

代替カカオ Ecao のご紹介



代替カカオ Ecao パウダー

【カカオの課題】

現状、チョコレートの材料であるカカオは持続可能性に多くの課題があると言われております。

1. 児童労働

カカオの生産地では、多くの子どもたちが危険な労働を強いられています。特に西アフリカのガーナとコートジボワールでは 150 万人以上の児童労働者が働いていると言われております。

2. 環境破壊

カカオ農地の拡大に伴い、森林が伐採されています。

気候変動や新たな病害虫の被害も増加しており、生態系と生物多様性に影響を及ぼしています。

3. 重金属

チョコレートにはカドニウムや鉛といった重金属が含まれる事があります。

これはカカオが栽培されている熱帯地方の土壌が由来と言われており、特に中南米カリブ海地域で多い傾向があります。

カドミウムは腎臓や肝臓、骨などに損傷を与えるほか、生殖能力への悪影響がある生殖毒性があることを知られております。

また、鉛は学習障害や神経障害に関連しており、重要な発達段階にある子どもの脳は特にその影響が大きいことが懸念されます。

4. 生産量の低下

違法な資源採掘の横行、気候変動、業界の運営ミス、カカオを枯らす病気の急速な蔓延など、さまざまな要因が重なりカカオ生産は大幅に落ち込んでいます。

5. 価格高騰

上記のほか、金融市場の影響もあり、この1年で3倍以上のペースで価格が上昇しております。

“カカオショック”と言われているこの状況は長期化する可能性が高いです。

国内チョコレートメーカーの状況としてカカオ市場の価格高騰は大問題であり、たとえコストを惜しまなくても入手が困難な状況になりつつあります。

このことから小規模チョコレートメーカーの中には、チョコレートの生産から撤退を検討しているところもあるようです。

なお、代替カカオの代表格としてキャロブがありますが、こちらもカカオ問題の影響を受けて供給不足となり、価格も高騰しています。

製造メーカーについて

HNノバテック社は、気候異常による食糧危機の問題が深刻になることを予測し、環境に優しい代替食品開発を通じて、グローバルフードテックを先導する企業を目指しております。

独自技術イングレミティクスを用い、代替カカオ（Ecao）の他、海藻から抽出した嗜好性素材（Acom）を開発し、代替肉や、ペットフード（Footy）を展開しております。

Ecao は、エゴマの油粕などを原料とし、カカオを一切使わずに 新技術「イングレミメティクス」を用い作り上げた代替チョコレートです。この新技術は、さまざまな成分から目的の成分だけを抽出組み合わせることで、目的の混合調性物を実現する独自技術です。「実現可能性の低い分子分析法や、安全性に関する論争のある化学的合成法とは異なる革新的な技術」であります。

原材料の生産はカカオベルトに縛られることも無く、安定供給が可能です。

安価はもちろん、フェアトレード、重金属の問題もクリアできる画期的な製品です。

(特定アレルゲンは含みません)



代替カカオ Ecao 生チョコレート

味について

100%Ecao から作った生チョコレートであっても

説明が無ければ、代替品とわからない程良く出来ており、とても美味しいです代表的なカカオ代替品と言われるキャラブと比較しても断然カカオに近い風味を実現しました。

児童労働や森林破壊の現状に対し、各国ではフェアトレードなどさまざまな取り組みが行われています。

フェアトレード製品は、グルメ市場の拡大を受け、その支持を広げてきました。今後、リアルチョコレートは消費者の志向を捉え、ますます高級化が進むものと考えられます。

オーガニック製品などの高品質な商品を提供するだけでなく、生産者への還元という付加価値をつけることで、児童労働問題なども解決の方向に進める必要があります。

Ecao は、チョコレートの供給量の確保とコストの抑制を図り、リアルチョコレートと差別化しながら共存を目指します。

国内産業を守り、子どもたちに安心・安全なチョコレートを提供し、持続可能な社会に貢献できると考えています。

株式会社エスクラフト

東京都青梅市新町 8 - 7 - 13

担当 松島順一

携帯 080-4592-4317

アドレス j-matsushima@scraft.jp