

アーティザナル ビントウバー Artisanal Bean to Bar

Bean to Bar はカカオ豆の品質がダイレクトに表現される商品です。

サンニコラのタブレットショコラは、シングルオリジン（単一産地）のカカオ豆とオーガニックシュガー（サトウキビ由来）のみでつくられています*1。

*1 オリジナルブレンド・ミルクチョコレートを除く低温で丁寧に焙煎することにより、上質なアロマを最大限引き出します。

当店の仕入れるカカオ豆の基準は、美味しいことだけではなくありません。高いクオリティ、安全性とトレーサビリティ、知っていただきたい大切なことを簡潔にタブレットのストーリーに込めました。

世界中で高カカオチョコレートの健康機能効果に注目が集まっていますが、安定して提供するためには、生産者・流通業者・製造者・消費者、すべての方々の意識の向上が必要です。

持続可能な開発目標(SDGs)のために、チョコレートをつくる職人として貢献できるよう取り組んでいきたいと考えています。

チョコレート職人 藤田 雅秋

★★ PERU 75%

ペルー 75%



[国と地域]

南米 ペルー：マラニョン渓谷

[品 種]

ホワイトカカオが40%混ざったピュアナシオナル種、ハイブリッド種

[ストーリー]

複雑なフルーツとフローラルのフレーバーを備えたピュアナシオナル種は、かつて世界中の高級チョコレート市場で使用されていました。1916年、エクアドル産のピュアナシオナル種は、3年間でほとんどが病気にかかり枯れたと言われていました。その後、ペルーのマラニョン渓谷の小さな周りに孤立した農場で再び発見されるまでは、貴重なカカオの木は絶滅したと考えられていました。ホワイトカカオとはペルー固有のカカオ種で、それぞれ別々に発酵・乾燥されます。

[フレーバープロファイル]

果実味と花の豊かな香りを持つ繊細なボディ。ナッツ感、渋味のない苦味。

★★ TANZANIA 72%

タンザニア 72%



[国と地域]

東アフリカ タンザニア：モロゴロ地域
キロンベロ渓谷

[品 種]

トリニタリオ種

[ストーリー]

ココアカミリ社は、農家から乾燥前のカカオ豆を直接購入し、豆を自分で発酵させ乾燥させた場合よりも多くの金額を支払います。これは農民がより少ない仕事で、より多くより早く給料をもらえることを意味します。そうすれば農民は、この余分な収入をどのように使うのが最善かを自分で決めることができます。農家は、ココアカミリからカカオの支払いを平均して約25%多く受け取ります。さらにココアカミリは苗木を寄付して農家のトレーニングし、栽培するカカオの収穫量と品質の両方を向上させます。

[フレーバープロファイル]

赤い果実、リンゴ、プラム、トロピカルフルーツ、心地よいウッディノート。

★★ BOLIVIA 72%

ボリビア 72%



[国と地域]

南米 ボリビア：アルトベニ地方

[品 種]

クリオロ種のハイブリッド種
フェアトレード オーガニック栽培

[ストーリー]

南米ボリビアでは、カカオの木は北部の森林で自然に見られます。このカカオ豆はエルセイボ農業協同組合によって供給されます。エルセイボは、有機カカオの栽培に専念する1,200以上の小規模生産者を集め、1977年の設立以来、従業員の生活を改善することに尽力してきました。現在、ボリビアで有機農業を専門とする協同組合への道をリードし、後継者となる若者を育成しています。

[フレーバープロファイル]

花のような始まりのノートからパイナップルと赤い果実に変化し、ナッツとウッドのノートで終わります。

★★ DOMINICA 66%

ドミニカ共和国 66%



[国と地域]

ドミニカ共和国：ドゥアルテ州

[品 種]

アマゾンアメロナド、エクアドルナシオナル、ベネズエラクリオロなどトリニタリオ種の混合種オーガニック栽培

[ストーリー]

