

風"s・風のたよりオンライン版

2004/2/4 No.109

風のたより109号

街がチョコ化する2月。

考え方によっては、数百円で1年分のお礼もでき、ときめき&キラキラをつくる2月の国民行事のバレンタインデーです。

考えなければならぬこと、行動しなければならぬこといろいろあれど、この行事を通過しないと桜の季節に巡りあわない。フェア・トレードのことを知ってもらう機会と思い感謝しています。さてフェア・トレードのチョコレートは「違うのは、おいしさだけではありません」

カカオ豆や砂糖の生産者の人々に、仕事に見合った(当然のことなのに・・・)安定した価格を約束しているフェア・トレードのチョコレート。こころをつなぐバレンタインチョコにふさわしいですね！地球を駆けめぐる愛の風をのせて、「義理」も「本命」も「ちょいお礼」もフェア・トレードチョコが使者として馳せ参じます。以下に紹介します。フェア・トレードのグッズと組み合わせした楽しいパッケージもご利用下さい。[風のたより108号](#)、[通信販売](#)もご利用下さい。



■ ビター(50g/¥200)

本物志向のあなたには、カカオの分量59%以上のビターチョコ。お菓子づくりに最適です。

■ ヘーゼルナッツ(50g/¥230)

砕いたナッツのサクサクした感じ！ ナッツ好きのチョコです。

■ ミルク(50g/¥230)

口当たりの滑らかな、誰もが好き！なミルクチョコ

以上は、「エル・セイボ」の有機カカオと、フィリピンで有機栽培されたマスコバド黒糖を使い、スイスのフェア・トレード団体「クラロ」のチョコレート職人たちがゆっくりゆっくり仕上げた手間暇かけチョコです。

代替油脂や添加物を一切使わず「72時間の練り」技術だけでまろやかな口溶けを実現するなどの工夫を凝らしたチョコゆえの美味しさなのです。

■ ホワイト・クリスピー(50g/¥230)

ホワイトチョコに砕いたヘーゼルナッツとアーモンドを加えたチョコ。ガーナのカカオ豆とコスタリカの白砂糖使用。スイスのクラロより。



■ カプチーノ・チョコレート(100g/¥480)

ミルクチョコレートの中に、コーヒー・パウダーとヘーゼルナッツ・パウダーを練り込んだチョコ・クリームが入っています。コーヒーはメキシコとペルー、ヘーゼルナッツはイタリアの小規模農家より。

■ プラリネ・チョコレート(100g/¥480)

ミルク・チョコレートの中に、ヘーゼルナッツ・パウダーを練り込んだチョコ・クリームが入っています。ヘーゼルナッツはイタリアの小規模農家より。

■ ラム・チョコレート(100g/¥480)

ミルク・チョコレートの中に、ラム酒を混ぜたチョコ・クリームが入っています。ラム酒の原料のサトウキビはジャマイカの小型農家より。

■ ココナッツ&マンゴ(黄色パッケージ・33g/¥250)

甘いココナッツと酸味のあるマンゴが絶妙バランスをお楽しみ下さい。ブルキナファソ産のマンゴと、スリランカ産のココナッツを使用。

■ ライス・クリスビー(茶色パッケージ・33g/¥250)

歯ごたえのあるライス・クリスピーのバーを、ミルクチョコでコーティング。いずれもドミニカ共和国のフェア・トレード・カカオとパラグアイのフェア・トレード砂糖を使用。スイス「クラロ」より。

電子メール : huzu@huzu.jp

ウェブページ : <http://www.huzu.jp/>

風の交差点 風"s