

## ビートゥーバーの聖地エカドルCamino Verde農園

古来より採取される純血種のカカオ豆  
アリバ種を育てカカオ製品を生産しています

ビートゥーバーとは、職人一人でカカオ豆から板チョコまで作ること、農園やジャングルにオリジナル種のカカオ豆を求めて訪れます

世界中に流通しているカカオ豆の95%がハイブリッド種(掛け合わせ)で、発酵が未熟なままでやカビが生えた状態で出荷された後、深く焙煎してごまかされ苦くなってしまいます。えぐみも出でます。これをミルクや他のもので調整しチョコレートにしてきました。  
この現状に立ち上がり、本来のカカオ豆の味や香りと栄養素をそのまま消費者に味わってもらうため、工房を作つてチョコレートを作ってきたのがビートゥーバーショコラティです。



広がってきたビートゥーバーの流れを大手菓子メーカーとチョコレートメーカーが宣伝材料として利用し、ハイカカオチョコレートを販売し始めましたが、使用しているのは従来の発酵未熟な苦い豆をそのまま使うため、苦いえぐみのあるハイカカオチョコレートとなってしまうのです。

### 発酵と豆の種類が大切なカカオ豆

世界のショコラティエやパティシエを魅了するジャスミンの花の様な独特の香りと、ナツツの様な香ばしい苦みが特徴のアリバ種。  
その中でもCamino Verde農園は豆の味を最大限に引き出すため、優れた発酵技術を持っており、生産するアリバ種がビートゥーバー達に影響を与えてきました。



カカオの実を収穫  
し実を割つて果肉  
ごと豆を取り出し  
臺に入れます



臺の温度は厳重  
に管理され数日間  
発酵させ果肉が  
中に浸透します



発酵を完了した  
カカオ豆を取り  
出し選別し出荷



発酵工程で十分にカカオ果肉が豆に浸透し発酵食品となることが大切ですが、お漬物と同じで発酵しすぎると酸っぱい味になります。本来の豆が持つ酸味とは違う味です。

発酵工程を管理する技術は大変難しく、毎年の試行錯誤の末、毎年安定して生産できる発酵技術を作り上げました

苦過ぎない豆の味をしっかりと味わえるカカオ豆が出来上がります

Camino Verde農園アリバ種は世界のカカオ豆生産量の僅か0.012%しか採れない希少な豆。

カカオの実はとても交配しやすいため、純血種を守るために農園を管理し手入れをするのは大変です。周りに生える作物の影響も受けやすく香りや味に影響します。Camino Verde農園は常にそのような作物が生えないように手入れを怠りません。

栽培と発酵工程を経て出来上がった豆はCamino Verde品質を保つためトップレベルの一定品質に達しないと出荷しません。



発酵を正しく行うことで幸福ホルモン「トリプトファン」やポリフェノールが豊富に含まれます。

幸福ホルモン「トリプトファン」は気持ちを落ち着かせ、頭がスッキリ、腸内環境を整えます。血圧も安定します。一日の中で嫌なことがあった時など、気分転換に最適です。

オーガニック認定を受けた農園で生産されています。



### Camino Verde農園カカオ豆受賞歴

フランス・パリで行われるサロン・デュ・ショコラで同時開催のイナルコアアワードにて下記の通り受賞

2011年トップオブクオリティ認定(フローラル香の高さが評価された)

2013年CoEXによるベスト50カカオ\*に2種類のカカオがランクイン

2015年トップオブクオリティ認定(全体のクオリティの高さが評価された)



取引先は世界のメジャーBeanToBarブランド

★アンチトード★ソーマ★ダフィーズ★ダンデライオン・チョコレート  
★ディックティラー★ヘックス★フリュイション★リチュアル 等多数



輸入販売元

株式会社コクーン  
兵庫県尼崎市西昆陽3-31-3-A1

TEL:06-7177-2518 FAX:06-7172-8308