



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

株式会社おもちゃ箱 法人営業部
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。
- 取り扱いラインア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、検討用商品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ヵ国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「ファインフレーバークカカオ」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／有機農産物産物（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バのチョコレート。
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。
ゲバ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。
ゲバは、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バだからこそ、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す質の高い砂糖を、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、それもゲバ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。
これに対してゲバ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！それがゲバのチョコレートです。

商品ラインアップ

グランノワールシリーズ

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

ゲバ定番の板チョコレート。
ゲバのおいしさをたっぷり楽しんでいただける 100 g サイズです。



ミニ&バーシリーズ

フレーバーを楽しむミニサイズと持ち歩きやすいバータイプ。
カカオ分 70%のダークチョコレート、
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、
スーパーフードキヌアをたっぷり使ったミルクチョコレート
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。



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
バイオ ダークチョコレート 95%
80 g 1,944 円(税抜価格 1,800 円)



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



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%]

【原材料名】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
バイオ ダークチョコレート 85%
100 g 1,944 円(税抜価格 1,800 円)



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



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%]

【原材料名】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
バイオ カカオニブダークチョコレート
100 g 1,944 円(税抜価格 1,800 円)



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



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%]

【原材料名】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 マスコバッドミルクチョコレート
100 g 1,782 円(税抜価格 1,650 円)



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



マスコバッド糖と、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、マスコバッド糖、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%

バイオ マスコバッドホワイトチョコレート
100 g 1,620 円(税抜価格 1,500 円)



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



ミネラル分が豊富なマスコバッド糖の未精製のkok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、マスコバッド糖、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%

ミニ&パーシリーズ

原産国：ドイツ

ピオ ダークチョコレート 70%

40 g 702 円(税抜価格 650 円)



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



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%]

【原材料名】有機カカオマス、有機粗製糖、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%

ピオ 塩キャラメルミルクチョコレート

40 g 702 円(税抜価格 650 円)



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



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%]

【原材料名】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、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%

ピオ ストロベリーホワイトチョコレート

40 g 702 円(税抜価格 650 円)



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



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%]

【原材料名】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%

ピオ キヌアミルクチョコレート

45 g 702 円(税抜価格 650 円)



ロット:18
製造後期限:18 ヶ月
本体サイズ:W2.9×D1.6×H13cm
品番: GP8961841
JAN コード: 4013320098530



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 37%]

【原材料名】粗製糖、全粉乳、ココアバター、カカオマス、キヌアクリスプ（米粉、キヌア、砂糖）/バニラ香料
※原材料名の記載は変更となる可能性があります
フェアトレード原材料: 100%
オーガニック原材料: 100%