

合同会社 M&R

## アレルギー・添加物フリーのチョコレートを販売開始

～国際フェアトレード基準を上回るカカオの輸入～

合同会社 M&R（神奈川県足柄上郡 代表 藤原 隆司 <https://kaisei-choco-lab.com/>）が運営するチョコレートブランド、KAISEI chocolate laboratory はアレルギー・添加物フリーのチョコレート「Origin（オリジン）」の製造・販売を開始しました。今回、新発売されるのはベトナム、タイ、台湾産のカカオを使用した3種類になります。

### 「Origin（オリジン）」

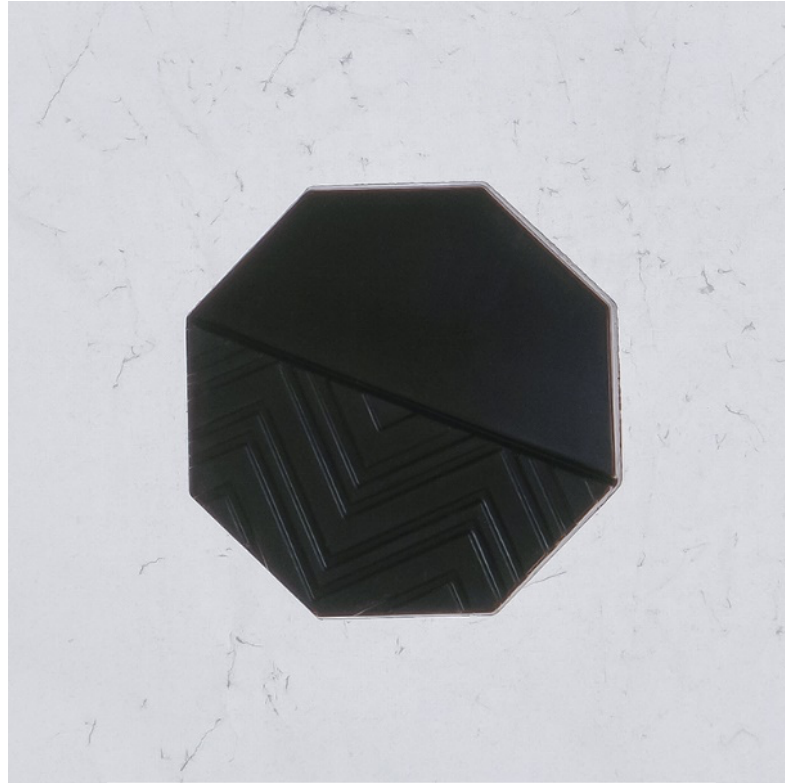
カカオと含蜜糖のみを使用したチョコレート。

熱を加える時間を短くし、カカオ本来の香りと食感を多く残す製法が特徴的です。

カカオの原産地ごとのパッケージになっており、ベトナム産カカオはフローラルな香り、タイ産のカカオは青リンゴのようなさわやかな酸味、台湾産のカカオは赤ワインのようなタンニン感をそれぞれ味わうことが可能です。



3種類のチョコレートのパッケージ



チョコレートはタブレット状になっています

【商品名】 Origin

【価格】 540円(税込)

【内容】 15g×1つ入り

より多くの人々にチョコレートのおいしさを味わっていただくためにアレルギーフリーに拘る

チョコレートのアレルギーは大きく2種類に分けることが可能です。1つは、カカオ豆自体へのアレルギー。2つ目は、製造過程でピーナッツ、乳化剤、添加物など他のアレルギー物質が含まれてしまうケース。

M&Rでは、カカオの産地まで直接赴き、衛生的に栽培、加工されたカカオ豆のみを農家から直接購入しています。材料にもこだわり、乳化剤となるレシチンを排除し、白砂糖は使用せず、含蜜糖のみを使っています。もちろん、カカオは無農薬のものだけを使うことで、アレルギーを引き起こす確率を低減します。

