



AfricanSquare co ltd

## La Chocolaterie Robert de Madagascar

ロペール マダガスカルのチョコレート屋さん

独特の植生を有し、良質かつ個性的なカカオがとれることで知られる、アフリカ南東部に位置する島国マダガスカル。ロペール社は、そんなマダガスカルの原料100%にこだわったチョコレートを70年以上も製造しています。原料の生産から、カカオバターの製造、そしてチョコレートの出来上がりまで、一貫した管理を実践するロペールのチョコレートをぜひぜひ楽しんで下さい!!!



ブティックと工場が併設されているロペール本店。首都アンタナナリボにあります。



### 「ロペールチョコレート47」

何十年ものあいだ、マダガスカルの人々に愛され続けている定番のダークチョコレート。マダガスカル産きび砂糖のやさしい甘さと、個性的なカカオの出会いはやみつきになるおいしさです!!



### 「ロペールチョコレート64」

なめらかでクリーミーなミディアムダークチョコレート。カカオのフルーティーな力強い風味と、良質なことで知られるマダガスカル産ブルボンバナラを贅沢にご堪能いただけるお勧めの1枚!!



### 「ロペールチョコレート75」

フルーティーで香りが強く、舌の上でもずっと余韻が残る、サンビラーノ地区産カカオの魅力余すことなく引き出した逸品!! バナラビーンズがほんのりと効いています!! ダークチョコレート好きにはたまりません!!



### 「ロペールチョコレート61 コンババ&フルール・ド・セル」

コンババ（こぶみかん）とマダガスカル北部の海でとれる高級な天然塩フルール・ド・セルが、マダガスカルチョコの風味を引き立て、マダガスカル気分にとっぷりと浸らせます!! ゆっくりとじっくりと楽しんで下さい!!



### 「ロペールチョコレート68 カカオクランチ」

焙煎したカカオ豆からつくられたかりかりのクランチ（カカオニブ）が入った、マダガスカルカカオを丸ごと味わえる1枚。どんなシチュエーションにもピッタリ! カカオの味を存分に味わってください!!

\* 原料の生産、使用から、チョコレートの生産にいたるまで、すべてマダガスカル国内でやることによる国内の雇用を創出。またカカオ豆の品質に応じて生産者にプレミアムを支払うことによる「公正」な取引に「フェアトレード」がさげられるずっと以前からロペール社は取り組んでいます。

## 「Bean-to-Bar」プロジェクト ～ 原料の生産から製造まで ～

チョコレートというと、それぞれの原材料が世界中から集められることを不思議に感じることはありません。カカオ豆はガーナ、砂糖はドミニカ、バニラはマダガスカル、などなど、さまざまな例を挙げることができます。また、その集められた原料を加工するのが、ヨーロッパであったり、日本であったりします。これもごくごく当たり前のことです。チョコレートは、いわば、それそのものが「グローバル」な食品だということができます。

一方で、マダガスカルのロベール社は、原料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。彼らはこの取り組みを「**Bean-to-Bar**」と呼んでいます。

もともとマダガスカルは品質の良いカカオ豆やバニラの生産地として知られていますが、そのマダガスカル産の原料100%にこだわり、また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。



サンビラーノ地区のカカオ豆にこだわっています!!



カカオ豆は天日乾燥しています!!

### 「フェア」なチョコレート生産

こうした「**Bean-to-Bar**」の活動は、カカオ豆をはじめとした原料生産者の生活向上にも一役買っています。

ロベール社は、良質なカカオ豆に対していわゆるプレミアム、品質に応じた適切な価格を支払うことによって、不当にカカオ豆が買い叩かれないう、生産者の生活が不安定にならないよう配慮しています。

また、100%マダガスカルにこだわることによって、原料生産者および製造者だけでなく、カカオの仲介業者や配送業者にとっても、雇用が確保されるという意味も出てきます。

「**Bean-to-Bar**」の取り組みは、高品質のチョコレートを製造することを通して、マダガスカルの人々の生活を支えていくという、積極的な実践でもあります。

ロベール社は、「フェアトレード」が西洋諸国で議論されるようになるずっと前から、「公正」なチョコレート生産に取り組んでいます。



### ロベール社

1937年にレユニオン島から移住してきた、フランス人のロベール夫妻によって始められたチョコレート屋ロベール。70年以上経った現在では、マダガスカル人によって経営されていて、国内のいたるところでその製品を見かけるチョコレート屋さんになりました。

当社スタッフが本社を訪問した際、気さくで感じのいいスタッフさんたちが印象的だったそうです!!

## 100%マダガスカル産

近年ではアニメ映画の影響もあり広く知られるようになったマダガスカル。アフリカ大陸南東部に位置する島国です。日本と同様島国であるため、豊かで個性的な生態系・植生を有していることで知られています。ロベール社はそんなマダガスカル産原料100%。特にカカオ豆は美しい自然に恵まれた北部のサンビラーノ地区のものを使用しており、フルーティーな味わいを楽しんでいただけます。もともとカカオ豆は旧宗主国のフランスからもたらされたものですが、今ではマダガスカル独自の魅力的な特徴をもつ特産品となっています。



サンビラーノ川



サンビラーノ渓谷



かわいい動物もたくさんいますっ!!

### おいしさの秘密

マダガスカルは、カカオ豆だけでなく、良質なバナナやコーヒーの生産地としても知られています。マダガスカル担当の当社スタッフも、野菜や果物も味が濃くおいしいとおしえてくれました。多様な生態系、植生と肥沃な大地が、農作物に深い味わいをもたらしてくれるようです。

当社でもチョコレートだけでなく、こうした恩恵にあずかる手作りのジャムやアロマオイルを取り扱っています。

実際、マダガスカル100%を自負するチョコレート業者はほとんどいません。あつたとしても、ただ宣伝のためだけであつたりし、材料を使いこなすのはものすごく難しいことのようにです。

たとえば、マダガスカルカカオの魅力を引き出すために、ロベールは、**カカオ豆を丸ごと焙煎**しています。この昔ながらの手間のかかる方法によって、カカオの香りが引き立ちます。

また、**カカオバターも自社で製造しています**。高級なカカオバターだけはよそのものを使っていたり、一部を植物油で代用してしまっている生産者が多い中、ロベールはカカオバターの品質にもこだわっています。

これらの努力によって、個性的なカカオの品質を引き出すことに成功しているのです。



ここがマダガスカル!!  
面積は日本の約1.5倍!!

