

みんなが幸せになるフェアトレードチョコ

フェアトレードとは

「フェアトレード」とは、途上国の農村やスラムに暮らす人びとに仕事の機会を作り出し、自立と生活の向上を支援する校正で対等な貿易のこと。貧困問題の裏側にある搾取や、劣悪な労働、児童労働、そして環境問題などをビジネスの仕組みで解決できるよう、取り組んでいます。

ピープルツリーがフェアトレードのチョコをつくる理由

カカオ豆の産地では仲介業者の買い叩きによる農家の貧困や、児童労働などの問題が常にあります。フェアトレードはこうした人びとをサポートするための仕組みです。あなたがいつものチョコをフェアトレードチョコに変えるだけで、世界がもっと Happy になります。

【受賞歴】

ピープルツリーのフェアトレードチョコは、下記の実績が評価され、「ソーシャルプロダクツ・アワード (SPA)2017」において、「国際部門・大賞」を受賞しています。

- 日本のフェアトレードチョコの先駆け。20年以上の長年の販売実績による実質的な支援へのつながり。
- ベースとなるカカオ、黒糖、粗糖は有機原料だけを使用。
- デザイン性の高いパッケージ、さらに高級チョコに負けないおいしさ
- カカオポイントで生産者支援ができる
- 廃棄ロス「ゼロ」への取り組み

ピープルツリーのフェアトレードチョコ 3つのこだわり+1

1. 最大72時間、練りにこだわる

カカオマス、ココアバター、砂糖を最大72時間練り続けることで、なめらかな味わいに。乳化剤は使っておらず、カカオ本来の純粋な味と香りが楽しめます。

2. 秋冬限定の極上の口どけ

口に入れた瞬間、ほどけるようにとろけるのは、30℃以上で溶けやすいココアバターを贅沢に使っているから。代替油脂を使ったチョコとは違う、秋冬限定の特別な味わいです。

3. 厳選したフェアトレード材料を使用

ピープルツリーのチョコレートは乳化剤、着色料、保存料を使用していません。ベースとなるカカオ、黒糖、粗糖は有機材料だけを使用。選りすぐったこだわりの材料でいねいにつくっています。

※ 新商品の「ホワイト・アーモンド」は、有機栽培に移行している原材料を使用しています。

※ 一部のチョコに香料を使用しています。香料には合成香料と天然香料がありますが、ピープルツリーでは天然香料を使っています。すべて天然のものですが、法律上、香りをつけるために原料を使用するときは商品に「〇〇香料」と書かなければなりません。

4. パッケージ・デザイン

イラストレーターの大神慶子さんによるオリジナルイラストが目印。

「チョコレートをつくっている人たちのぬくもりが伝わり、とっておきたくなるようなデザインを心がけました」と大神さん。男女問わず、人気のデザインは、ギフトにぴったり。



フェアトレードチョコ
(板チョコ・ミルク)