カカオは16世紀後半から17世紀初頭にドミニカ共和国のイスパニョーラ島に紹介されました。カカオ栽培の大部分は中小規模の農場で栽培されており、世界で有機栽培されているカカオの大部分を占めています。エコカリブ社は、技術トレーニング・農業実習・オーガニック認証を通じて、165人の農家と緊密な関係を維持し、年間500トン以上の優れた品質のカカオ豆を生産しています。

[フレーバープロファイル]

ココナッツミルク、キャラメル、バニラ、クレームブリュレ、ラベンダー、スマイルのノートが入った強いチョコレートベース。

★★ VENEZUELA 75%

ベネズエラ 75%



[国と地域]

ベネズエラ：中部パタネモ、プリマベラ クラスター農園

[品 種]

クリオロ ハイブリッド種 オーガニック栽培

[ストーリー]

サンニコラがこのカカオ豆を知るきっかけになったのは、日本在住のベネズエラ人アレックスさんが始めるCACAO SHARESという活動です。彼の故郷ベネズエラは、混乱する経済状況や貧困、犯罪など多くの問題を抱えています。パタネモ村のカカオ豆は、カカオの原種の血を引く貴重なものですが、日本に輸出できる品質のものは生産量の20%ほどに減ってしまうそうです。これを改善するには、農家の方々に農業に関する教育を提供し、生活向上を支援することが問題解決の小さな一歩になるのではとアレックスさんは考えています。彼が代表を務めるサバセバ社から購入したカカオ豆の代金の一部は、現地の農家の方々にドル建てで直接支払われています。

[フレーバープロファイル]

上質でナツティな香りを持ち、ビターで苦味がある。木の皮、シナモンなどのノート。シトラス系の酸味がある。

★★ VIETNAM 80%

ベトナム 80%



[国と地域]

ベトナム：メコンデルタ地域

[品 種]

トリニタリオハイブリッド種

[ストーリー]

ピュラトス社のカカオトレースプログラムに参加している農家の方たちが栽培しています。カカオトレースとは、ピュラトス社独自のカカオ生産者の栽培技術を支援して、収入・生活水準向上をサポートし、チョコレートの風味向上・品質の安定を図っていくプロジェクトです。さらにカカオ豆代金の一部を、カカオ生産者やカカオ農村に還元しています。

[フレーバープロファイル]

柑橘系の爽やかな酸味。
シナモン、レモングラス、バーベナ、ドライイチジクのノート。

★ NACARAGUA 80%

ニカラグア 80%



[国と地域]

中南米 ニカラグア：マタガルパ近郊

[品 種]

主にトリニタリオの品種
オーガニック栽培

[ストーリー]

La Campesina協同組合は、ニカラグア中央部の30の郡にある小さなカカオ生産者の組織です。協同組合は400人以上の会員を数え、認証（UTZ認証、Organic認証など）や、収量の増加と品質向上のための技術支援、男女平等や気候変動などに関する勉強をしています。生産性を高め、若者と女性にカカオの栽培を奨励することにより、生産量を増やすことを目指しています。

[フレーバープロファイル]

ミディアムチョコレートベース、ブラウンフルーツ、クリーム、わずかなスパイスの香り。

★ MADAGASCAR 80%

マダガスカル 80%



[国と地域]

アフリカ マダガスカル共和国
サンピラーノ峡谷

[品 種]

トリニタリオ種 オーガニック栽培

[ストーリー]

Åkessonはマダガスカルの元国営カカオ農園を引き継いだ若い会社です。会社の半分はショコラトリローベルが所有しており、完全にマダガスカルで運営されています。植民地後の島の経済産業復興に積極的に貢献した最初のマダガスカル人のラマナンドライブ家が所有しています。Åkessonプランテーションは、8つの異なる農場に分かれた約635ヘクタールをカバーしています。

