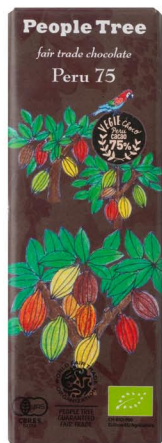


2018-2019シーズン フェアトレードチョコ 新作商品概要

ビターチョコベース「ペルー 75」



フェアトレードチョコ
(板チョコ/ペルー 75)

ペルー北部、アマゾン川源流域で有機農法で育てたカカオを使用。ダークで力強いカカオの果実感を引き立てる、有機粗糖とマダガスカル産有機バニラだけを使ったシンプルな素材が奏でる複雑なハーモニーは、意外にもまろやかな味わいで、後をひくおいしさです。

価格 : ￥350 (税込 ￥378)
 内容量 : 50g
 生産国 : スイス
 原材料 : 有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、バニラ香料
 取得認証 : WFTOフェアトレード保証制度、有機JAS認証、EUオーガニック認証



・有機JAS認証

平成11年に改正されたJAS法(日本農林規格等に関する法律)に基づき、有機農産物と有機農産物加工食品のJAS規格が定められました。そのルールに則って生産された国産品および輸入品だけが、「有機」や「オーガニック」と表示できます。



・EUオーガニック

EUオーガニック(有機)認証とは、第三者の認証機関が、EUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するものです。

ホワイトチョコベース「ホワイト・アーモンド」



フェアトレードチョコ
(板チョコ/ホワイト・アーモンド)

スイスのミルクからつくる全粉乳と、たっぷり入ったココアバターの口どけがなめらかなホワイトチョコ。砕いたアーモンドの食感と香ばしさがアクセントです。濃厚なミルクの風味をお楽しみください。

価格 : ￥350 (税込 ￥378)
 内容量 : 50g
 生産国 : スイス
 原材料(※) : 粗糖、ココアバター、全粉乳、アーモンド、脱脂粉乳、バニラ香料
 取得認証 : WFTOフェアトレード保証制度
 (※原材料は有機栽培転換中です。ピープルツリーは有機栽培転換中の原料を選ぶことで、生産者を応援しています)



・WFTO(世界フェアトレード機関)フェアトレード保証制度

ピープルツリーは1996年からWFTO(旧名IFAT)に加盟し、WFTOが定めた「フェアトレード10の指針」が守られていることを保証する制度により2013年に認証を受けています。