

FROM

BRAZIL
AMAZON

NA'KAU

CHOCOLATE AMAZÔNICO

“From the wild, Into your wild”

「野生」に触れて、「野性」に還る。

“Wild”には、2つの意味があります。

「野生」=動植物が自然の中に育つこと。

「野性」=自然のままの性質、本能的な性質。

多くのブラジル人が「何もないよ」というアマゾン。

一方、そこに暮らす人々は口を揃えて、「ここには全てがある。」と言います。

Na'kauは、世界一豊かな生態系であるアマゾンで生まれた「野生」のチョコレートです。

Come into YOUR WILD!

ORIGINAL LINE



内容量40g 原材料:カカオ豆、
砂糖(オーガニック)、カカオバター



内容量40g 原材料:カカオ豆、
砂糖(オーガニック)、カカオバター



内容量40g 原材料:カカオ豆、
砂糖(オーガニック)



内容量40g 原材料:カカオ豆、
砂糖(オーガニック)



エジミウソン
おじさん

「森の中で生きるのは、とても豊かなことです。TVで森がない国もあると聞いて、「私達の住むところは天国なのだ」と思いました。ただ、アマゾンの生活は決して楽じゃない。多くの家族を抱えとても苦しい時期もたくさんあった。それでも、私の人生はやっぱり町ではなく、「ここ」なのです。チョコレートを食べ、一緒に森を守りましょう！」



AMAZON FLAVOR LINE



Café (コーヒー)

ジョエルさん

アマゾン初の
アグロ
フォレストリー
コーヒーを使用。



内容量40g
原材料:カカオ豆、砂糖(オーガニック)、
カカオバター、ココナッツミルク、コーヒー



Castanha do brasil

(ブラジル・ナッツ)

エジミウソンおじさん

アマゾン流域でしか育たない
高栄養価のスーパーフード・
ブラジルナッツ使用。



内容量43g
原材料:カカオ豆、砂糖(オーガニック)、
カカオバター、ココナッツミルク、ブラジルナッツ



Cupuaçu (クブアス)

ハイムンドおじさん

カカオと同じテオブロマ属の
アマゾンで代表する
スーパーフルーツを使用。
甘酸っぱい風味が
クセになります。



内容量43g
原材料:カカオ豆、砂糖(オーガニック)、
ドライクブアス



Pimenta Baniwa

(アマゾン・チリ(バニワ・チリペッパー))

ルシアおばさん

ネグロ川沿いに暮らすバニワ民族が
1000年以上使い続けるアマゾンに
自生する40種以上の
チリを使用。



内容量40g
原材料:カカオ豆、砂糖(オーガニック)、
バニワ・チリペッパー(PIMENTA BANIIWA)



MINI Na'kau

内容量各5g
原材料は上記と同じ



CACAU Nibs

(ロー・カカオニブ)

内容量100g

カカオ成分100%のRawカカオニブ。ロースト・ニブに比べ、カカオの主要な健康効果である抗酸化物質が非常に多く含まれています。



●アマゾンの自然の恵み。希少な野生種カカオ
アマゾン上流は、カカオの原産の土地です。世に出回るカカオの多くが品種改良されたものである一方、このカカオは伝統的にこの地で生きてきた野生種のカカオです。

野生種カカオが育つのは、マデイラ川沿いのバルゼアと呼ばれるアンデス山脈から数千キロの川の旅を経て運ばれてくるとも豊かな栄養分のおかげで、肥料がなくともカカオが育つ奇跡的に豊かな土地です。(バルゼアは、広大なアマゾンでも約5%しか存在しない希少な土地です。)

●アマゾンの森と人々の暮らしを守る

アマゾンの住民はアマゾンの森と川の暮らしが大好きです。一方で、経済的理由により、愛する地を離れざるを得なかったり、川を汚染する金採掘に従事せざるを得ない現実があります。そんな中、アマゾンの人々の暮らしと自然を守ることを目指しアグロフォレストリー普及を行うNPO法人クルミン・ジャボンが、農家さんとカカオの森を育み、発酵技術を共に学ぶようになりました。道路もないため長時間のボートの旅を繰り返し、試行錯誤の末、初めてこのカカオが世に出ることとなりました。過酷な自然の中での農家さんの懸命な働きと自然への敬意を込め、世界のカカオ買取平均価格の倍近くをお支払いしています。