

おいしいチョコレートの未来を守ろう ～サステナブルカカオ原料を用いた製品販売のお知らせ～

不二製油株式会社（本社：大阪府泉佐野市、代表取締役社長：大森 達司 以下、不二製油）は当社独自のサステナブルカカオ原料調達プログラムである「サステナブル・オリジン」を適用したピュアチョコレート（※）『カカオクオリー』の販売を6月1日より開始いたします。

不二製油グループは中期経営計画（2022～2024年度）において、「サステナビリティの深化」を掲げ、サステナブル調達を推進してまいります。このプログラムに準じた原料の調達、使用、製品の販売を行うことで、カカオ農家の生活環境改善、児童労働撤廃、森林保護または再生を支援してまいります。

■『カカオクオリー』とは

『カカオクオリー』は、カカオ豆の選定、品質管理、そして製造工程のすべてを原点に戻って見直し、これまで以上に品質にこだわったピュアチョコレートの新シリーズです。消費者の皆さまが求める食の多様性を追求し、これまで培った技術を集結させた、<JAPAN QUALITY> の高級チョコレートです。



※写真は「カカオクオリー ブレンドビター65、ガーナ 66、エクアドル 70、ブレンドミルク 40」

■サステナブル・オリジンとは

『サステナブル・オリジン』は不二製油独自のサステナビリティ支援プログラムです。世界的に需要の高まるチョコレートは、原料となるカカオ生産現場の児童労働や環境破壊など、多くの課題を抱えています。そのような生産現場の課題を改善するアクションを支援し、基準を満たしたカカオ豆にプレミアム（支援金）をつけて購入することで、健全で持続可能なカカオ生産・流通の構築を目指します。

サステナブル・オリジンの目指すもの

1. サプライチェーン上の児童労働撤廃
2. カカオ農家の生活環境の改善
3. 森林破壊の防止と森林保全

※ピュアチョコレート：カカオ成分として、ココアバター又はカカオマスとココアバターのみを原料としているチョコレートを指します。「チョコレート公正競争規約」に基準が規定されております。

■ 本件に関するお問い合わせ ■

不二製油株式会社 広報窓口 AD-INQ@so.fujioil.co.jp