



フランス産 製菓用チョコレートメーカー「ショコラトリー・ド・オペラ」  
希少なパナマ産カカオを使用した「デルトラ」発売  
環境に配慮した農園とのフェアトレード

株式会社JFLAホールディングス(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である株式会社アルカン(代表取締役社長:檜垣周作/本社:東京都中央区)は、フランスの製菓用チョコレートメーカー「ショコラトリー・ド・オペラ」のパナマ産カカオを使用したクーベルチュールチョコレート「デルトラ70%」を2023年6月1日より発売いたします。

本商品は世界的に希少なパナマ産のカカオを、環境とサステナビリティに徹底した配慮のある農園との、フェアトレードで生まれたSDGsの観点からも安心できる製品です。

### 希少なパナマ産

「デルトラ70%」は、パナマの北西に位置するボカス・デル・トロ県の単一農場“ケブラダ・ピッティ農園”で生産されたカカオ豆を原料としたクーベルチュールです。

パナマ北西は熱帯で肥沃な土壌、自然災害が少なく、豊かな熱帯林と海に生態系が守られ、カカオの生育に恵まれた環境ですが、生産量は少なく、「知る人ぞ知る」貴重なカカオでした。現在でも世界総生産量に対してパナマ産カカオは約0.025%の少なさです。

その為、数あるクーベルチュールメーカーの中でもパナマ産を扱うのはショコラトリー・ド・オペラ社が初めてです。



### 大規模なアグロフォレストリー・プロジェクト 環境に配慮した農園とのフェアトレード

パナマ農業省は1990年代から、先住民が貧困から抜け出せるよう、カカオ栽培を再開しました。そこでフェアトレードを確保するために認可を受けたフォレストファイナンスが、パナマ北西部で大規模なプロジェクトを進めました。プロジェクトの中心は、植林を進め150ヘクタール近いエリアを3つのカカオ農園として活用することです。

ここでは農薬や化学肥料を使わず、動物や鳥類の糞などからの栄養分を強化しています。収穫後の発酵や乾燥は、現代的な設備と伝統的な専門知識を融合させています。また、トレーサビリティも完備し、遡ることも可能です。

またこれらの農園は、持続可能な農業と適正な雇用を保証する【UTZ認証】、カーボンクレジット認証の【ゴールドスタンダード認証】を受けています。味の面ではチョコレートの官能評価の専門家エド・セグイニン氏に依頼し、カカオ豆の風味・質を確認しています。

ショコラトリー・ド・オペラはこの活動に賛同し、フォレストファイナンスから「デルトラ」のカカオ豆を購入しています。

### 「デルトラ」エレガントでエッジの効いたアロマ

ボカス・デル・トロ産のカカオ豆は、その風味と香りを高めるために、焙煎温度を工夫しました。完成したこのクーベルチュールは甘すぎず、エレガントでカカオのエッジが効いた繊細なアロマをもち、バランスが取れています。

【第一印象】 ほのかに甘い、ピリッとした味わい

【中間的印象】バニラ、香草、プラムのフレーバー

【余韻】 口に残るほのかな余韻はカカオのエッジの効いた風味を後押しする

このクーベルチュールの開発は、新しく希少な原産地にありました。パナマはカカオの生産量が少なく、そのカカオ豆を使用するクーベルチュールメーカーは現在までに私たちだけです。また、環境、地元の人々への配慮など、持続可能な経済活動も私たちが魅了しました。

そしてこの「デルトラ」はショコラティエやパティシエの方に特性を高く評価して頂いており、繊細でバランスの取れた風味は職人の皆様にインスピレーションを与えます。

ショコラトリー・ド・オペラ マネージングディレクター  
ニコラ・ド・ロワジー



【商品名】 デルトラ70%  
【容量】 1.5kg  
【発売日】 2023年6月1日  
【販売先】 製菓・製パンメーカー、ホテル、レストラン、問屋など  
【輸入販売元】 株式会社アルカン

ショコラトリー・ド・オペラ(フランス産 製菓用クーベルチュールチョコレート製造)

「ショコラトリー・ド・オペラ」はフランスを代表する製菓用のクーベルチュールチョコレートのメーカーです。変化するニーズに対応し、幅広い多種多様なアロマのクーベルチュールを作り、プロフェッショナルな職人から絶大な信頼を集めています。本国フランスのほか世界28カ国に輸出されており、国内外の星付きレストランや、5つ星ホテルがオペラのクーベルチュールを選び、それぞれのチョコレートレシピを開発しています。

■HP <https://www.chocolateriedelopera.com/ja/>

株式会社アルカン(高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロスサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP <https://www.arcane.co.jp>

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>

《報道機関からのお問い合わせ先》  
株式会社F&Rセールスプロモート/斎藤  
Tel 03-3553-7510 Mail [saito@fandr.co.jp](mailto:saito@fandr.co.jp)

《商品に関するお問い合わせ》  
株式会社アルカン/プロモーショングループ  
Tel 03-6861-6106 Email [info@arcane-jp.com](mailto:info@arcane-jp.com)