



1粒のオーガニックカカオを 世界に広げる



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



株式会社 おもちゃ箱

〒145-0076 東京都大田区田園調布南26-12

<https://www.omochabako.co.jp/brand/gepa>

・全ての商品は、ナッツ、乳製品、小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。
・原材料、パッケージ、ラベルは変更する場合があります。



ゲバ社



ゲパは1975年ドイツにて創業しました。現在75か国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。

ゲパ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「ファインフレーバーカカオ」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パ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。



ゲパの「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、ゲパ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」というゲパの強い意志が込められています。ゲパは「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パ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

3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。



グランノワールシリーズ

原産国:ドイツ



グランノワール
ビオ ダークチョコレート 95%
80g 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%



グランノワール
ビオ ダークチョコレート 85%
100g 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%



グランノワール
ビオ オレンジフレーバードークチョコレート
100g 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%



グランノワール
ビオ カカオニブダークチョコレート
100g 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%

スタンダードシリーズ

原産国:ドイツ



バイオ ダークチョコレート 60%

100g 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%



バイオ アーモンド ミルクチョコレート

100g 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%



バイオ ヘーゼルナッツ ミルクチョコレート

100g 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%



バイオ マスコバドホワイトチョコレート

100g 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%



バイオ マスコバドミルクチョコレート

100g 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%

ミニシリーズ

原産国:ドイツ



バイオ 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%



バイオ 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ピー* (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:99.50%



バイオ 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%

バーシリーズ

原産国:ドイツ



バイオ キヌアミルクチョコレート バー
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*、キヌアクリスピー* (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%



バイオ ジンジャーダークチョコレート バー
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シ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:87.90% *オーガニック原材料:100%



バイオ ハニーアーモンドミルクチョコレート バー
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ンが入ったミルクチョコレートバー。[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、ハニーアーモンドブリトル(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%