

GREAT CACAO from VIETNAM

JAPAN

OC Trading LLC

カカオ等の農産品・食品の輸出入と販売 / ベトナム進出支援 / 通訳・翻訳

東京都千代田区岩本1-10-5 TMMビル3階 産業タイムズ内

創立 2017年3月 TEL 080-9531-5165

VIET NAM



Sungela Manufacturing and business Co.,Ltd

チョコレートの製造加工と販売 / カカオ等の農産品・食品の輸出入と販売 / ベトナム進出支援

60 Nguyen Dinh Chieu Street, Da kaoDist I, Ho Chi Minh, Viet Nam

創立 2016年3月 TEL (84)8-22203728



BINON
CACAO

Binon Cacao JSC

チョコレートの製造加工と販売 / カカオ農業 / カカオテーマパーク運営

Ap Bong sen, Xa Bang, Chau Duc, Ba Ria Vung Tau, Viet Nam

創立 2018年6月 TEL 0254-3883-639



生産者の顔や想いが見える
カカオを届けたい





ABOUT US

私たちにについて

南国の果実、カカオ

南国の太陽の恵みをたっぷり受けた果物が一年中食べられるベトナムの南部。その果物の中にカカオがあります。カカオはチョコレートの原材料、チョコレートは赤道下の暑い国でしか栽培されないカカオ豆から作られているのです。カカオポッドを開くと中には白い果肉で包まれた約30~40粒ほどの種が詰まっておりこの一粒一粒がカカオ豆です。私たちは現地ベトナムに法人を置き、カカオを栽培する農家との交流を重ねながら、カカオに価値をのせて、その魅力を広く伝えていきたいと考えています。



PHILOSOPHY

私たちの理念

カカオの可能性を広げたい

ベトナムのカカオはとても魅力的な農産物であり商品であるにも関わらず、ベトナムでのカカオの栽培面積は増えません。それどころか転作する農家も多いです。なぜなら、カカオの価格は不安定で害虫や台風被害にも弱く、一生懸命作っても買たたかれる事例も多いからです。またカカオは国内消費に利用される事が殆どなく、主に海外向けの輸出品のため、カカオ農家が自身で販路開拓するのは難しいです。私達は、農家が手塩にかけて作った品質の高いカカオ豆を適正に取引することが、カカオ農家の収入を増やし、より良い品を作るモチベーションに繋がると考えています。そしてマーケットを見つけ、商品やサービスの循環を作りたい。カカオがもつあらゆる可能性を発揮させ、カカオ農業の発展に寄与したいと考えています。



カカオベルトに位置するベトナム

ベトナムの南東部は、カカオベルトと呼ばれる北緯南緯20度以内に位置する高温多湿地帯で、規則的な降雨と湿潤・温暖な気候。また、排水のよい土壌を有し、良質なカカオを栽培するのに適しています。カカオ栽培地は、南部メコンデルタ・東部・山岳部と、大きく3つに分かれます。

【南部メコンデルタ】

爽やかなベリー系のフルーツのような香りと酸味が特徴です。

【東部】

甘みと酸味と苦味がバランス良くマンゴーのようなコクのある酸味が特徴です。

【山岳部】

甘みに深みがあり、強く、スパイシーな風味が加わった複雑な味が特徴です。

CACCAO IN VIETNAM
ベトナムのカカオ

農園からチョコレートができるまで PRODUCING FARM TO BAR



価値の創造へ

チョコレートは華やかな雰囲気の世界と感ずるかもしれませんが、チョコレートの向こう側にある、カカオの生産地の環境や生産者、公正な取引にも注目が集まるようになってきています。同じ品種でも土壌、接ぎ木等、栽培方法で味は変わります。そして、カカオ豆の発酵、焙煎、コンチング（練り上げ）で、チョコレートの味わいも無数に違いが出ます。カカオの産地によって異なる魅力、それを最大限に引き出すクラフトワーク。私達はベトナムのカカオの魅力を最大限に引き出して、チョコレートの向こう側とこちら側を、美味しさと笑顔で繋ぎたいと思っています。



カカオ豆

品質の高いカカオ豆を作るカカオ農家から、適正価格のフェアトレードで直接買い付けています。ベンチェ、バリアブントウ、ダクラクの厳選したカカオ豆は多数のビントゥメーカーさんに使っています。



