

2016年8月25日

報道関係者各位

ACE支援活動地ガーナ産のカカオ豆を使用した チャイルドレイバーフリーのチョコレートが初めて商品化、9月より発売

日本を代表する有名ショコラティエであり、カカオ豆からチョコレートを作る職人でもある ショコラティエ パレ ド オールの三枝俊介氏が、このたび、ACEが支援活動を続けてきたガーナ産のチャイルドレイバーフリーのカカオ豆を使用したチョコレートの商品開発に初めて成功し、来る9月22日(木)より同氏が経営する「パレ ド オール」の全国店舗で一斉に販売が開始されることになりました。

世界の子どもを児童労働(*1)から守るために活動する認定NPO法人ACE(東京都台東区、代表 岩附由香)は、児童労働が常習的に行われてきた、世界第2位のカカオ生産国ガーナのカカオ生産地において、2009年から児童労働や人身売買から子どもたちを救出し、子どもの教育や貧困農家の収入向上を支援する活動を続けてまいりました。その活動の一環として、村の住民や農家と協力して、カカオの生産に児童労働がないことを継続的にモニタリングする仕組みを作ることで、チャイルドレイバーフリーのカカオ豆(*2)を生産することに成功しました。

ACEは、児童労働の慣行をなくすためにはサプライチェーンの下流にいる消費国からの働きかけが重要と考えており、その契機とするために、商社の協力を得て、このカカオ豆の日本への輸入を模索してまいりました。そのカカオ豆が今年3月に初めてガーナから日本に輸入され、このたび三枝俊介氏が清里の工房でチョコレートに仕上げました。ショコラティエがチャイルドレイバーフリーの豆を使いビントゥバーチョコレート(*3)を製品化するという事は、世界でもあまり例のない取り組みです。

三枝氏が商品化したビントゥバーチョコレート「ガーナ スマイルカカオプレミアムビントゥバー」と、ボンボンショコラのセット「ガーナスマイルカカオプレミアムボンボンショコラ」は、同氏が経営する高級チョコレート専門店のアルチザン パレ ド オール、ショコラティエ パレ ド オールの全国の店舗を通じて、9月22日(木)から販売されます。これら商品の売上より1商品につき200円が児童労働をなくすための活動支援としてACEにご寄付いただけることになっております。

新製品の発売に当たり、「ショコラティエ パレ ド オール 東京店」において、別紙概要のとおり、商品発表会が開催されます。ACE事務局長の白木朋子も登壇する予定です。是非ご参加ください。

*注

- 1) 児童労働とは、15歳未満の子どもの義務教育を妨げる労働や18歳未満の子どもによる危険有害労働を指し、国際条約や各国の法律で禁止されています。世界では1億6800万人(2013, ILO)、ガーナのカカオ生産地では92万人(2015, Tulane University)の子どもが児童労働を余儀なくされています。
- 2) 認定NPO法人ACE(エース)がガーナ、アシャンティ州のカカオ生産地で児童労働をなくすためのプロジェクトを実施した地域で収穫された、国際フェアトレード認証カカオのこと。ACEがプロジェクトを実施した村では、地元住民が地域に児童労働がないことを継続的にモニタリングする仕組みを作っています。
- 3) 「豆からバー(板状)になるまで」という意味の通り、チョコレートの作り手がカカオ豆の焙煎から加工、チョコレート製造の全工程を自社の工場で行うチョコレートのこと。アメリカやヨーロッパなどでブームを巻き起こし、日本でも近年ブームとなってきています。

以上

◆本件に関するお問い合わせ先

認定NPO法人ACE(エース) 広報担当: 桐村
TEL: 03-3835-7555 MAIL: press@acejapan.org

(ご参考)

PALET D'OR CHOCOLATIER AVEC L'AIR DE LYON.
CHOCOLATIER
PALET D'OR

～ノーベル平和賞受賞者カイラシュ・サティヤルティ氏が「NICE!」と笑顔になったチョコレート～
100%チャイルドレイバーフリーカカオ豆を使ったビントゥバーチョコレート・
「ガーナ スマイル カカオプレミアム」シリーズ

ACE×ショコラティエ パレ ド オール コラボレーションショコラ 発表会

ガーナでカカオ農家の児童労働をなくす活動を続けている認定NPO法人ACE（エース）の活動成果として、ガーナ、アシャンティ州タノ地区で収穫された100%チャイルドレイバーフリーのカカオ豆（※）を使用したビントゥバーチョコレート「ガーナ スマイルカカオプレミアムビントゥバー」と、ボンボンショコラのセット「ガーナスマイルカカオプレミアムボンボンショコラ」を9月22日（木）から、アルチザン パレドオール、ショコラティエ パレ ド オール全店で販売します。

1商品につき200円が児童労働をなくすための活動支援としてACEに寄付されます。

今年初めてガーナから日本に輸入されたACEの活動エリアの100%チャイルドレイバーフリーカカオ豆を、日本を代表する有名ショコラティエであり、カカオ豆からチョコレートを作る職人でもある三枝俊介氏が清里の工房でチョコレートに仕上げました。100%チャイルドレイバーフリーのビントゥバーチョコレートを販売する例は世界でも稀なことです。

当日は、プレス関係の皆さまに、100%チャイルドレイバーフリーカカオを使った「心にもおいしいビントゥバーチョコレート」をご試食・ご体感いただきます。また、認定NPO法人ACE事務局長 白木朋子さん、立花商店株式会社 生田渉さん、ショコラコーディネーター 市川歩美さん、ショコラティエ パレ ド オール オーナーシェフ 三枝俊介によるトークセッションを行い、カカオ農家支援の現場、児童労働の現状、カカオ豆からチョコレート製造やカカオ豆輸入の現状について、多角的にお話をいたします。

ご多用とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご出席くださいますよう、お願い申し上げます。

※チャイルドレイバーフリーカカオとは

認定NPO法人ACE（エース）がガーナ、アシャンティ州のカカオ生産地で児童労働をなくすためのプロジェクトを実施した地域で収穫された、国際フェアトレード認証カカオ。児童労働とは、15歳未満の子どもの義務教育を妨げる労働や18歳未満の子どもの危険有害労働を指し、国際条約や各国の法律で禁止されている。ACEがプロジェクトを実施した村では、地元住民が地域に児童労働がないことを継続的にモニタリングする仕組みを作っている。

日程：2016年9月14日（水）

時間：第1回 14時～15時半、第2回 17時～18時半

※各回定時から商品説明（約10分）その後、トークセッション、質疑応答を行います。

場所：ショコラティエ パレ ド オール 東京店

住所：〒100-6501 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル1F

問い合わせ先：ショコラティエ パレ ド オール 手塚まで teduka@loasis.jp (06-6339-8105)

お手数ではございますが、9月10日（土）までにメールのご返信で、ご出欠のお返事をお願いいたします。

PALET D'OR CHOCOLATIER AVEC L'AIR DE LYON.
CHOCOLATIER
PALET D'OR

ACE×ショコラティエ パレ ド オール コラボレーションショコラ 発表会

出欠のご参加希望の回に○をつけてご返信ください。

・出欠のご連絡 **（ご出席 ・ ご欠席）**

・ご参加希望の回 第1回 14時～15時半

第2回 17時～18時半

・お名前

・ご所属

・お電話番号

・ご連絡事項

【お問合せ・返信先】

ショコラティエ パレドオール
統括マネージャー 手塚 浩子
E-Mail：teduka@loasis.jp
Tel：06-6339-8105