

2007年12月7日

メディア関係者各位

チョコレボ実行委員会

BALS TOKYO x チョコレボのコラボレーション
オーガニック&フェアトレードの
「人と地球にやさしいチョコレート」で
大切なあの人と世界中にハッピー・ラグジュリアス・クリスマス！
BALS TOKYO 全店にて11月30日より販売開始

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よりのご案内です。

このたび、「from TOKYO」をコンセプトに世界中の優れたデザインを集めた、インターナショナル・インテリア・ストア「BALS TOKYO」を全国5店舗で展開する、株式会社パルス(BALS CORPORATION)は、チョコレボ実行委員会の取り組みに賛同し、11月30日よりクリスマスシーズンにかけて、BALS TOKYO 全店(BALS TOKYO NAKAMEGURO(東京都目黒区中目黒)、GINZA(中央区銀座)、ROPPONGI(港区六本木)、NAGOYA(愛知県名古屋)、FUKUOKA(福岡県福岡市)の5店舗)にて、チョコレボがおすすめする「人と地球にやさしいチョコレート」の販売を開始致しました。

販売予定のチョコレートは、世界でも数少ないオーガニック専門のチョコレートメーカーのDAGOBA(ダゴバ、アメリカ)、および、フェアトレード&オーガニックで数多くのユニークなフレーバーを取り揃えるZOTTER(ゾッター、オーストリア)の2ブランド。ZOTTERからは7種のフレーバーのチョコレート・バー、DAGOBAからは、4種のフレーバーのチョコレート・バーのほか、オーセンティック・ホットチョコレートとチョコレート・カバード・コーヒービーンズが販売されます。

また、チョコレートのほか、ハンドメイドバッグやアクセサリーのLove-uxury(ラブジュアリー)デザインのチョコレボ・オリジナル・アクセサリーも販売されます。

チョコレボの推奨する「人と地球にやさしいチョコレート」は、おいしいチョコレート作り、カカオの奥深さに魅せられたチョコレート製造者が厳選した、環境に負荷のかからない伝統的な農法や有機栽培で育てたカカオや、カカオ農園を取り巻く環境問題に共に取り組み、生産者の安定した暮らしを保障するために、適正な価格により取引(フェアトレード)されたカカオを使用しているもので、生産から製造、そして販売に至るまで、それぞれの想いが詰まったチョコレートです。

本当に良いモノ、情報を見極めることのできる大人が集う場所となることを目指し、話題性の高いアイテムやスタイリッシュなプロダクトをセレクトするBALS TOKYOの今季のクリスマスのテーマ、「Luxurious Christmas(ラグジュリアス・クリスマス)」に寄せて、「人と地球にやさしいチョコレート」が持つ、チョコレートが好きな大切なあの人と、チョコレートに関わる世界のすべての人が笑顔になる、新しいラグジュアリー感を届けます。



■ なぜチョコレートなのか

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、カカオ生産国に隣接する更に貧しい国ぐにから人身売買によって連れ去られた子どもたちのケースが報告されています。例えば、コートジボワールでは、現地農家の子どもの 71%が就学しているのに対して、移民カカオ農家の子どもは 3 分の 1しか就学していない状況です。 ※データはILO(国際労働機関)ウェブサイトより

■ 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。

■ 販売予定商品

◇ ZOTTER(ゾッター)

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。



チョコレートバー(¥1,155)

バターキャラメル／カシューナッツ&パイナップル／ハニーチョコビー／レモンカード／
マール・ド・シャンパーニュ／ナッツデライト／ピスタチオ入りクリームヌガーの 7 種のフレーバー。

◇ DAGOBA(ダゴバ)

芸術的な調合で海外各メディアから「ベスト・チョコレート」と絶賛される、世界でも数少ないオーガニック専門のチョコレートブランド。



チョコレートバー(¥504)
Pure Milk／Latte／Chai／
Conacado の 4 種のフレーバー。



オーセンティックホットチョコレート
(¥2,205)
2003 年度ベストオーガニック
ホットチョコレート受賞。



チョコレート・カバード・コーヒービーンズ
(¥1,680)
コーヒーとカカオの融合を官能できる
ドラジェ。

◇ Love-uxury(ラブジュアリー)・チョコレート・ペンダント



Love-uxury Chocolate Pendant
(¥1,260)

※ アクセサリーの売上の一部は、チョコレボ実行委員会の運営費に充てられます。
カカオ生産地等現地に送られるものではありません。



■ 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、チョコレートのあるビターな現実に対し、「人と地球にやさしいチョコ」の一般認知度を高め、「人と地球にやさしいチョコレート」のプロモーションを目的とするキャンペーンです。

■ チョコレボ実行委員会とは

チョコレート実行委員会は、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し得る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。

■ 株式会社バルス(BALS CORPORATION)

「From TOKYO」をコンセプトに、アジア、オセアニア、北米、ヨーロッパなど、さまざまな国と地域の文化が入り混じり融合進化しつづけている国際都市「TOKYO」をキー・コンセプトに今、この TOKYO にいるからこそ生み出せるデザインや仕組みを世界へ向けて提案する、インターナショナル・インテリア・ストア。

■ 参考資料

◇ チョコレボ実行委員会

発起人+代表 星野 智子

住所: 〒150-0012 東京都渋谷区広尾 1-10-3 長谷部第3ビル 10F

(株)かいはつマネジメント・コンサルティング内

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

◇ 株式会社バルス(BALS CORPORATION)

住所: 〒150-0041 東京都渋谷区神南一丁目 19 番 4 号

URL: <http://www.bals.co.jp/index.html>

<http://www.balstokyo.com/jp/>

◇ Love-uxury(ラブジュアリー)

URL: <http://www.love-uxury.com/>

■ お問い合わせ

チョコレボ実行委員会 広報担当: 大谷

Email: press@choco-revo.net

TEL: 03-6912-5778(星野)