カカオニブ

カカオ豆を焙煎し外皮を剥き細かく砕いたのがカカオニブです。栄養豊富で健康や美容に対する効果も高く、スーパーフードとして注目されています。カカオそのものの風味を楽しめ、アイスやマフィンのトッピング等用途は色々です。

BINONカカオティー

ほんのりチョコレートの香りとカカオの香ばしさを感ずる後味すっきりのカカオ豆から抽出するお茶です。ポリフェノール等の成分が含まれることから美肌効果や抗酸化作用も期待できます。ティーバッグになっているので使いやすい。



BINONピュアカカオパウダー

香料や添加物を使用せず、アルカリ処理をしていないのが特徴で、カカオの栄養素をそのまま残しています。ベトナムのカカオの特徴であるフルーティーな酸味を感ずる濃厚なココアをお楽しみ頂けます。



BINON FARM TO BAR タブレットチョコレート

ベトナムのカカオ農園で収穫した果実から、余計なもの加えず、カカオ豆の風味を引き出すよう丹精込めて作ったチョコレート。ベトナムでも在住外国人やベトナム人にも大好評を頂いています。マンゴーのような甘酸っぱいフルーティーな酸味と、黒糖のようなまろやかさ、後味にはやわらかな苦味が広がります。



BINON FARM TO BAR スティックチョコレート

ベトナムのカカオ農園で収穫した果実から作った本格的なカカオの風味を感ずるチョコレートをスティックタイプで。ベトナムコーヒー、キャラメルニブ、ポメロピール等の新しい美味しさが加わりました。

BINON FARM TO BAR クーベルチュール チョコレート

ベトナムのカカオ・シングルオリジンの特徴あるチョコレートをお菓子作りにも。ムース、ガトーショコラ、タルト等、フルーティで個性のある菓子に仕上がります。



私たちの商品 OUR PRODUCTS

WHOLESALE (卸販売)

弊社のカカオ豆やチョコレートを日本でお取り扱って頂ける企業様、店舗様を探しています。コラボ商品の企画や、農園見学などのイベント共同主催などまずはご一報ください。

- ・小売商品の卸販売
- ・製菓材料の卸販売
- ・コラボ商品製造 など

BINON CACAO PARK

ビンンカカオパーク

世界にカカオの魅力を知ってもらうために

「ベトナムのカカオの可能性を広げ、ブランド力を高めるために何ができるか。」

2019年、良質なカカオ豆の美味しさを引き出したチョコレート等の商品作りを始め、同時に「カカオの感動を伝える場所」として、ベトナムの南東部のバリアブントウにビンンカカオパークを開業しました。

敷地内には土地おこしから始めたカカオ農園、チョコレート工場、そしてカフェを併設し、訪れる人達がカカオ農園からチョコレートになるまでのプロセス知り体験できる場所を作りました。

体験する

カカオの収穫や苗植え体験、チョコレートづくり体験など。見て知って楽しみましょう！
カカオ農園～チョコレートツアーでは、カカオ農園からチョコレートになるまでのプロセスをご案内！
見学が終わったらチョコレート作りにチャレンジ！1時間以内に行える気軽なコースや、2時間かけてカカオ豆の皮むきから成形デコレーションまで、本格的なチョコ作りを体験できるコースもあります。



味わう

豊かな自然に囲まれた癒やしの空間で、ココアやコーヒーと一緒にFARM TO BARチョコレートで作った美味しいスイーツをお楽しみください。園内でカカオ果実から加工したチョコレートで作ったスイーツや、チョコレートスムージー、カカオの果実で作ったフレッシュジュースなど、ここでしか味わえない品々が揃います。



買い物をする



ギフトやお土産に！園内併設のショップ&カフェでは、カカオからできた多様なアイテムがラインナップされています。
農園・工場直売の本格的なタブレットチョコレート、ボンボンチョコレート、カカオパウダー、カカオティーなど、その場でお召し上がりはもちろん、ギフトやお土産としても最適です！
カカオ農園を散策して、カカオの果実からチョコレートになるまでのプロセスを学んだ後は、チョコレートの見方も変わり、愛情が増していること間違いなし！？