

Chocolat
MADAGASCAR
Depuis 1940



1940年から続くマダガスカル老舗ロペール社が
素材を厳選し丁寧に作る「ショコラマダガスカル」
マダガスカル産カカオを100%使用



International chocolate awards
Academy of chocolate
にて各賞受賞

「Tree-to-Bar」

カカオの生産からチョコレートの製造まで、一貫して国内で行っています。
マダガスカル産の原料にこだわり、原料生産の現場から、チョコレートの
製造工程にいたるまで自分たちの手の届く範囲で行うことによって、
マダガスカル産カカオの特質を最大限に引き出すことができます。

「Raisetrade (レイズトレード)」



カカオの生産からチョコレートの製造まで現地で行っているため、
現地の雇用を創出し、利益を100%現地にもたらします。
彼らは「Fairtrade」と区別するため、「Raisetrade (レイズトレード)」
と呼んでいます。



AFRICAN TABLE