



Picture:GEPA-The Fair Trade Company/A.Welsing



1粒のオーガニックカカオを世界に広げる

オーガニックライフグループ
各営業担当までお願いいたします。
TEL:03-3759-9782

※薬事法に抵触する表現がございますので文章の引用、写真の転用はご遠慮ください。

取扱内容基本条件

- 10月～4月末日までの期間限定販売。 ※ただし気温状況によって変動あり。
- 取り扱いラインナップなどの特別条件はなし。
- ロット単位での注文とすること。
- 試食商品の注文は1商品につき1ロット以上の注文で、試食用商品を1個まで掛率50%にて提供する。
- 導入ご検討の際（希望する商品の注文が初めての場）には、検食用商品1個までを掛率50%にて提供する。



ゲバ社



ゲバは1975年ドイツにて創業しました。現在75ヶ国450団体以上が加盟する世界フェアトレード機関(WFTO)に創立メンバーとして参加。フェアトレードカンパニーのパイオニアとして、発展途上国の生産者をサポートする活動を続けてきました。現在では独自基準であるフェアトレードプラスを確立し、「フェアトレード以上」を企業理念にフェアトレードの最低基準を大幅に超えた活動に取り組んでいます。

ゲバは生産者との親密な関係により、質の高いオーガニック&フェアトレードの原料を確実に確保します。希少な「ファインフレイバーカカオ」やマスコバド糖などオーガニック&フェアトレードの原料を使用。乳化剤に頼らず丁寧にコンチングして仕上げるゲバのチョコレートは世界中でファンを増やしています。

取得認証

原材料の有機表示について/有機農産畜産物(全粉乳、ハチミツ)を5%以上使用している商品は有機JAS対象外となるため原材料に有機と表示していませんが、使用している原材料は有機栽培されています。



ゲバの「fair+ (プラス)」マーク



フェア以上のフェアトレードを!

「fair+ (フェアプラス)」は、ゲバが独自で作るフェアトレードマーク。ここには「通常のフェアトレードよりも、もっと質の高いフェアトレードを実現する」というゲバの強い意志が込められています。ゲバは「フェアトレードインターナショナル」認証立ち上げにも参加したフェアトレードのパイオニア企業です。もちろん、フェアトレードインターナショナル等の認証も取得していますが、一般のフェアトレードとゲバの活動は同等ではない、という表明としてあえてこのマークを掲げています。

全商品 乳化剤不使用

高品質なカカオと砂糖、シンプルな原料でつくるゲパのチョコレート。乳化剤は一切使わず、時間をかけて丁寧に練り上げています。一つひとつの原料を厳選し、必要な手間と時間をかけ、余分なものを加えない。ゲパの実直なものづくりが、おいしさへとつながっています。

カカオ最高ランク
「ファインフレイバーカカオ」
のみ使用



ICCO（国際ココア機関）が毎年行うカカオのランク付けで、最高ランクとされるのが「ファインフレイバーカカオ」。香り、味、コク、酸味のバランスが良く、世界中のカカオの中でも毎年5%ほどしか採れないといわれています。ゲパは、この「ファインフレイバーカカオ」のみを使用。生産者との距離が近いゲパだからこそ、希少な「ファインフレイバーカカオ」を確実に確保しています。

オーガニックシュガーを
巧みに使い分け



フェアトレードの代表的な食材である「マスコバド糖」をはじめ、黒糖や粗製糖などオーガニック&フェアトレードの砂糖を使用。ミネラルたっぷりで質の高い砂糖を、フレーバーやシリーズによって巧みに使い分けています。砂糖のおいしさを存分に味わえる、それもゲパチョコレートの特徴です。

乳製品もオーガニック

ミルクチョコレートに使用される全粉乳は、ドイツ国内のオーガニック農場から仕入れています。健康に育った牛の質の高い乳製品が、繊細で味わい深いミルクチョコレート作りを支えています。

フェアトレード原料配合率
100%を実現

Picture:
GEPA-The Fair Trade Company



Picture:
GEPA-The Fair Trade
Company/C.Nusch



Picture:
GEPA-The Fair Trade
Company/A.Welsing

「フェアトレードインターナショナル」が認定基準として定めるフェアトレード原料配合率は20%以上。これに対してゲパはフェアトレード原料配合率65%~100%を実現しています。フェアトレード原料配合率の大きさは、生産者支援への志の高さと、原料へのこだわりの表れです。社会にやさしくて、とびきりおいしい！それがゲパのチョコレートです。

商品ラインナップ

グランノワールシリーズ

4 商品

ゲバ社こだわりのプレミアムライン。
フェアトレードオーガニックのサントメ島産カカオに
コクのある黒糖を組みあわせ、丁寧にコンチングしています。
カカオ本来の濃厚さと豊かな香りを楽しめます。



スタンダードシリーズ

5 商品

ゲバ定番の板チョコレート。
ナッツがごろっと入ったミルクチョコレート、
マスコバド糖のコクが活きたホワイトチョコレートなど、
ゲバのおいしさをたっぷり楽しんでいただける 100g サイズです。



