

1粒のオーガニックカカオを 世界にひろげる

ゲパ社のチョコレートは独自のオリジナルレシピを元に作られ、味にも品質にもこだわっています。ドイツの生産者がつくったミルクや、パラグアイの生産者から輸入した砂糖など、フェアトレード認証のオーガニック原材料を高配合で使用しています。スーパーフードのキヌアやマスコバド糖など、世界各国の厳選素材を取り入れた幅広いラインナップも特徴です。ナッツやフルーツをふんだんに使ったリッチなタイプから、カカオ本来の香りが楽しめるシンプルなタイプまでバラエティにとんでいます。



Picture:
GEPA-The Fair
Trade Company



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

ゲパ社は1975年にドイツに設立されました。創業以来40年以上に渡り、フェアトレードの草分け的存在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。生産者を大切なパートナーとする一貫した哲学を持ち、世界フェアトレード機構(WFTO)の設立や独自基準であるフェアトレードプラスの確立など、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。現在では、アフリカや南アメリカをはじめとした48カ国、160組織以上との取引数を誇り、世界中に支援の輪を広げ続けています。



EUバイオ認証/1993年に創立された、オーストリアでオーガニック製品を認定する最初の機関です。すべての食物に関して、オーガニック製品の査察と認定を行っています。



ナチュラルランド/1982年にドイツで創設されたオーガニックとフェアトレードを認定する機関。農畜産物、林業など幅広いカテゴリーに対して査定を行っています。



フェアトレードプラス/フェアトレードの最低基準を大幅に超えた活動を表しています。世界フェアトレード機構(WFTO)やフェアトレードラベル機構(FLO)など、取得している認証を取って表記せず、マークでは表しきれない程、支援活動が広範囲に広がっています。

フェアトレードプラスの詳しい活動についてのURL
<https://www.gepa.de/home.html>



有機JAS/日本農林規格・有機JAS認定制度に適合した生産が行われていることを農林水産省登録機関が検査し、認定された証です。

原材料の有機表示について/有機畜産物(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たものです。

※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。
※本カタログの価格は全て税抜表示となっております。

株式会社おもちゃ箱 〒145-0076 東京都大田区田園調布南26-12
お客様相談室:03-3759-3479 www.omochabako.co.jp

GEPA®



From Germany

ICCO (国際ココア機関)によって分類された、希少なファインフレーバーカカオのみ使用。フルーティーさ、コク、香り高い風味のある高品質のカカオです。



オーガニック ストロベリー
ホワイトチョコレート

甘酸っぱいストロベリーに、酸味の効いたヨーグルトを加えた、誰もが大好きな爽やかな味わい。

40g 370円

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

フェアトレード原材料配合率: 65%



オーガニック マンゴーココナッツ
ホワイトチョコレート

とろけるような香りと酸味が特徴のマンゴーに、ココナッツと濃厚なココアバターをプラスした、リッチな味わい。

40g 370円

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

フェアトレード原材料配合率: 66%



オーガニック 塩キャラメル
ミルクチョコレート

まろやかなミルクチョコレートに、サクサクのキャラメルクリスピのほろ苦さと、アクセントに塩味をプラスした、後引く美味しさ。

40g 370円

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(粗製糖、コーン糖アルコールシロップ、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配合率: 96%



オーガニック
ダークチョコレート

60%以上入ったオーガニックカカオ本来の濃厚な香りが特徴。甘さ控えめで深みのあるビター感が、チョコレート好きに人気の味わい。

100g 650円

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配合率: 100%



オーガニック アーモンド
ミルクチョコレート

丸ごと入ったアーモンドの歯応えと驚くほどまろやかなミルクチョコレートが相性抜群。子供から大人まで楽しめる、とろける味わい。

100g 720円

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配合率: 80%



オーガニック ヘーゼルナッツ
ミルクチョコレート

ビタミン、ミネラル類を豊富に含む香ばしいヘーゼルナッツと贅沢で豊かなミルク感がたまらない上品な味わい。ボリューム感もあり大満足の美味しさ。

100g 720円

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配合率: 80%



オーガニック マスコバド
ホワイトチョコレート

ミネラル分を豊富に含むマスコバド糖*のココのある甘みと、濃厚なココアバターのハーモニー。ほんのり香るバニラが贅沢な一品。

100g 720円

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配合率: 100%

*マスコバド糖は、フィリピンのネグロス島を支援するための活動から生まれた砂糖。サトウキビを絞り、煮詰めただけの製法で、ミネラルが豊富に含まれ、くせのない風味が特徴です。



オーガニック キヌアミルクチョコレートバー

ミネラルや必須アミノ酸などを豊富に含んだスーパーフード「キヌア」がたっぷり入った食感と香りを楽しめる味わい。

45g 370円

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配合率: 100%



オーガニック ジンジャーダークチョコレートバー

スパイシーなジンジャーと、カカオの芳醇な深みのあるダークチョコレートの組み合わせが癖になる美味しさ。

45g 370円

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(粗製糖、ジンジャー)、有機ココアパウダー

フェアトレード原材料配合率: 88%