

報道関係者各位

2021年11月15日
バリーカレボージャパン株式会社

バリーカレボージャパン

ロカボパートナーとして美味しく楽しいチョコレートをご提案します

国産やベルギー産の砂糖不使用チョコレート製品、美味しいロカボレシピ等、
お客様の低糖質チョコレート・ココア製品作りにソリューションをご提案します

高品質のチョコレート・ココア製品を製造する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、「適正糖質＝ロカボ」を掲げる一般社団法人食・楽・健康協会に加盟し、ロカボパートナーとなりました。昨今の糖質オフ需要の高まりとともに、多くのチョコレート・ココア製品のメーカー、小売店、シェフ・ショコラティエが美味しい糖質オフスイーツを製造・販売しています。当社は低糖質・砂糖不使用チョコレート製品とともに、ロカボが提唱する適正糖質の範囲内で美味しい糖質オフのチョコレート・ココア製品をお客様が開発できるようなソリューションの提案を行ってまいります。



~~~~~  
ロカボライフをはじめませんか？  
~~~~~

【ロカボ®パートナーとなった背景／市場での「糖質オフ製品」への需要の高まり】

2011年頃から“糖質ダイエット”が話題となり、多種多様な糖質オフ^{※1}製品が発売され、糖質オフ市場は拡大しています。昨年、新型コロナウイルス感染症対策のため免疫力の向上や、緊急事態宣言の発出・外出自粛による運動不足が叫ばれ、健康に関する悩みや不安を抱える人も多くなりました。その結果、糖質オフ商品に対して、これまで以上に注目が集まっています。実際に、2020年糖質オフスイーツは前年対比で146.3%の販売額増、145.5%の市場伸長率となり、今後さらに市場は拡大し、2025年の市場規模は100億円を超えると予測されています。^{※2}

※1 ロカボ製品、低糖質訴求商品を含む

※2 富士経済 スイーツ需要のチャンネル別需要分析調査 2021

【バリーカレボージャパンが提供するソリューション】**1. 砂糖不使用かつサステナブルなチョコレート製品**

・「マルチツール」などの砂糖代替甘味料を使用し、砂糖を使わずにチョコレートの風味を活かした甘みを実現しています。国内産のダークチョコレートや、ベルギー産のカレボ[®]から「MALCHOC」のダーク／ミルク／ホワイトチョコレートなどを販売しています。

・当社が提供する砂糖不使用チョコレート製品は、ココアホライズン認証を得たカカオ原料を使用しています。ココアホライズンは、自然と子どもたちを守る自立的なコミュニティの構築によって、カカオ生産者の繁栄を促進するというビジョンを持つ非営利団体です。低糖質だけでなくカカオ生産者の繁栄、森林伐採及びCO2排出量の削減、児童労働の撲滅などに貢献する、サステナブルなチョコレートでもあります。

2. 「ロカボ[®]」レシピの開発・提供

- ・低糖質なのに美味しく楽しめるチョコレート商品やスイーツのレシピを開発・提供しています。
- ・ヘーゼルナッツやアーモンドなど、低糖質チョコレートをさらに美味しく仕上げる各種ナッツ製品の販売と、ペアリングのアドバイスを提供しています。

【「ロカボ[®]」とは】

低糖質やシュガーレスなどの食事制限とは違い「おいしく楽しく適正糖質を取ること」を意味します。2013年11月に設立された一般社団法人食・楽・健康協会は「楽しく続けたい」をモットーに、ロカボ[®]という食事方法を推奨しています。1食で摂取するロカボ糖質^{※3}量を20~40gに設定し、間食を10g以下に抑える食事方法は、極端な糖質抜きではなく、食事を積極的に楽しみながらも、減量、血糖、血中脂質の改善効果を得られます。

現在、株式会社ファミリーマートなど大手を含む98社がパートナー企業となり、多くの商品が販売されています。（2021年10月時点）

**【株式会社ファミリーマートの新プライベートブランド「ファミマル」から
当社の砂糖不使用チョコレートを使用したロカボチョコレート全6種が発売】**

当社が提供する砂糖不使用チョコレートを100%使用したロカボチョコレート全6種が2021年10月19日（火）より全国のファミリーマート約16,600店で販売中です。

