

フェアトレード チョコレート倶楽部

一度ご注文いただければ定期的にお届けさせていただくシステムです。

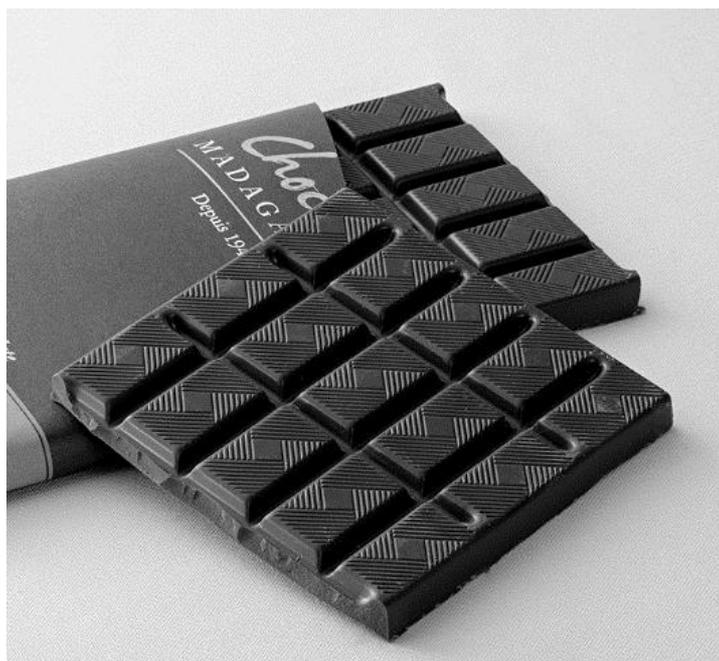


取り扱い号 **元気くん**
2018年2月2週号
お届けにつきましては
お申し込み方法欄をご覧ください。

フェアトレードだからこそ生産者と一緒になって作れる、上質なカカオの風味や味わいを感じられる高品質なチョコレートをお届けします。



ただし、7月～8月は
お休みとなります。



お届け予定 お届けはBコース・Cコースからお選びいただけます

2月3週(2/19~2/24)B週 2月4週(2/26~3/3)C週

しっかりとした苦みと、ナッツやドライフルーツのような芳醇な香り

ショコラマダガスカル **ダークチョコレート70%** ヴォイピナニー農園
85g 980円(税込1,058円)

3月3週(3/19~3/24)B週 3月4週(3/26~3/31)C週

カカオ75%の濃厚感と、苦み・酸味のバランスが絶妙

アルチェネロ **有機ダークチョコレート**
100g 612円(税込660円)



4月3週(4/16~4/21)B週 4月4週(4/23~4/28)C週

焙煎カカオを丸ごとチョコでコーティングした、おしゃれなチョコレート

ショコラマダガスカル **カカオ豆ダーク70%** ココアコート
65g 784円(税込846円)

5月2週(5/14~5/19)B週 5月3週(5/21~5/26)C週

華やかな酸味が特徴的なプレミアムチョコレート

ショコラマダガスカル **ダークチョコレート75%** マヴァ農園
85g 980円(税込1,058円)

6月2週(6/11~6/16)B週 6月3週(6/18~6/23)C週

カカオの苦味・香り・甘みのバランスが抜群!

ショコラマダガスカル **ダークチョコレート70%**
85g 735円(税込793円)



ショコラマダガスカル

赤く熟れたベリー系の酸味が魅力のマダガスカルカカオは、世界が認めた高品質。そのカカオを使用した“Bean to Bar”チョコレートです。

【Bean to Bar】とは？

「豆からバー(板状)になるまで」という意味のとおり、カカオの買いつけ、焙煎、製造のすべてを自社工場で行う製造工程です。

1940年から続く老舗ローベル社は農業を使わずに栽培したカカオの生産から管理しているの、さらに一歩先を行く【Tree to Bar】を実践しています。



アルチェネロ

1978年に誕生、オーガニックのバイオニア的存在である「アルチェネロ」。中南米のフェアトレード認証農家が育てた有機原料を使い、スイスのチョコレート作りを専門とするアルチェネロのパートナー生産者が作りました。

フェアトレードとは？

発展途上国などの社会的に弱い人々に仕事の機会をつくりだし、公正な対価を支払うことで自立できる暮らしを支援するというもの。カカオ豆の産地では多くの農家が貧困に苦しんでいます。フェアトレードのチョコレートをかうことは、カカオを作る農家を支援することにつながります。

フェアトレードチョコレート倶楽部

おいしい定期便 **50428** B週お届け

おいしい定期便 **50427** C週お届け

1種 **常温** Family 価格はお届け内容により変動します