

報道関係各位

2020年11月12日(木)
日本緑茶センター株式会社

天国のかけらをおためしあれ！ 天国にいるような気持ちになれるチョコレート ベルギー生まれのフェアトレードチョコレート「チョコレートフロムヘブン」 今年は新商品2種が加わり全9種のラインナップで発売

日本緑茶センター株式会社は、昨年ご好評をいただきましたベルギー産フェアトレードチョコレート「チョコレートフロムヘブン」を、新商品2品を加えて本年も2020年11月13日(金)に発売いたします。



「チョコレートフロムヘブン」(Chocolates From Heaven)は、チョコレート商品がおいしいことで世界的に有名な国ベルギーの、エーフェルゲムという街からやってきた、フェアトレードチョコレートです。

名前のとおり、ひとくち食べればまるで天国にいるかのような気持ちになれる、ヘブンリーなチョコレートです。

きび砂糖のやさしい甘さで、着色料や保存料は不使用。ココアバターを100%使用し、体温と同じ温度で溶け出すので、まさにチョコレート本来のくちどけを味わうことができます。

今年は新たに「ジンジャー＆レモン」と「72%ダークブルーベリー」の2種が加わり、全9種のラインナップで展開いたします。

国際フェアトレード認証取得のほか、2020年より植樹支援も開始し、環境問題にも積極的に取り組んでいます。

人々が雲に頭を突っ込んでいるシュールでお洒落なデザインのパッケージは、プチギフトとしてもおすすめです。あなたも天国のチョコレートをひとくち味わって、雲の中にいるようなほわほわとした気持ちになってみませんか？



【商品特徴】



72%ダークオレンジ/72%ダークブルーベリー/72%ダーク/80%ダーク/85%ダークのみ

■選び抜かれた原材料を使用

「チョコレートフロムヘブン」は、ココアバターを100%使用。チョコレートのやさしいくちどけは、体温と同じ温度で溶けるココアバターの性質によるもの。チョコレート本来の味わいをお楽しみいただけます。甘みはミネラルが豊富なきび砂糖を使用。着色料・保存料不使用で、それぞれの素材の良さをいかしたレシピです。



■なぜ頭が雲に！？ シュールでお洒落なパッケージデザイン

7種のパッケージには、それぞれ雲に頭を突っ込んでいる人々が描かれていますが、「Head in the Clouds」(ぼーっとする、うわの空、ぼんやりする)という英語の比喩をデザインで表現したものです。

このチョコレートをひとくち味わえば、イラストの人々のようにおいしさにぼーっとになってしまうので、まるで天国にいるようなほわほわとした至福のひとつときを楽しめます！ということ。ちなみに It tastes like heaven! は、訳すと「最高においしい！」という意味になります。



雲にまつわるエピソードを添えて友達にプレゼントすれば、きっと楽しい会話が生まれるはずです！

■携わる人々を尊重したフェアトレードでヘブンリーなチョコレート

「チョコレートフロムヘブン」ブランドを擁するクリンゲル・ショコラーデ社は、自然とカカオ農家を尊重し、敬意を払いながらチョコレート商品作りをしています。「チョコレートフロムヘブン」は、フェアトレード認証団体から、国際フェアトレード認証を受けています。



チョコレートの原材料を開発途上国の生産農家から公正な価格で買うことで、生産者や労働者の仕事事が正當に評価され、より良い状況で生活が出来るように支援しています。その収入で彼らは子供達を学校に行かせることも出来ます。この天国のチョコレート作りに関わる人々が、幸せに働き、暮らせることを目指しています。

■植林活動団体への支援開始

2020年1月より、カカオ生産地の南米を含む世界各地で森林保全や管理、植林活動を行うベルギーのNPO団体「BOS+」へ、売上の2.5%を寄附を開始しました。

カカオ農園のまわりに植林して土地を再生させることで、空気や水がきれいになり、カカオ生産により良い環境を整えることに繋がります。森の動物の生息域も広がります。また植林に携わる農家の安定した収入確保も貢献にも寄与しています。



