

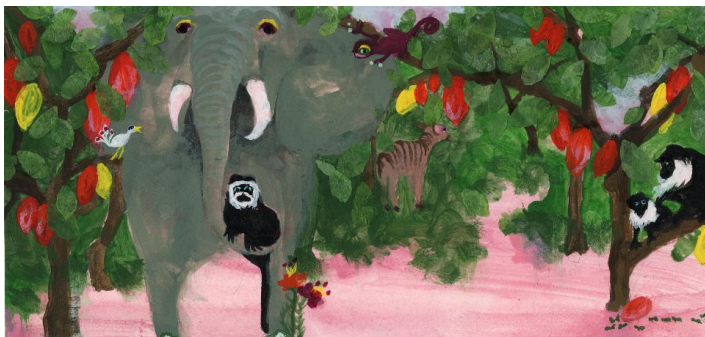
**チョコレボ、ヨーロッパ初進出記念
巨大チョコレート製サッカーボールでギネスに挑戦！
～チョコレボの“森をつくるチョコレート”を原料に～
ロンドン・グルメ食品フェア 2013 年 9 月 8 日～10 日に出展**

社) チョコレボ・インターナショナル
www.choco-revo.net

人と地球にやさしいチョコレートを通じて、すべての人がハッピーになれる未来を築こうという“チョコレボ”（チョコレート・レボリューション）を活動とする一般社団法人チョコレボ・インターナショナル（所在地：東京都渋谷区、代表：星野智子 以下チョコレボ）は、9月8日（日）～10日（火）にロンドンで開催される食品フェア Specialty & Fine Food Fair（於 Olympia Exhibition Centre）にチョコレボブースとして出展します。

ブースでは、ガーナ Cocoa Board（国営カカオ生産輸出管理機構）と協力し、ヨーロッパはじめ各国の食品バイヤーを対象に、ガーナの森を守るオーガニックカカオをご紹介します。また、フェア全体のイベントとして10日に開催されるパネル・ディスカッションでは、気候変動とカカオ栽培について代表星野がトーク参加します。目玉の企画としては、会場内の展示物としてディスプレイされるチョコレートでできた巨大サッカーボールの原料をチョコレボが提供。イギリスを拠点に活躍するベルギー人ショコラティエ、フィリップ・ウォール氏がチョコレート製ボールの大きさをギネスに挑戦します。

この巨大サッカーボールは、サッカーボールで途上国の子どもたちを支援するチャリティ団体 One World Futbol. (www.oneworldfutbol.com)との協力によるもので、今回のチャリティ収益は、チョコレボのパートナー団体であるガーナ・オーガニック生産者協同組合のコミュニティにて、パソコンなど教育通信機器やサッカーボールなどの支援として役立てられます。



チョコレボブースは No281。ブース壁面に森のイメージ



収穫されたカカオを喜ぶ生産者たちと

チョコレボは 2006 年に日本でスタートし、これまでにガーナにカカオの苗木 6 万本を植樹。ガーナ国営 Cocoa Board の公式プロジェクトとして、有機で森を育てる生産者を支援しています。生物多様性と森林保護の観点で、オーガニックやアグロフォレストリー（森林農法）によるカカオ栽培を推進。2013 年シーズンからは、チョコレートの本場、ヨーロッパのショコラティエとのコラボ展開をスタートします。

Speciality & Fine Food Fair 2013 イベント概要

<http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk>

1. イベント会期： 2013年9月8-10日
2. 場所： ロンドン Grand Hall, Olympia Exhibition Centre
Hammersmith Road, London W14 8UX
3. 主催： Fresh Montgomery <http://www.freshmontgomery.co.uk>
4. 来場者数：2012年実績 10,419人 (食品関連バイヤー5,700人)
5. 出展企業：600社以上 (2012参加企業：セルフリッジス、ハロッズ、
フォートナム&メイソン、サボイホテルほか)

英国の高級食料品トレンドを発信する展示会として、毎年開催されており、レストランやホテル、デパート、スーパーなど小売りから卸売りまで一堂に紹介します。

ナチュラルなグルメ志向が中心で、オーガニックやサステナブルな製品の紹介は年々拡大しています。ブラインドテイストでの投票やマスターシェフのアワードなども行われ、原料カカオや産地にこだわったチョコレートのコーナーは特に人気です。

Choco-Revo booth No.281 <http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk/exhibitor/Choco-revo>

<協カシヨコラティエ>

- ・ Philippe Wall イギリスバースを中心に活躍するベルギー人シヨコラティエ
<http://www.bath.ac.uk/news/2011/02/11/science-cafe-chocolate/>
- ・ Philippe Pascoët スイス・ジュネーブを中心に活躍サロン・デュ・シヨコラ Parisなどで多数受賞
<http://www.philippe-pascoet.ch/site/fr/>

<後援> Ghana Cocoa Board ,(ガーナ国営のカカオ生産管理輸出機構)

<チョコレボについて>

2006年より「チョコを選べば、世界が変わる。」を合い言葉に、チョコレートでつながる人みんなが笑顔になれる「人と地球にやさしい」社会作りをめざして活動しています。

日本でつくられるチョコレートの原料カカオの70%以上がガーナ産。そのガーナでは、年々森林が減少し、生物多様性の危機、貧富の格差、子どもの教育など、様々なビターな現実があります。チョコレボは、ガーナでも先駆的なオーガニックやフェアトレードのカカオ生産者を応援するため、「人と地球にやさしい」チョコレートの商品開発を関係者に呼びかけてきました。2009年JETRO輸入開発実証事業に採択、ガーナ初のオーガニック認証生産者協同組合と連携し、森を守りながらカカオを育てる「アグロフォレストリー農法」を推進する「チョコレボ・ガーナプロジェクト」(ガーナ・ココボード公式プロジェクト)を展開。これまで約60,000本のカカオの苗木を植樹、トヨタ自動車などの支援で、生産技術向上ワークショップの主催など、良質なカカオ作りと森林の保全に取り組んでいます。また日本や海外ではシヨコラティエやメーカーに共同製品開発を呼びかけ、活動の輪を広げています。2008~2013年高島屋や伊勢丹などバレンタインイベントでは、メリーチョコレートや辻ロシェフらトップパティシエとのコラボなど数多くの実績があります。2013、更に活動をグローバルに展開中。

このニュースリリースに関するお問い合わせは、

(社) チョコレボ・インターナショナル [星野]までお願い致します。

TEL: 090-9346-8659, Fax: 03-3795-8679

www.choco-revo.net e-mail: info@choco-revo.net