ミニシリーズ

4 商品

フレーバーを楽しむミニサイズ。
ヨーグルトと果物の酸味がさわやかなホワイトチョコレート、
人気の塩キャラメルなど、個性豊かなフレーバーが揃っています。
ミニプレゼントにも好評です。



バーシリーズ

3 商品

持ち歩きやすいバーシリーズ。
ジンジャーやキヌアなどヘルシー素材をたっぷり使っています。
様々な食感とフレーバーが楽しめます。



商品一覧

グランノワールシリーズ

原産国：ドイツ

グランノワール
ピオ ダークチョコレート 95%
80 g 972 円(税抜価格 900 円)



有機ダークチョコレート。
香り豊かで、赤ワインにも。
[カカオ分 95%]

【原材料】有機カカオマス、有機ココアバター、有機黒砂糖

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
本体サイズ:W9×D0.9×H19cm
製造後期限:24 ヶ月
商品番号：GP8961813
JAN コード：4013320296677

グランノワール
ピオ ダークチョコレート 85g
100 g 972 円(税抜価格 900 円)



有機ダークチョコレート。
GEPA のNO.1 ベストセラー。
[カカオ分 85%]

【原材料】有機カカオマス、有機ココアバター、有機黒砂糖

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
本体サイズ:W9×D0.9×H19cm
製造後期限:24 ヶ月
商品番号：GP8901859
JAN コード：4013320066379

グランノワール
ピオ オレンジフレーバー
ダークチョコレート
100 g 972 円(税抜価格 900 円)



有機ダークチョコレートとオレンジオイルの
豊かな果実の風味。
[カカオ分 70%]

【原材料】有機カカオマス、有機黒砂糖、有機ココアバター、
有機ココアパウダー/オレンジ香料

フェアトレード原材料：99.9%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
本体サイズ:W9×D0.9×H19cm
製造後期限:18 ヶ月
商品番号：GP8901858
JAN コード：4013320066355

グランノワール
ピオ カカオニブダークチョコレート
100 g 972 円(税抜価格 900 円)



有機ダークチョコレートとさくさくのカカオニブ。
[カカオ分 70%]

【原材料】有機カカオマス、有機黒砂糖、有機ココアバター、
有機ココアパウダー、有機カカオニブ

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
本体サイズ:W9×D0.9×H19cm
製造後期限:24 ヶ月
商品番号：GP8951827
JAN コード：4013320202968

スタンダードシリーズ

原産国：ドイツ

ピオ **ダークチョコレート 60%**
100 g 777 円(税抜価格 720 円)



カカオ本来の苦味、芳醇な香りが楽しめる大人のチョコレート。
程よい甘さとすっきりとした苦味を楽しみたい方に。
[カカオ分 60%]

【原材料】有機カカオマス、有機粗製糖、有機ココアバター/
バニラ香料

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
製造後期限:24 ヶ月
本体サイズ:W7.7×D0.9×H15.5cm
商品番号:GP8951803
JAN コード:4013320185629

ピオ **アーモンド ミルクチョコレート**
100 g 853 円(税抜価格 790 円)



丸ごとのアーモンドの歯ごたえとまろやかなミルクチョコレートが 絶妙なハーモニーです。
[カカオ分 38%]

【原材料】全粉乳、アーモンド、ココアバター、黒砂糖、カ
カオマス、粗製糖/バニラ香料

フェアトレード原材料：80%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
製造後期限:12 ヶ月
本体サイズ:W8×D1.1×H16cm
商品番号:GP8951804
JAN コード:4013320185643

ピオ **ヘーゼルナッツ ミルクチョコレート**
100 g 777 円(税抜価格 720 円)



ヘーゼルナッツを豊かに含み、滑らかな口どけと、豊かな
ミルクの風味で上品な甘みが楽しめます。
[カカオ分 38%]

【原材料】ヘーゼルナッツ、全粉乳、ココアバター、黒砂糖、
カカオマス、粗製糖/バニラ香料

フェアトレード原材料：75%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
製造後期限:12 ヶ月
本体サイズ:W8×D1.4×H16cm
商品番号:GP8951805
JAN コード:4013320185667

ピオ **マスコバドホワイトチョコレート**
100 g 777 円(税抜価格 720 円)



ミネラル分が豊富なマスコバド糖の未精製のココのある味わいと、
ココアバターの濃厚な口どけが楽しめます。
バニラの甘い香りがアクセント。
[カカオ分 32%]

【原材料】ココアバター、全粉乳、マスコバド糖、粗製糖/バニラ
香料

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
製造後期限:14 ヶ月
本体サイズ:W7.7×D0.9×H15.5cm
商品番号:GP8961810
JAN コード:4013320296592

ピオ **マスコバドミルクチョコレート**
100 g 853 円(税抜価格 790 円)



マスコバド糖と、フェアトレードオーガニックミルクの
やさしい味わい。
[カカオ分 38%]