『Planting trees, seeding dreams』(木を植えて、夢の種を蒔こう)をキャッチフレーズに、おいしいチョコレートを楽しみながら、世界の環境問題やカカオ農家への継続的支援や、今後のサステナブルな社会の実現を目指します。

■カカオ農家に明るい未来を提供

「チョコレートフロムヘブン」で使用しているカカオは、直接生産地の協同組合や、小規模農家から仕入れています。また、カカオ農家に生産量が上がる効率の良い農業経営のノウハウを共有・指導することで、彼らの収穫量や収入増加に繋がるように支援をしています。



■すべてのチョコレート・ラバーが納得のヘブンリーな商品ラインナップ

全9種のチョコレートは、バニラのやさしい香りのホワイト、フルーティーなカカオを味わう85%ダークなど、ホワイト、ミルク、ダークチョコレートの、それぞれのカカオ比率の違いを楽しめるラインナップです。

ミルクチョコレートにキャラメリゼしたアーモンドとシーソルトを合わせたり、ダークチョコレートにフルーティーなオレンジやブルーベリーがアクセントになっていたり、ちょっと個性的な味わいの商品も人気を博しています。



【チョコレートフロムヘブン BRAND STORY】

「チョコレートフロムヘブン」は、オーナー兼 CEO のコーエン・クリンゲル氏(写真)により、ベルギーのエーフェルゲムにて 1995 年に創業した、クリンゲル・ショコラーデ社のブランドです。

同社は、自然とカカオ農家を尊重し敬意を払いながら、選び抜いた原材料と最高級のカカオを使ったチョコレート商品を、開発、提供しています。



【商品情報】 ※着色料・保存料不使用

	【NEW】 ジンジャー & レモン	無香料	ミルクチョコレート
	なめらかなミルクチョコレートにジンジャーの刺激とレモンの爽やかな酸味。もう気持ちはリフレッシュしていませんか？		
	【NEW】 72% ダークブルーベリー	オーガニック	ダークチョコレート
	爽やかな甘さのブルーベリーと力強いカカオの出会い。あなたをとりこにするダークチョコレート。		
	ホワイト	無香料	ホワイトチョコレート
	マダガスカル産バニラのやさしい香りのホワイトチョコレート。ローラースケートをはいて、楽園のかげら探しへ。		
	ミルク	無香料	ミルクチョコレート
	王道のミルクチョコレート。まろやかな甘さと芳醇な香りがあなたをとろけさせます。		
	アーモンドキャラメルシーソルト	無香料	ミルクチョコレート
	ペルーとドミニカ産のカカオを使用。フルーツと花の香りに酔いしれます。		
	72% ダークオレンジ	オーガニック	ダークチョコレート
	クールな味わいのダークチョコレートに、フルーティーなオレンジのかげら。楽園に行く準備をしましょう。		
	【リニューアル】 72% ダーク	無香料 オーガニック	ダークチョコレート
	ベルベットのよう滑らかなダークチョコレート。この世のものとは思えないおいしさ。		
	80% ダーク	オーガニック	ダークチョコレート
	ペルー産カカオを使用した、フルーティーなダークチョコレート。この香り高さは、この上ない喜び！		
	85% ダーク	オーガニック	ダークチョコレート
	ペルーとドミニカ産のカカオを使用。フルーツと花の香りに酔いしれます。		

【商品概要】

ブランド名	チョコレートフロムヘブン(Chocolates From Heaven)
商品名	上記各商品情報参照
発売日／発売地域	2020 年 11 月 13 日(金)／全国
内容量／価格	各 100g／700 円＋税
原産国名	ベルギー
主要売場	オーガニック専門店、輸入食料品店、弊社通販サイト「ティーブティック」 他

※日本緑茶センター株式会社 HP <https://www.jp-greentea.co.jp>

※オンラインストア「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>

【一般の方からのお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 0120-821-561(平日 9:00～17:00)