

2008年10月30日

報道関係者各位

株式会社高島屋  
チョコレート実行委員会

~ 世界が幸せになるクリスマス ~  
**高島屋オリジナル・フェアトレードケーキ2008**  
**人気ブランドより初めて販売!**  
**タカシマヤ全店舗にて 10/15~12/12 予約受付**

株式会社高島屋(本社:大阪府大阪市中央区 取締役社長:鈴木弘治)は、「ヨックモック」、「ユーハイム」、「パティスリーモン」の3ブランドとのコラボレーション企画として、フェアトレード・チョコレートを使用した、オリジナル・クリスマスチョコレートケーキの予約受付を10月15日より開始いたしました。

「高島屋オリジナル・クリスマスチョコレートケーキ」企画は、フェアトレードやオーガニックなど「人と地球にやさしいチョコレート」を広めるためのキャンペーン“チョコレボ”(Choco-Revo!!)を推進する、チョコレボ実行委員会(代表:星野智子)のコーディネートにより、関東と関西から3ブランドが参加し、東西での展開となりました。

関東からは、長年皆さまに親しまれ、安心して良質な素材にこだわりつづける老舗の2つのブランド「ヨックモック」と「ユーハイム」、また、関西からは「ユーハイム」に加えて、地元の皆さまに信頼される「パティスリーモン」が参加。材料となるチョコレートには、オーストリアのフェアトレード・チョコレートブランド「Zotter」のクーベルチュールチョコレートを使用しております。

この3ブランドにより誕生した、高島屋オリジナル・フェアトレードケーキは、12月12日までの期間(関西は15日まで)、タカシマヤ全店舗にてご予約販売となり、実際の商品お引渡しは12月23~24日となります。

## 販売商品



アプリコットの酸味とチョコの絶妙なマッチ  
**「ヨックモック」のチョコレートケーキ**

トップにショコラのマカロン、ブラックショコラ、ベルローズ、ピスタチオが賑やかにあしらわれたチョコレートケーキ。中はムースショコラとムースキャラメルショコラの間にアプリコットのムースが挟まり、酸味と甘さがほどよく調和した爽やかで品のよい美味しさ。ホール底にはビスキュイショコラ、その上にローストアーモンドが散りばめられている。使用されるチョコレートはすべてオーストリア・ゾッター社のフェアトレード・チョコレート。表面を覆うグラサージュショコラはなめらかでやわらかく、上質感がある。

ヨックモック 直径15cm 5,250円  
 ご予約承り期間: 12月12日(金)まで  
 ご予約承り店舗: 関東各店(フーズメゾン おおたかの森、新横浜店を含む)



ラズベリーやナッツのデコレーションが楽しい  
**「ユーハイム」のチョコレートケーキ**

ケーキ上部のデコレーションは、アマレナチェリー、ラズベリー、アーモンド、ヘーゼルナッツ。その脇にチョコレートや金のクリスマスオーナメント、カードが飾られている。全面チョコレート・コーティングされ、側面にはナッツがぎっしり。中はガナッシュ、スポンジ生地間にラズベリージャムが塗り込められている。使用されるチョコレートは、すべてゾッター社のフェアトレード・チョコレート。

ユーハイム・ディー・マイスター  
 直径13.5cm 6,300円  
 ご予約承り期間: 関東12月12日(金)まで  
 関西12月15日(月)まで  
 ご予約承り店舗: タカシマヤ全店(フーズメゾンおおたかの森、新横浜店を含む)



素材にこだわる人気パティスリーから  
**「パティスリーモン」のチョコレートケーキ**

小麦粉、ミルクやフランボワーズなど有機素材を使いゾッターのショコラとのやさしい風味のハーモニーを追求しました。ショコラクラシック生地にフランボワーズのジャムとクリーム、そしてチョコレートクリームでシンプルに仕上げました。トッピングのチョコレートデコレーションも楽しい安心素材を基本に、手作りの温かみを大切に「モン」ならではのケーキです。

パティスリーモン  
 直径約10cm×10cm 4,200円  
 ご予約承り期間: 12月15日(月)まで  
 ご予約承り店舗: 大阪・堺・泉北・和歌山・京都・洛西の各店

ご予約承り期間: 10月15日(水)~12月12日(金)(関西は12月15日まで)  
数に限りがございますのでご了承下さい。

ご予約承り店舗: 上記受注期間中、タカシマヤ全店

販売ブランド: (関東) 「ヨックモック」、「ユーハイム・ディー・マイスター」  
(関西) 「ユーハイム・ディー・マイスター」、「パティスリーモン」

#### ZOTTER(ゾッター)社のチョコレート

2007年に日本への輸入が開始されたばかりのオーストリアの芸術的なオーガニック&フェアトレード・チョコレート。ユニークなフレーバーの数々が揃い、しかもその原料はすべてオーガニック。フェアトレード認定済みのカカオと砂糖のみを用い、自らニカラグアのカカオ農園の技術指導もするというこだわりのチョコレートです。

#### フェアトレードとは

生産者組合のよりよい運営や、有機や伝統的農法などの環境にやさしい生産方法に取り組む途上国生産者に対し、適正な価格での長期的取引を保障し、生産者の経済的・社会的自立や環境保全を支援する活動。

国際的なフェアトレード団体が、ILOに準拠した児童労働の制限や環境保全等の規格を設け、世界的に取り組んでいます。

#### チョコレボ(Choco-Revo!!)とは

カカオ農園での児童労働や周辺での森林伐採という、チョコレートの裏にあるビターな現実に対し、フェアトレードやオーガニックなどの「人と地球にやさしいチョコレート」の一般認知度を高め、プロモーションを行うことを目的とするキャンペーンです。

カカオの代表的産地である西アフリカ諸国では、約28万人もの子どもがカカオ農園で危険な労働に従事しているとされています。カカオ農園で働く子どもたちの中には、長時間にわたる労働のため、学校に行く機会を失っている子どもや、更に貧しい国々から労働力として連れて来られた子どもたちのケースが報告されています。

データはILO(国際労働機関)ウェブサイトより

#### チョコレボ実行委員会とは

チョコレボ実行委員会は、フェアトレードやオーガニックなどの「人と地球にやさしいチョコレート」を広めたい、という想いを共有する有志で構成された非営利の団体として、2006年11月より本格始動しました。

キャンペーン“チョコレボ”の推進実行委員会として、「人と地球にやさしいチョコレート」に関する情報をオフィシャルサイトやイベントを通じて発信するほか、日本初となったフェアトレード・マーケティング調査(2007年7月)、様々な企業や団体、アーティストとのコラボレーション企画など、新しい取り組みを実施しています。

「人と地球にやさしいチョコレート」の商品を広め、そうした商品を選ぶことが世界により変化をもたらすという理解を一般生活者に伝え、また、企業や団体の販売活動及び新規導入を促進することを目的としています。

#### お問い合わせ

株式会社高島屋

広報担当: 森中・山川 TEL: 03-5361-1662 URL: <http://www.takashimaya.co.jp/>

#### チョコレボ実行委員会

広報担当: 大谷 / 小笠 Email: [press@choco-revo.net](mailto:press@choco-revo.net) TEL: 03-6912-5778(星野)

URL: <http://www.choco-revo.net>