2021年6月に5種類のロカボシリーズを発売したところ、大変好評だったことから、ファミリーマートの新プライベートブランド「ファミマル」のラインナップとして、今回のロカボシリーズが発売されることとなりました。パッケージにはロカボマークとともにロカボ糖質^{※3}が表示されており、手軽に糖質をコントロールできます。また、今回のファミマル“ロカボシリーズ”は、全6種にココアホライズン認証カカオ原料を使用したチョコレートが使われており、地球にも体にも優しい商品です。

※3 「ロカボ糖質」とは、「1g=4kcalのエネルギーを持つ糖質量」として表示し、「利用可能炭水化物」を元に算出したもの



発売日：10月19日（火）

販売店舗：全国のファミリーマート約16,600店

価格：198円（税込）

商品概要：全6種類

- アーモンドチョコレート
- ピスタチオチョコレート
- 2種ナッツのクランチチョコ
- マカダミアナッツチョコ
- くるみチョコレート
- 珈琲ビーンズチョコレート

※店舗によっては取扱いのない場合があります。

※軽減税率適用商品につき税率は8%で表示しています。

株式会社ファミリーマート 商品担当 新谷氏のコメント

昨今の健康志向の高まりに対して、「気軽に召し上がって頂ける「ロカボ®」と「おいしさ」を実現する為、バリーカレポー社とお取組みをさせていただきました。お客様の健康への配慮と持続可能な原料の調達を両立させた「体にも地球にもやさしいチョコレート」でお客様のブレイクタイムに寄り添います。

ファミリーマートは2020年12月に、バリーカレポー社と提携して「サステナブル（持続可能）」をテーマにココアホライズン認証カカオを使用したチョコレート菓子を発売しました。また、2021年6月からはロカボチョコシリーズを展開しております。今回、チョコレート菓子を新プライベートブランド「ファミマル」としてリニューアルするにあたって、「サステナブル」と「ロカボ®」の2つのコンセプトを兼ね備えた商品として6種類を開発いたしました。

【最新のレシピを開発・紹介するチョコレートアカデミー™センター東京が、ロカボレシピ集を発刊】

チョコレートアカデミーでは、シェフの方やショコラティエ・パティシエの方にインスピレーションを届ける最新レシピを開発・紹介しています。今回、低糖質のチョコレート製品やココア製品などを使用したガトーショコラやプリン、ドーナツなど、美味しく健康的なレシピを2冊、管理栄養士とともにつくりました。下記URLよりダウンロードいただけます。ぜひ、ご覧ください。

- ・「ロカボレシピブック（カレポー）」

<https://www.callebaut.com/ja-JP/lowcarb-2021-recipe>

- ・「ロカボレシピ（バンホーテンプロフェッショナル）」

https://www.chocolate-academy.com/jp/jp/recipe_lowcarb_VHP

【ココアホライズンについて】

ココアホライズンとはカカオの生産者に繁栄に焦点を当て、子供たちと自然を保護し、自立した生産者コミュニティの構築を支援する、成果重視型のプログラムです。ココアホライズン財団は、スイスの連邦基金監督局（the Federal Foundation Supervisory Authority）が監督する、独立した非営利団体です。

財団が目指すものは持続可能で企業的な農業経営、生産性の向上、コミュニティ開発の促進を通じて、カカオの生産者の生活とコミュニティを改善し、子供たちと自然の保護を目指します。

プログラムは現在、コートジボワール、ガーナ、カメルーン、インドネシア、ブラジル、エクアドルで実施されています。

HP：<https://www.cocoa Horizons.org/ja>

【バリーカレボーグループについて】

2020/21 年度年間売上高約 72 億スイスフラン（66 億ユーロ/79 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 カ所以上の製造工場、12,500 人を超える従業員を擁しています。

「カレボー®」や「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、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。

【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

東京事務所 東京都品川区大崎 2-11-1 大崎ウイズタワー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>

【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、石井、大木

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp