People Tree

【プレスリリース】 2007 年 12 月 21 日

大切な人へのバレンタインはフェアトレード・チョコレートを
ーサフィア・ミニーがチョコレートを渡すのは誰！？ー

フェアトレードの専門ブランド「ピープル・ツリー」代表のサフィア・ミニーは、来年2 月 14 日のバレンタイン・デーに誰にフェアトレード・チョコレートをプレゼントするか、今からリスト作りに大忙しです。そのリストに名を連ねるのは、世界的音楽家の坂本龍一さん、音楽プロデューサーの小林武史さん、ブロードキャスターのピーター・バラカンさん、ニールズヤードレメディーズ代表の梶原健二さんなど、地球のことを考え時代を沸かすホットな方々ばかり。こんな豪華なバレンタインのプレゼントリストを自慢できる人はサフィアの他に多くはいないでしょう！

両手いっぱいにフェアトレード・チョコレートを持つ
ピープル・ツリー代表サフィア・ミニー

ピープル・ツリーがフェアトレード・チョコレートの販売を開始したのは、今からさかのぼること 12 年、1995 年のこと。日本の「義理チョコ」文化にサフィアがショックを受けたのがきっかけでした。「バレンタインには贈る相手にもつくる人にも笑顔を」というメッセージと共に発売したフェアトレード・チョコレートは、当時ピープル・ツリーの事務所として使われていたサフィアの自宅の前に、そのおいしさと生産者の笑顔が見える生産プロセスに惹かれた人びとが行列をつくるほどの人気となりました。

フェアトレードが市民の生活に浸透し盛り上がりを見せているイギリスと比べ、まだ日本のフェアトレード・チョコレートの市場は小規模です。しかし、近年メディアによって、西アフリカ諸国のカカオ農園における児童労働の実態や労働状況の劣悪さが消費者に伝えられ、また商品の背景に関心を持つ消費者が増えてきたことをきっかけに、フェアトレード・チョコレートへの需要が高まっています。

これを反映して、今年、ピープル・ツリーのフェアトレード・チョコレート・バーの販売数は前年比 110%の 44 万本に増加の見込みです。販売先も拡大し、大手流通イオン株式会社が手がけるジャスコ、マックスバリュ東海をはじめ、東急電鉄ランキンランキンや一部コンビニエンスストアでも発売が決まっています。これは、チョコレートの原料をつくるボリビアのカカオ農園やフィリピンの砂糖農園で働く生産者にとってすばらしいニュースとなりました。サフィアは、「10 年前に私たちが大手製菓会社 5 社にアンケートを送りチョコレートの原料がどこでどのようにつくられているのか質問したとき、1 社からも回答が得られず企業の関心の低さに失望しました。しかし、昨今の消費者意識の高まりに伴い、当時無関心だったチョコレート会社が今では原材料の調達先を見直すといったような変化をも見せています。商品の原材料をつくる農家の人びとに公正な賃金を支払うことをせず、企業の社会的責任（CSR）について語れるはずがありません」と述べています。

このバレンタインは、贈る人、贈られる人、作る人、みんなが幸せになれるフェアトレード・チョコレートを選び、あなたの大切な人に贈りませんか？

ピープル・ツリーは人と地球にやさしいフェアトレード・チョコレートの推進活動を行う
チョコレボ（www.choco-revo.org）を応援しています

■ ピープル・ツリーについて www.peopletree.co.jp ■

ピープル・ツリーは、環境と共存できる公正な貿易＜フェアトレード＞を行う会社「フェアトレードカンパニー」のブランド名です。
ピープル・ツリーはアジア、アフリカ、南米の 20 ヶ国、60 団体が手作りで生産した、自然素材を活かした衣料品やアクセサリー、食品、雑貨などを扱っています。ピープル・ツリーは、IFAT（国際フェアトレード連盟・www.ifat.org）の認証を受けており、公正な価格の支払いやデザイン・技術研修の支援、継続的な注文を通じて、環境を害さない持続可能な生産を支えています。

チョコレートの試食をご希望の方は、フェアトレードカンパニー（担当：小野、高井）までご連絡ください。

本プレスリリースや商品・写真の貸し出しに関するお問い合わせは： フェアトレードカンパニー株式会社（担当：小野、高井）
電話：03-5731-6671 ファックス：03-5731-6677 E メール：pr@peopletree.co.jp

# # #

【添付資料】

■商品情報

＜ラブチョコ： 3 個入りカードつき￥300（税込）、250g￥2,200（税込）＞

・カードつきラブチョコ： フェアトレードチョコレートについて分かりやすく説明されたメッセージ・カードつき。

・ラブチョコ 250g： ハート型のミルクチョコが約 50 個入っています。小分けしてプレゼントするのにぴったり。

＜50g チョコレート 各￥250（税込）＞

1. ヘーゼルナッツ： ぎっしりつまったナッツの食感がたまらない、満足の一枚。
2. ホワイト・クリスピー： ホワイト・チョコに、香ばしいアーモンドのクリスプをプラスした、とろける甘さと香ばしさ。
3. スーパービター： カカオ分量 85%以上。甘味と酸味を抑えた、後味さわやかな大人の味わい。＊有機 JAS 認証取得。
4. オーガニック・ビター： カカオ分量 59%以上。ほのかな苦味が癖になるビター・チョコは、本格派の味わい。
   ＊有機 JAS 認定取得。
5. ミルク： 口当たりまろやかで、子どもたちにも大人気！
6. オレンジ： オレンジのさわやかな風味とミルクのまろやかさが絶妙のコンビネーション。
7. レーズン＆カシューナッツ： 砕いたカシューナッツのさくさく感と甘酸っぱいレーズンがミルクチョコと奏でるハーモニー。

＜フィリング入り 100g チョコレート 各￥510（税込）＞

8. ラム： ラム酒入りフィリングは芳醇な味わい。忘れられない深いコクとミルク・チョコのコーディネート。お酒との相性もいい大人のスイーツ。
9. プラリネ： 風味豊かなヘーゼルナッツパウダーを練りこんだフィリング。しっとりとした味わい。
10. カプチーノ： 口の中でふわっと広がり、溶けあうエスプレッソとミルクの味わい。ヘーゼルナッツ・パウダーが後味を引き立てます。

■ 生産者紹介

エル・セイボ （El Ceibo）・・・カカオ豆生産者

カカオ豆を栽培しているのは、南米ボリビア北部アルト・ベニ地方の小規模農家による組合、「エル・セイボ」。化学肥料や農薬を一切使わず、有機栽培でカカオを育てています。1960 年代、生産物の輸送手段を持たなかった農家の人びとは、仲買人に作物を売るほかなく、買い叩かれたり計量をごまかされてもなす術がありませんでした。そこで農民たちは、自力で市場へ出荷できるように共同でトラックを購入し、77 年に組合を結成。83 年に途上国の共同組合として世界で初めて、自分たちで運営するカカオ工場を設立しました。