アレルギーフリーに拘ることにより、乳化剤が原因でチョコレートを食べられなかった人や、白砂糖の摂取を控えている方にもチョコレートの美味しさを伝えられると同

時に、カカオ本来持っている香りや味をダイレクトに感じるができるチョコレートになりました。

#### フェアトレードの問題点

カカオ農家への支援が必要とされている状態にこそ、問題があります。近年、チョコレートメーカーが取り組むカカオ農家への支援やプロジェクトが話題になる一方で、カカオ農家を取り巻く貧困状況（例えば、カカオの栽培に関わる児童労働者数やカカオ農家の平均年収の低さなど）はさほど変わらず、依然としてカカオ農家の困難な状況は続いています。いつまでたっても「支援」が不要にならないという現実には、「支援」では届かない根本的な部分に課題があるからだと考えました。

#### KAISEI chocolate laboratory の取り組み

では、私たちに何ができるか？考えて出した答えは、支援や特別な仕組みがなくても、カカオ農家が不安なく生活できる価格で買い取るという、すごくシンプルなものでした。そしてそれは、当たり前のことです。

一般的にカカオの国際価格はロンドンやニューヨークの先物市場で決まり、そこには生産にかかるコストすら反映されることはありません。

私たちを含め、チョコレート業界がやるべきことは、支援ではなく、そもそも相手が困るような安すぎる価格での取引を辞めることです。それを続けている限り、チョコレートメーカーはもちろん、何も知らない消費者も、カカオの農家を苦しめることに加担してしまっているのです。

KAISEI chocolate laboratory が扱うカカオ豆は、カカオ農家との直接取引にこだわり、価格決定の主導権を農家さんに委ね「この値段だったら喜んで売りますよ」と言ってくれる、いわば言い値で買い取るビジネス方針です。現在、台湾、ベトナム、タイのカカオ農家と直接取引を行い、さらにフィリピンの農園とも話を進めています。

アジアのカカオ農園は、カカオ産地の中では日本から近く、直接足を運び農園を見ることも、生産者と会って話すことも容易な地域です。さらに、食や文化など、日本人と感覚が近いこともあり、求めているカカオ・チョコレートのイメージを掴んでもらいやすく、おいしさが分かり合えます。直接、農園のある町や村を訪れるため、その地域の物価や農家の暮らしを知ることができ、取引しているカカオの価格が現地でどれくらいの価値があるのか、肌感覚で確かめることもできます。

また、カカオ農家を決める時に一番大切にしていることは、その人達がチョコレート好きで、カカオ栽培を楽しんでいることです。また、児童労働を行わないことはもちろん、栽培方法についてもそれぞれの農園が無農薬やオーガニックに取り組み、農園

の周りの環境などへも配慮するなど、カカオや環境を大事に扱っていることも重要です。

「生産者の顔が分かる」を越えて、人としてつながり、重要なパートナーとして一緒にチョコレートを作っています。

#### 開発段階から、販売希望の声が

研究・開発を開始してから丸1年、この間、地元や多くの方々からサポートをいただきました。この中で、発売前から、「Oranjewel ([https://www.instagram.com/oranjewel\\_official/](https://www.instagram.com/oranjewel_official/))」や「アトリエハッコ (<http://atelierhacco.ashigarigo.com/>)」のように積極的に、当社のチョコを販売してくれる仲間ができたことは、「Origin」に誇りとこだわりを持ってきたからだと確信しています。今後も、ご賛同くださる方々のお力をお借りし、さらに上質の商品が作り、多くのコラボ企画を進める準備をしています。

#### 合同会社 M&R に関して

2022年に設立された会社です。より自然の多く、人間らしい環境を求め代表の藤原隆司が選んだのが自然に恵まれた神奈川県足柄上郡でした。この好環境の中で、製造していくのが「Origin(オリジン)」です。

湘南地域の魅力をチョコレートで発信すると共に、カカオ生産者をはじめ世界との共栄関係を築くことのできるビジネスモデルを探求し続けています。