

2014年1月21日

## プレミアムオーガニックチョコレート、「PACARI (パカリ)」が日本初上陸！ 1/21 (水) ~25 (日) 「サロン・デュ・ショコラ 2015」に出展!!

プレミアムオーガニックチョコレートブランド、「PACARI (パカリ)」が「サロン・デュ・ショコラ 2015」の出展に伴い、日本に初上陸しました。このエクアドルの家族経営の小さな企業は、ロンドンで開催される「インターナショナルチョコレートアワーズ」にて2012年、2013年、2014年と、世界で唯一3年連続金賞を受賞し、今世界で最も注目されているチョコレートブランドのひとつです。



2013年、The Fine Chocolate Industry Association (FCIA) によって南米人として初めて「最も優れたチョコレートメーカー」に選ばれた創業者/代表のサンティアゴ・ペラルタが今回の出展のために初来日し、次のように述べています。「この度、日本に来ることができ、大変光栄に思っています。日本は食を非常に大切にす国として知られており、数世紀の伝統をもつ食文化は世界で最も洗練されたもののひとつと言えるでしょう。その日本の皆さんに私のチョコレートを紹介できるのは非常にワクワクすると同時に緊張しております。」

サンティアゴは、自身がチョコレート業界に進んだのは、エクアドルがその優れたカカオ豆の生産地として長年知られていながらも、その原料の品質に見合うような上質なチョコレートが自国で作られてこなかったからだと説明します。「私はエクアドルが、カカオの生産地としてだけでなく、世界でも一流のチョコレートが作られる国として認識されるようにしたかったのです。」と彼は言います。

「PACARI (パカリ)」のチョコレートはサロン・デュ・ショコラの出展期間中、ブースで販売されています。また出展に先駆けて1月5日から伊勢丹オンラインショップで先行販売されていましたが、すでに根強いファンがおり、オンラインでの販売商品は完売となっています。サンティアゴは、この出展を機に、世界に認められた高品質なチョコレートが、日本の高級マーケットやグルメショップで販売されることを願っています。

「サロン・デュ・ショコラ 2015」

会期：2015年1月21日 (水) ~25日 (日) 10:00-20:00

場所：新宿NSビル B1F イベントホール

「PACARI (パカリ)」は、オーガニック農法を広め、「Tree to bar」をコンセプトに3,000以上のカカオ農家と直接取引していることで知られています。オーガニックやバイオダイナミック農法の認証を取得し、さらにオーガニック農法の学校を設立することにより、市場価格より高い金額でカカオ豆を農家から仕入れています。このような努力により、環境を守るだけでなく、エクアドル、そして南米の業界に革命を起こしたのです。この成功したビジネスモデル及びその商品の優れた品質は、世界の権威あるチョコレートアワーズの受賞によって実証されています。



「PACARI (パカリ)」のラインナップの中でフラッグシップ製品といえるのは、「タブレット レモングラス」と「タブレット ピンクソルト&カカオニブ」です。前者はカカオの深い風味とレモングラスのアロマが詰まった板チョコレートで、ロンドンで行われた「インターナショナルチョコレートアワーズ2012」にて金賞を受賞し、世界で最も優れたフレーバーチョコレートバーに選ばれました。またアメリカで最も影響力のある女性、テレビ司会者のオブラ・ゲイル・ウィンフリーが、自身の最も好きなチョコレートバーとして挙げたことでも有名です。

**タブレット レモングラス**  
(50g 920円税別)



**タブレット ピンクソルト&カカオニブ**  
(50g 920円税別)



その他のラインナップについてはこちらにお問い合わせください。

<輸入元>

La Maison d'EX メゾン・イクス

フリーダイヤル：0120-193-468 (平日 月～金 10:00～18:00)

お問い合わせ窓口アドレス：info@la-maison-d-ex.com

<http://www.la-maison-d-ex.com/>

---

### 「PACARI (パカリ)」について

エクアドルには、数世紀にわたるカカオ豆生産の歴史がありますが、「PACARI (パカリ)」が2008年に極めて優れたチョコレートバーを生産し、輸出し始めるまでは、その豆の高い品質に見合った上質なチョコレートは作られていませんでした。パカリのチョコレートは小規模な農家から直接仕入れた原料で生産する100%オーガニックで、世界で唯一、バイオダイナミック農法に取り組んでいるチョコレートメーカーです。パカリのチョコレートは、現在36カ国で販売されています。

[www.pacarichocolate.com](http://www.pacarichocolate.com) (英文)

アジアマーケットのコンタクト先：

Nasha Choi: [nashchoi@pacarichocolate.com](mailto:nashchoi@pacarichocolate.com) Maria Zapata : [mario@pacarichocolate.com](mailto:mario@pacarichocolate.com)

<メディアお問い合わせ先>

株式会社 旭エージェンシー 担当：采女 (うねめ)

TEL:03-5574-7890 FAX:03-5574-7887 E-mail:uneme@asahi-ag.co.jp