

## オーガニックダークチョコレートドロップ K-600



[www.mpf.com.pe](http://www.mpf.com.pe)



- ◆原材料； (55%)  
有機白砂糖、有機カカオマス、有機カカオバター
- ◆原産国：ペルー  
※本品は純チョコレートです。  
添加物は使用しておりません。
- ◆カカオ豆品種；70%=クリオロ、30%=フォラス  
テロ+トリニタリオ
- ◆形状；光沢のあるドロップ形、加熱後も形が崩れにくい。パン・菓子・ケーキ等への練り込み、デザートへのトッピングに。※溶かして使うクーベルチュールタイプではありません。
- ◆風味；フルーティーな香りとほのかな酸味
- ◆特定原材料である8大アレルゲン（卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに、くるみ）、推奨20品目のコンタミが無い環境で製造されています。  
※アレルゲンフリー工場で製造されています。
- ◆有機JAS認証商品
- ◆フェアトレード認証、ヴィーガン認証
- ◆規格； 5kg / 5kg×3
- ◆賞味期間； 製造後21ヶ月
- ◆保存方法；  
直射日光を避けて18~20℃湿度60%  
の無臭の冷暗所で保存して下さい

### ◆フェアトレードとは

直訳すると「公平な貿易」。つまり開発途上国の原料や製品を適正な価格で購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をいいます。不当に安価な取引では、生産者は生産性を上げるために必要以上の農薬を使用し環境が破壊されることもあります。美味しくて品質の良いものを作り続けていくためには、生産者の労働環境や生活水準が保障され、また自然環境にもやさしい配慮がなされる持続可能な取引のサイクルを作っていくことが重要です。

国際フェアトレード基準に沿って原料生産、輸出入、加工、製造工程の全過程で認定を受けた商品にだけフェアトレード認証ラベルがつけられます。



## ◆SR（社会的貢献）



マチュピチュF.S.A.C.社オーガニック・フェアトレードの仕組みでは、原料生産者への福祉に貢献し、地域社会との結びつきを深め、環境に対し持続可能な活動を推進しています。具体的には…

### 有機農法の育成・教練

日雇い労働者への  
無利息ローン

奨励金・  
年間賞与

農耕機械・器具  
の無料貸し出し

前納サポート  
例；子供の入学など

葬儀代支援  
例；原料生産者  
や親族の死亡時

教育と健康  
管理支援



地域社会への投資  
例；学校、共同浴場

博愛活動  
例；クリスマス  
ギフト、  
炊き出し

## ◆マチュピチュF.S.A.C.社について

- ペルーカカオ製品市場を牽引する  
トップ企業  
カカオ製品輸出量はペルーNo.1
- ペルー国内契約農園からフレッシュな原材料を集約しそのまま現地でチョコレート製品を生産
- 社会的・環境的配慮に努めており、フェアトレード基準に適合
- 取引先は欧米をはじめ世界各国の有名チョコレート関連メーカー

## ◆加工プロセス

