズの最前線に立つことを常に心がけています。サステナブルで低糖質、無添加のチョコレートや、画期的なイノベーションであるカカオバリー®ホールフルーツチョコレートとカボスナチュラルズの原材料は、体にも地球にも優しい贅沢な選択を求める生活者のニーズに応える素晴らしい方法です」と語りました。

株式会社ファミリーマート 取締役専務執行役員商品本部長 塚本 直吉氏は「私たちは、サステナブルなチョコ

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレポージャパン広報事務局 (カーツメディアワークス内) 担当：田口、石井、大木
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp

コレートへの需要の高まりと、人々の健康・幸福への関心の高さを目の当たりにしています。そこで、昨年12月より数種類の商品を展開していたサステナブルなチョコレートを増大し、2021年10月に6種類のサステナブル且つロカボ商品を発売することにしました」と発表いたしました。また、森永製菓株式会社 取締役常務執行役員 宮井 真千子氏は、今後のサステナブルなチョコレートを販売する上で「Z世代の方に向けたコミュニケーションがトリガーになるのではと考えます。そのチョコレートを買うこと・食べることがかっこいい、とZ世代に共感してもらえることが重要です」と語りました。

■日本でもアップサイクルチョコレート製品の購入が可能に

サステナブルなチョコレート製品に好意的な印象をもつ生活者は増加傾向にありますが、身近にサステナブルな製品がないために、購入できていない現状も明らかになっています。当社が実施した調査（前出）によると、日本では2人に1人以上の人がチョコレート製品を選ぶ際にサステナビリティを重要視していますが、10人に9人はサステナブルな製品を見つけるのが容易ではないと回答しています。

今年の9月、日本のシェフ・ショコラティエに向けて、100%カカオフルーツ（カカオの実）からつくられた「カカオバリー® ホールフルーツチョコレート EVOCAL™（エヴォカオ）」が発売開始となりました。これまで食用として活用されずに廃棄されてきたカカオの種以外の部分、実にカカオフルーツ全体の70%の部分をアップサイクルし、100%カカオフルーツのみで作ったチョコレートのイノベーションです。

ゴディバ ジャパン株式会社のエグゼクティブシェフ・ショコラティエ/パティシエ ヤニック・シュヴォロー氏は次のように述べています。「ホールフルーツチョコレートは、カカオパルプとショコラの両面において今までにない新しいユニークな活用法を提示してくれています。そのため、私も味わい・テクノロジーの2つの面で強い関心を寄せています。ホールフルーツチョコレートを使用した商品を開発することで、カカオ農業・生産者が永遠に続いていくことに役立つと考えています」チョコレート以外にも、メゾンジブレーオーナーシェフ 江森 宏之氏は、「カボスナチュラルズ」から発売されているカカオフルーツの果肉や果汁を使った、新しいアイスクリームやドリンクを紹介しました。「カカオフルーツがチョコレート以外のアプリケーションを豊かにする可能性は無限大です」と江森氏は述べています。

作り手がサステナブルな取り組みを増大していく準備を着実に進める中、生活者もまた、世界的なサステナブルな取り組みの一端を担うために、どんな商品を買うべきなのか、と考えるようになってきています。

イベントのアーカイブ動画はこちらよりご確認ください：<https://youtu.be/Vfa-jfippDE>

※配信・視聴期限 2022年5月末日まで

イベント当日の様子・写真はこちらよりダウンロードいただけます：<https://qr.paps.jp/SqGya>

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボーージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp

【ココアホライズンについて】

ココアホライズンとはカカオの生産者に繁栄に焦点を当て、子供たちと自然を保護し、自立した生産者コミュニティの構築を支援する、成果重視型のプログラムです。ココアホライズン財団は、スイスの連邦基金監督局（the Federal Foundation Supervisory Authority）が監督する、独立した非営利団体です。

財団が目指すものは持続可能で企業的な農業経営、生産性の向上、コミュニティ開発の促進を通じて、カカオの生産者の生活とコミュニティを改善し、子供たちと自然の保護を目指します。

プログラムは現在、コートジボワール、ガーナ、カメルーン、インドネシア、ブラジル、エクアドルで実施されています。

HP：<https://www.cocoahorizons.org/ja>

【バリーカレボーグループについて】

2019/20 年度年間売上高約 69 億スイスフラン（63 億ユーロ/76 億 US ドル）の売上を誇る、世界有数の高品質チョコレート製品およびココア製品の製造会社。スイス・チューリッヒに本社を置き、世界 60 カ所以上の製造工場、12,000 人を超える従業員を擁しています。

「カレボー®」や「カカオバリー®」などのグローバルブランドを持ち、食品メーカーや、チョコレートを使用する職人（ショコラティエ、パティシエ、ベーカリー、ホテル、レストランのシェフなど）に向けて、チョコレートを始めとしてフィリング、デコレーション、コーティング、ナッツ類などの製品も提供しています。

【会社概要】

社名：バリーカレボージャパン株式会社

住所：本社 群馬県高崎市宮原町 2-1

東京事務所 東京都品川区大崎 2-11-1 大崎ウィズタワー21 階

代表取締役社長：パスカル・ムルメステール

HP：<http://www.barry-callebaut.com>

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp