

素材を大切に“まるやか”に練り上げました

BIG ALMOND CHOCO

ビッグアーモンドチョコ

ゆっくり吸収される糖質・北海道産ミルク使用

Mild sweetness with a smooth,
creamy texture and roasted almonds



砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。
香ばしいアーモンドを粒のまま入れたビッグサイズのチョコレート。

驚きのビッグサイズ

内容量 400g、縦 11.5cm×横 25cm×厚み 1.5cm のビッグサイズの板チョコです。



粒のままのアーモンド入り

カリッと香ばしいアーモンドが、粒のまま入っています。
チョコレートに対して約 10% 入っています。



パラチノース使用

砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使っています。
パラチノースは砂糖に酵素を働かせて作られた甘味料です。甘さは砂糖の 1/2、まるやかでスッキリとした甘さが特長です。
砂糖と比較して消化、吸収も穏やかで体にやさしい「スローカロリー」な糖の代表とも言われています。
※スローカロリープロジェクト：「食事をゆっくり吸収させて、元気で健康な体を創る」を目標とする活動のことです。

還元麦芽糖水飴使用

砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使っています。
還元麦芽糖水飴は、とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、キャッサバ由来の水飴です。

北海道産生乳から作った ミルクパウダー使用

北海道産生乳から作ったミルクパウダーをたっぷり加えました。（※全粉乳として 15% 使用）

カカオポリフェノール **878** mg

本品 100g あたり、カカオポリフェノールが 878mg 含まれています。

植物レシチン・香料について

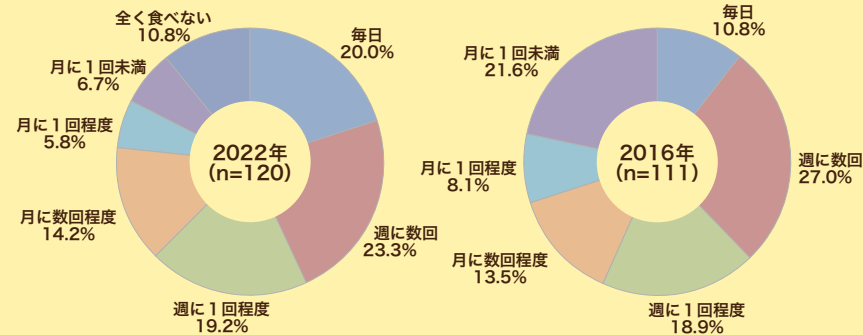
植物レシチンは、チョコレートの割れ防止のため、大豆（遺伝子組換えでない）由来のレシチンを使用しています。
香料は、バニラ由来のものを使用しています。

チョコレートアンケート

製造委託工場である東京フードがインターネット調査を実施しました。

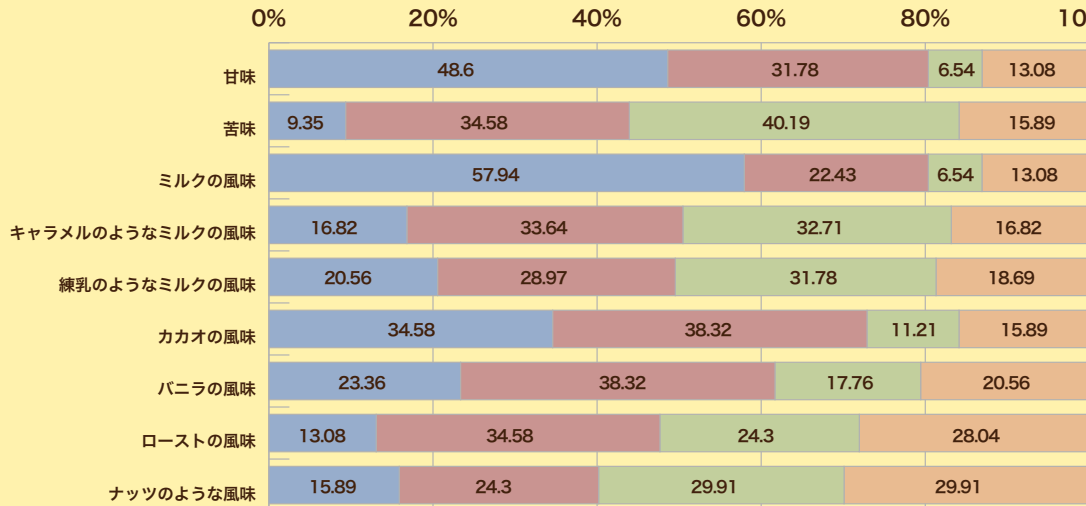
調査手法	インターネットアンケート（東京フード調べ）
調査対象・人数	全国の10～60代・男性女性120名
調査日	2022年5月6日（金）

Q1：普段、どれくらいの頻度でチョコレート及びチョコレートが使われた食品を食べますか？



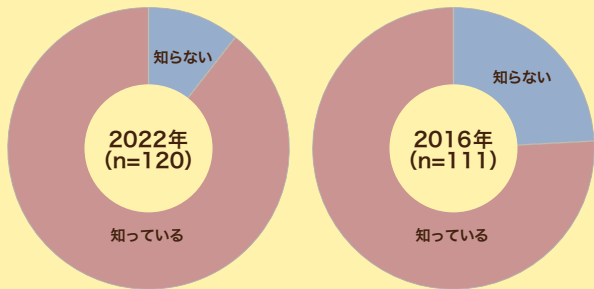
「チョコレートを毎日食べる」と答えた人は、前回行った時よりも約2倍近くまで増えました。それに伴い「月に1回未満（全く食べない）」と答えた人は約4%減少しています。6年前に比べ、チョコレートを食べる人が徐々に増えていることがわかります。

Q3：「ミルクチョコ」で好ましい風味はどんな風味ですか？ (n=107)



ミルクチョコに求めているのはダントツで「ミルクの風味」と「甘さ」。それに次いで「カカオの風味」です。チョコレート＝甘くてまるやかなイメージは健在で、さらにただ甘いだけではなくチョコレートらしいカカオ感も求めています。ミルク感もキャラメルのような強くローストされたミルク感よりも、練乳のような牛乳系の濃厚さを好むようです。

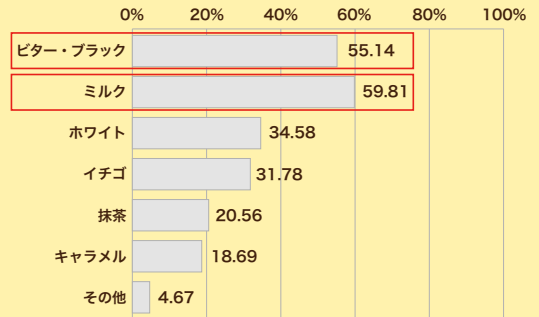
Q4：チョコレートが「カカオ」から作られていることを知っていますか？



続いてはカカオに関する調査です。2016年の調査ではチョコレートがカカオから作られていることを知っている人と答えた人は約75%でしたが、2022年の調査では90%近くの人がカカオの存在を認知しています。この6年で様々なチョコレートに関するイベントが開催されたり、カカオパルプジュースやカカオニブを使用した商品も発売されたこともあり、カカオの認知度は上昇したと予想します。

Q2：好きなチョコレートの味は何ですか？ (n=107)

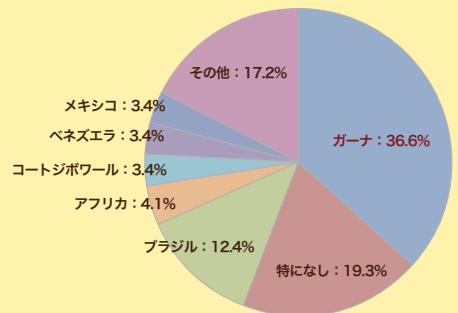
Q1でまったく食べないを選んだ人を除く



好きなチョコレートの味はミルクと答えた人が多く、次点でビター・ブラックとなりました。この結果は2016年のアンケート調査でも同様の結果となっております。やはりチョコレートらしい甘さ、ミルク感を感じることのできるミルク味が一番人気ようです。僅差で2位のビター系チョコレートは甘いものが苦手な層に人気と差別化されているようです。

Q5：カカオの産地として思い浮かぶ国はどこですか？ (n=145)

※調べたりせず、思い浮かぶ国、地域を最大4つまで記入してください。



カカオの認知度は上がっているものの、産地についてはまだガーナの印象が強いようです。しかし出てきた国を見ると赤道付近の熱帯地方をあげられていることから、「カカオ＝気温の高い地域で栽培されている」というイメージは定着しつつあります。

チョコレートは何からできるの？

チョコレートはいったい何からどのように作られているかご存じですか？

チョコレートの原料

チョコレートの原料は、大まかに言うと「カカオマス」、「ココアパウダー」、「ココアバター」といった「カカオ」という植物に由来するものと、砂糖や粉乳などのそれ以外の原料に分かれます。

カカオの種子である「カカオ豆」

カカオに由来する原料は、カカオの種子である「カカオ豆」から作られます。豆といってもカカオはマメ科の植物ではありません。コーヒーの実をコーヒー豆と呼ぶのと同じですね。