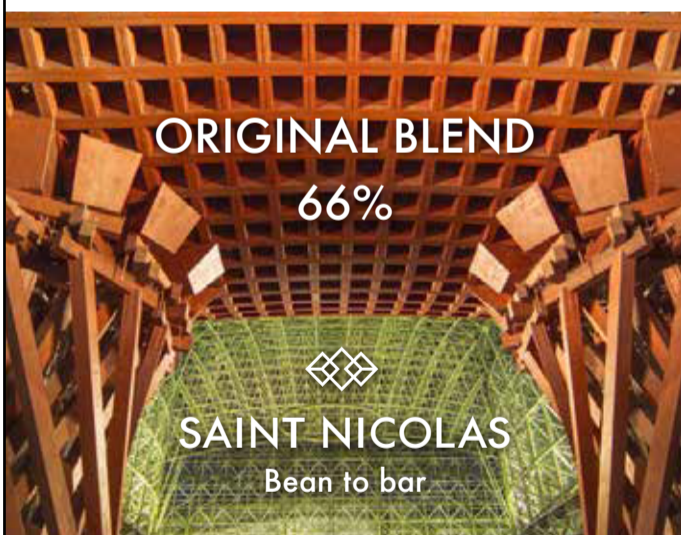
すべてのカカオの木は伝統的なアグロフォレストリーシステムで栽培されています

[フレーバープロファイル]

鮮やかな柑橘系の酸味を持つライトボディ。
トロピカルなイエローフルーツ、わずかなスパイス、蜂蜜の香りがあり
ローストしたナッツ（ヘーゼルナッツとクルミ）と革の香りで終わります

★★ ORIGINAL BLEND 66%

オリジナルブレンド 66%



[国と地域]

ニカラグア産（中央アメリカ）
アフリカ産などのブレンド

[品 種]

トリニタリオ種、複数種のブレンド

[ストーリー]

このチョコレートは、当店のボンボンショコラやケーキなどに使用するため、自社工場でカカオ豆から製造しているクーベルチュールです。フルーティで雑味が少なく、フレッシュな自家製チョコレートを使うことにより、他店との差別化につなげています。原材料選びは、Bean to Barに関するノウハウの蓄積のある海外の会社より直接仕入れています。カカオ豆に関する豊富な知識、オーガニックなどの様々な認証、フェアトレードなどにも取り組んでいる信頼できるパートナーから品質向上をバックアップしていただいています。

[フレーバープロファイル]

華やかな酸味と、スッパリとした苦味のバランスがとれたオリジナルブレンド。

★ UGANDA 75%

ウガンダ 75%



[国と地域]

アフリカ ウガンダ共和国 ルウェンゾリ山脈

[品 種]

フォラステロ、アメロナド、トリニタリオのハイブリッドミックス
オーガニック栽培

[ストーリー]

古代ギリシャの年代記では、ナイル川の起源を「月の山々」と特定しており、雪を頂いた一連の山々がその明るい白さから地元の人々によってそのように名付けられました。数年後、これらの山々はルウェンゾリ山脈として特定されました。カカオはニラやコーヒーなどの他の作物とともに山のふもとでの小規模農家によって栽培されています。これらの農家が協同組合（Mountains of the Moon）を組織し、認証、トレーニングをおこない、より良い価格、新しい市場にアクセスできるように支援しています。

[フレーバープロファイル]

ウイスキーのような特徴を持つ力強いボディ。
オーク材、ハーブ、スパイス、ナッツ、ビスケットのような仕上がり。

★ NICARAGUA MILK 35%

ニカラグア ミルクチョコレート 35%



[国と地域]

中南米 ニカラグア：マタガルパ近郊

[品 種]

主にトリニタリオの品種
オーガニック栽培

[ストーリー]

La Campesina協同組合は、ニカラグア中央部の30の郡にある小さなカカオ生産者の組織です。協同組合は400人以上の会員を数え、認証（UTZ認証、Organic認証など）や、収量の増加と品質向上のための技術支援、男女平等や気候変動などに関する勉強をしています。生産性を高め、若者と女性にカカオの栽培を奨励することにより、生産量を増やすことを目指しています。

[フレーバープロファイル]

北海道産の粉乳をたっぷりを使いミルクイーに仕上げました。ニカラグア産のカカオ豆を配合し、食べやすいミルクチョコレート。