

報道関係者 各位

2021年6月16日

バリーカレボージャパン株式会社

<バリーカレボー>

初グローバルフォーラム Treat Tomorrow

日本語コンテンツオンデマンド配信開始

～未来のチョコレートを形作ることをテーマに掲げたオンラインフォーラム～

バリーカレボージャパン株式会社（本社：群馬県・高崎、代表取締役社長 パスカル・ムルメステール）は、バリーカレボーグループが初めて開催したグローバル*フォーラム「Treat Tomorrow（トリートトゥモロー）」のオンデマンド動画のうち「次世代のチョコレートの楽しみ方」「アカウンタブル“オール”」の2つのミニシリーズを本日6月16日(水)より、また残りの3つのミニシリーズである「健康のために」「ガーデンパーティー」「1、2、“ツリー”、Go!」を7月5日（月）より、日本語字幕付きでの配信が決定いたしましたことをお知らせします。

*グローバル：「地球規模・世界規模」を意味するグローバル（Global）と「地元・地域」を意味するローカル（Local）という2つの英単語を組み合わせた造語。

Treat Tomorrow 公式サイト（英語） <https://www.treattomorrow.com/>バリーカレボーのホームページ（日本語） <https://www.barry-callebaut.com/ja-JP/manufacturers/treat-tomorrow>**Treat Tomorrow とは**

「未来のチョコレートを形作ることをテーマに掲げたグローバルオンラインフォーラム」

チョコレート・カカオ業界のグローバルリーダーであるバリーカレボーグループが、今後10年間のチョコレートの楽しみを形作るために立ち上げた新しいグローバルフォーラムです。このフォーラムを通じて、チョコレートに関わるすべての人に、チョコレートの楽しみ方のトレンド、より贅沢な体験、画期的な体験を提供・共有いたします。このフォーラムではアップサイクル、次世代の楽しみ方、プラントベースのムーブメント、「地球に

やさしい」製品などのチョコレートの最新トピックについて、さまざまな声を聞くことができます。例えば配信動画の中で、バリーカレボグループが2020年にヨーロッパで行ったプラントベース（植物由来）に関する調査が紹介されています。調査によると、生活者が植物由来製品を買う理由は「より健康的であるため」が最も多く、ついで「動物福祉と気候変動を気にしているから」という回答でした。また、食品トレンド分析のグローバルリーダーであるイノバ・マーケット・インサイトの「2021年度版世界の食品業界のトレンドトップ10:日本」*の中にも「プラントベース」がランクインしていることから、「プラントベース」は日本にとっても関連の深いトピックであるといえます。

*出典：<https://www.innovamarketinsights.com/>

2020年、新型コロナウイルス（COVID-19）感染拡大とともに、人々の生活だけでなく、社会的不平等、気候問題、健康問題において世界中で大きな変化がありました。代表取締役社長のパスカル・ムルメステールは、次のように述べています。「バリーカレボグループと食品メーカーにとって、消費と購買活動の原動力と変化を認識し、どのような変化が私たちに影響を与えるのか、それをどのように取り入れるかが重要です。日本のチョコレートの未来を形成し、提供するために、共に協力しながら有意義な役割を果たすことができます。」

世界で生産されるチョコレート・ココア製品の1/4にバリーカレボグループの製品が使われています。そのため、業界の変化を把握・促進し、新たな生活者のニーズを満たすために、我々は重要な役割を担っています。Z世代と呼ばれる人々は美味しいだけでなく、心身の健康や地球環境にとって良いものにと、チョコレートに始まって様々な物事をこれまでの生活者とは異なる視点で捉えており、我々の世代も同じように”未来を違う視点で見る”必要があると考えています。

配信コンテンツ

5つテーマのミニシリーズごとに、「グローバルトレンド」「シェルフピッチ」「ラボ」「ポップアップシェフ」「チョコエクステンジ」という、それぞれ世界で活躍する専門家からの最新トレンド、生活者インサイトからみる新商品などをご紹介します。コンテンツが用意されています。（※チョコエクステンジは英語版のみ）



