

Fair Trade & Ecology

# People Tree

## 秋冬限定フェアトレードチョコ「ココナッツミルク」

販売開始から 21 年、累計販売数約 1,263 万枚の大人気チョコに新味登場！

2016 年 10 月下旬 ビープル バイ コスメキッチンにて発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビープル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）はフェアトレードカンパニー株式会社ピープルツリーの「フェアトレード チョコレート 板チョコ ココナッツミルク」を発売致します。



### PeopleTree（ピープルツリー） フェアトレードチョコレート 板チョコ ココナッツミルク

■価格：350 円 + 税 50g

■原材料：ココナッツシュガー、カカオマス、ココアバター、ココナッツフレーク、ココナッツミルクパウダー、バニラ香料

乳製品を使わず\*、カカオ分 54%以上でも、ココナッツミルクで甘い風味に。これがビターチョコ？と思う味わい。まろやかで贅沢なくちどけです。

\*同じ設備で原材料の一部に乳成分を含むものを製造しており、製造工程上、完全に取り除くことが難しいため、食物アレルギーをお持ちの方に向けた注意喚起をしています。

#### ピープルツリーのフェアトレードチョコレート、3つのこだわり

- 1) フェアトレードの原材料：ポリビアのカカオ豆やフィリピンの黒砂糖など、フェアトレードの原材料がこだわり。これらはスイスに届けられ、小さな工場にていねいにつくられています。つくる人と食べる人、みんなをハッピーにするやさしいチョコレートです。
- 2) 乳化剤は不使用：チョコレートは、カカオマス、ココアバター、砂糖を時間をかけて練りあげます。この工程で乳化剤を加えずになめらかに仕上げるのは至難のわざ。最大 72 時間の練りだけで、極上の口どけを実現しました。
- 3) 秋冬だけの限定販売：温度にデリケートで溶けやすいココアバターを使っているため、寒い季節だけしか販売することができません。植物性油脂を代用したチョコレートとはひと味違う、やさしくなめらかな口どけです。

#### PeopleTree BRAND STORY

ピープルツリーは、未来をちょっと良くする取り組み、「フェアトレード」の専門ブランド。途上国の立場の弱い人々に収入の機会を提供し、環境にやさしい持続可能な生産を支えています。食品は、できるだけオーガニックにこだわり、化学的な農薬・肥料を不使用のものを厳選。添加物も自然由来のものに限定し、家庭では使わない合成着色料・保存料は無添加。つくり手の顔が見えるフェアトレードだから、安心安全。シンプルな素材だからこそその贅沢な味わいを実現しています。

# BIOPLE FES

<メディア関係本件に関するお問い合わせ先>  
株式会社マッシュビューティーラボ  
ビープル バイ コスメキッチン PR担当 くるす  
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566