では、そのカカオ豆はどのようにできるのでしょうか？

それを知るためには「カカオ」についての知識が必要不可欠です。

まずは、チョコレートに欠かせない「カカオ」について細かく見ていきましょう。



カカオとは？

カカオとは、主に赤道を中心として南北緯度約 20° 以内の降雨量の多い地域で栽培される植物です。学名は「Theobroma Cacao (テオブロマ・カカオ)」、ラテン語で「神様の食べ物」という意味を持ちます。美味しそうですね。

では、カカオ豆とはカカオの何なのでしょう。更に細かく見ていきましょう。

カカオ豆ってなに？

カカオ豆とは、カカオの種子のことです。

カカオの樹に実るカカオの実「カカオポッド」とも呼ばれます。このカカオポッドの中には、甘酸っぱい「パルプ」と呼ばれる白い果肉に包まれたカカオの種子が 40～50 粒程入っています。このカカオの種子がチョコレートの原料となるカカオ豆になります。

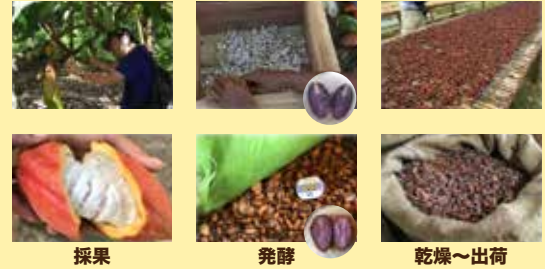
カカオの実を収穫した後、カカオ豆が出荷されるまではいくつかの工程が必要です。



カカオ豆が出荷されるまで

カカオ豆が出荷されるまでの工程は、大まかに採果→発酵→乾燥となります。カカオの実(カカオポッド)を収穫した後は、パルプ(白い果肉)ごとカカオ豆を掻き出して木箱に入れ、バナナの葉をかぶせて3～7日間「発酵」させます。発酵は、チョコレートの良い香りの素になる物質が作られる大切な工程です。発酵させていないカカオ豆からもチョコレートは作れますが、味わいは全く異なります。当然、発酵させた方が美味しくなります。

パルプ(白い果肉)は、発酵中に分解されてカカオ豆に吸収されたり、溶け出して消失してしまいます。



カカオ豆からカカオ原料ができるまで

カカオ豆がチョコレートになるまでには、まずカカオ豆からカカオ原料を作り出す必要があります。

分離・焙焼・磨砕・圧搾・粉砕の工程

カカオ豆も他の植物の種子と同じように、種皮(シェル)、胚芽(ジャーム:発芽していく部分)、胚乳(ニブ:発芽の栄養分)があります。チョコレートになっていくのは、胚乳の部分です。「カカオニブ」と呼ばれ、最近ではクラッシュナッツのようにチョコレート菓子のトッピングとして使われる事もあります。

次に、カカオニブをロースト(焙焼)します。この工程はチョコレートの味わいを決める大切な工程一つです。ロースト後磨砕機ですり潰してドロドロのペースト状にします。こうしてできたものが「カカオマス」です。カカオマスに含まれる油脂の特性により室温では固体となります。

次にカカオマスをプレス機で圧搾し油脂を取り出します。カカオマスには約 55%の油脂が含まれており、取り出されたこの油脂分が「ココアバター」です。ココアバターを除いた固形分が「ココアケーキ」と呼ばれる円盤状のものになり、ココアケーキは砕かれて「ココアパウダー」となります。

こうして、チョコレートにとって最も重要な「カカオ原料」が出来上がります。



製造メーカーの取り組み

製造委託工場である東京フード(月島食品グループ)ではインドネシアスラウェシ島ゴロンタロ州ボアレモ県でのカカオ栽培支援を 2017 年から行なっています。(※本品にはインドネシア産カカオは使用していません)



インドネシア スラウェシ島ボアレモ県

インドネシア西部スラウェシ島のボアレモは、海と山の自然の恵みが多いところです。ボアレモのカカオ生産農家の方々と東京フードによるボアレモ産カカオを使ったチョコレートを開発しています。

インドネシアでのカカオ豆の現状

カカオ豆は発酵を行うことで、チョコレートに加工したときに良好な風味を発現するようになりますが、インドネシアのカカオ豆はココアバターの搾油用に使われるものが多く、発酵をしてもいなくてもカカオ豆の売価がほとんど変わりません。そのため農家は手間のかかる発酵を行わずにカカオ豆を仲買人に売ってしまうケースが多く見られます。

カカオ豆の乾燥状態確認



チョコレートへの加工実習



撒き水ポンプ、害虫予防資材の提供



東京フードのインドネシアでの取り組み

東京フードは現地カカオ農家と一緒に発酵に取り組みながら、品質の良い「発酵カカオ豆」をつくる取り組みを行なっています。そして農家がつくれた発酵カカオ豆の品質に応じてインセンティブをつけて買い取ることで、現地農家の生計改善の支援や働きがいを後押ししています。