【原材料】全粉乳、ココアバター、マスコバド糖、カカオマス、
粗製糖/バニラ香料

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:10
製造後期限:16 ヶ月
本体サイズ:W7.7×D0.9×H15.5cm
商品番号:GP8961809
JAN コード:4013320296585

ミニシリーズ

原産国：ドイツ

ピオ **ダークチョコレート 70%**
40g 399円(税抜価格 370円)



すっきりとした味わいの有機ダークチョコレート。
[カカオ分 70%]

【原材料】有機カカオマス、有機マスコバド糖、有機ココアバター、有機ココアパウダー

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:20
製造後期限:24 ヶ月
本体サイズ:W5.3×D0.7×H11.3cm
商品番号：GP8961801
JAN コード：4013320284438

ピオ **塩キャラメルミルクチョコレート**
40g 399円(税抜価格 370円)



ミルクチョコレートにキャラメルのほろ苦さと塩味をプラスした奥深い味わいのチョコレート。甘みの後のほんのりとした塩の余韻をお楽しみいただけます。
[カカオ分 33%]

【原材料】粗製糖、全粉乳、ココアバター、バターキャラメルクリスプ(粗製糖、コーングルコースシロップ、澄ましバター、海塩)、カカオマス、ヘーゼルナッツペースト、食塩/バニラ香料

フェアトレード原材料：96%
オーガニック原材料：99.5%

ロット:20
製造後期限:16 ヶ月
本体サイズ:W5.3×D0.7×H11.3cm
商品番号：GP8961802
JAN コード：4013320284445

ピオ **マンゴーココナッツホワイトチョコレート**
40g 399円(税抜価格 370円)



ココアバターの濃厚な口どけに、マンゴーの酸味とココナッツの食感をプラスしました。
[カカオ分 32%]

【原材料】ココアバター、粗製糖、脱脂粉乳、脱脂粉乳ヨーグルトパウダー、クリームパウダー、スイートホエイパウダー、マンゴー、ココナッツフレーク/マンゴー香料(一部に乳成分を含む)

フェアトレード原材料：66%
オーガニック原材料：100%

ロット:20
製造後期限:16 ヶ月
本体サイズ:W5.3×D0.7×H11.3cm
商品番号：GP8961804
JAN コード：4013320284469

ピオ **ストロベリーホワイトチョコレート**
40g 399円(税抜価格 370円)



ストロベリーとヨーグルトの酸味が程よく効いた、爽やかな味わいのホワイトチョコレート。
[カカオ分 32%]

【原材料】ココアバター、粗製糖、脱脂粉乳、脱脂粉乳ヨーグルトパウダー、クリームパウダー、スイートホエイパウダー、ストロベリー(一部に乳成分を含む)

フェアトレード原材料：65%
オーガニック原材料：100%

ロット:20
製造後期限:16 ヶ月
本体サイズ:W5.3×D0.7×H11.3cm
商品番号：GP8961805
JAN コード：4013320284476

パーシリーズ

原産国：ドイツ

ピオ **キヌアミルクチョコレート パー**
45g 399円(税抜価格 370円)



ミネラルや必須アミノ酸などを豊富に含むスーパーフードキヌアをふんだんに採りいれました。健康意識の高い方にもおすすめ。
[カカオ分 38%]

【原材料】全粉乳、ココアバター、マスコバド糖、カカオマス、粗製糖、キヌアクリスプ(米、キヌア、甘蔗糖)/バニラ香料

フェアトレード原材料：100%
オーガニック原材料：100%

ロット:20
製造後期限:16 ヶ月
本体サイズ:W2.8×D1.5×H13cm
商品番号：GP8901806
JAN コード：4013320108505

ピオ **ジンジャーダークチョコレート パー**
45g 399円(税抜価格 370円)



ダークチョコレートの深いコクのある味わいを、ジンジャーのスパイスーさがひきたてます。あとを引く味わい。
[カカオ分 70%]

【原材料】有機カカオマス、有機マスコバド糖、有機ココアバター、有機ジンジャーキャンディー(有機粗製糖、有機ジンジャー)、有機ココアパウダー

フェアトレード原材料：87.9%
オーガニック原材料：100%

ロット:20
製造後期限:18 ヶ月
本体サイズ:W2.8×D1.5×H13cm
商品番号：GP8951869
JAN コード：4013320246993

ピオ **ハニーアーモンドミルクチョコレート パー**
45g 399円(税抜価格 370円)



ハチミツとアーモンドでつくるクロッカカンが入ったミルクチョコレートパー。
[カカオ分 38%]

【原材料】全粉乳、ココアバター、マスコバド糖、カカオマス、粗製糖、ハニーアーモンドプリトル(アーモンド、はちみつ)、はちみつパウダー(はちみつ、マルトデキストリン)/増粘剤(アルギン酸ナトリウム)、バニラ香料

フェアトレード原材料：92%
オーガニック原材料：100%

ロット:20
製造後期限:14 ヶ月
本体サイズ:W2.8×D1.5×H13cm
商品番号：GP8901849
JAN コード：4013320135655