数々の受賞歴のあるメゾンジブレイの江森シェフと当社チョコレートアカデミーセンター™ 東京の尾形シェフが、情熱と技術を駆使して、次の世代の「#チョコ浸り」を創造する、当社の新しいルビーインテンスチョコレートとブラックチョコレートコーティングを使用した創作品を披露しています。

「次世代のチョコレートの楽しみ方」の「ラボ」

<https://www.treattomorrow.com/gen-zest-for-life/popup-chef?timezone=apac>

<5つのミニシリーズのテーマ>

- **健康のために**

心身の健康のために、糖質制限がトレンドになる中、「チョコレートの楽しみ方はどのように変化・影響を受けているのか」をテーマに世界の砂糖消費動向、自然な甘みのスイーツや体によいスイーツについてディスカッションいたします。

- **次世代のチョコレートの楽しみ方**

私たちの人生において大切なのは「今」です。カロリーや糖質などは気にせず、「食べて幸せ」になるメニューをSNSでぜひシェアしてください。

- **ガーデンパーティー**

最新トレンドスイーツである「プラントベースのスイーツ」。どのように作られ、どのような味なのか、その秘密を探ります。

- **アカウントブル“オール”**

いつになったらエシカルなチョコレートが当たり前になるのでしょうか。チョコレートで築かれた私たち、バリーカレボグループと生産者・生活者との「信頼関係」についてお話いたします。

- **1、2、“ツリー”、Go!**

チョコレート・カカオ生産において最も大きな課題となる気候変動と戦うために、チョコレート業界全体で何ができるか、についてディスカッションいたします。

視聴方法

Treat Tomorrow 日本語サイト <https://www.barry-callebaut.com/ja-JP/manufacturers/treat-tomorrow>

バリーカレボージャパンの当該ページより無料の参加登録をお願いいたします。詳しくは登録ページをご覧ください。

【バリーカレボグループについて】

2018/19 年度年間売上高約 73 億スイスフラン（65 億ユーロ/74 億 US ドル）の売上を誇る、世界有数の高品質チョコレート製品およびココア製品の製造会社。スイス・チューリッヒに本社を置き、世界 60 近くの製造工場、約 12,000 人の従業員を抱えています。

「カレボ®」と「カカオバリー®」などのグローバルブランドを持ち、食品メーカーや、チョコレートを使用する職人（ショコラティエ、パティシエ、ベーカリー、ホテル、レストランのシェフなど）に向けてチョコレートを始めとしてフィリング、デコレーション、コーティング、ナッツ類などの製品も提供しています。

<フォーエバーチョコレートとは？>

バリーカレボグループでは 2025 年までに生産者の生活・生産性を向上させ、児童労働をサプライチェーンから根絶し、自然環境を保全する、サステナブルに調達された原材料を使用したチョコレートを当たり前にする「フォーエバーチョコレート」という目標を掲げています。この目標達成のため、世界中のお客様・NGO 団体・業界に携わるすべての人にとって、サステナブルなチョコレートの楽しみ方を提案しています。バリーカレボグループはココアとチョコレートのサステナブルな未来を目標としているココアホライズン財団をサポートしています。

会社概要

社名 : バリーカレボージャパン株式会社

住所 : 本社 群馬県高崎市宮原町 2-1

東京オフィス 東京都品川区大崎 2-11-1 大崎ウィズタワー 21 階

代表取締役社長：パスカル・ムルメステール

HP : <http://www.barry-callebaut.com>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内）

担当 : 田口、小石

TEL : 03-6427-1627

FAX : 03-6730-9713

メールアドレス : barry-callebaut@kartz.co.jp

※緊急事態宣言下におきましては在宅勤務中心となっておりますので、メールにてご連絡いただけますようお願い申し上げます。