

News Release

バリーカレボー、世界で 19 件目となる 世界最高水準の CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京を新設

- 新たに新設された最高水準の施設は、シェフやプロの料理人が包括的で多様なセレクションの高品質なチョコレート、ココア製品を使ってトレーニングを受け、経験を積む機会を提供します
- CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京は、バリーカレボーで 19 件目、同社アジア太平洋地域においては 4 件目となります
- 尾形 剛平は、17 年にわたる日本、またその他の国々における経験を活かし、CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京の責任者に就任します

【2015 年 6 月 18 日 東京】本日、高品質のチョコレートおよびココア製品を提供する世界最大のチョコレート製造会社バリーカレボーが、世界で 19 件目、アジア・大西洋地域では、ムンバイ（インド）、上海（中国）、シンガポールに続き 4 件目となる CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京を開設したことを発表しました。

世界有数のグルメな街、東京は、食の専門家が多く、また、フュージョン料理、食のイノベーションへの関心も高いため、CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京は、技術的なスキル、トレーニング、対話のみならず、チョコレートやココア製品に対する思いを共有する素晴らしい場となるでしょう。

オープニング式典に出席するバリーカレボー アジア太平洋 代表のマイケル・ネグレンは、「日本はアジアにおいて、チョコレート菓子消費の最も大きな市場であり、チョコレートのイノベーションに関してもとても評価が高い国です。CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京の新設により、日本におけるグルメブランドのお客様との距離が一層縮り、バリーカレボー・グループが日本でのさらなる成長の機会をとらえる優位な位置づけに立つことが出来ると期待されます。また、当社による日本市場およびそこで活躍する高い技術を有するショコラティエやチョコレートを使うお客様へ対するコミットメントを再確認していただけたと思います」と述べています。

今回、日本に開設された CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京は、150 年以上にわたるバリーカレボーのグローバルグルメチョコレートブランド Callebaut®(ベルギー産チョコレート)、Cacao Barry®(フランス産チョコレート)、Carma®(スイス産チョコレート)の生産により当社が培ってきた知識と経験をご紹介できる施設でもあります。

CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センターは、ショコラティエ、パティシエ、パン職人、チョコレート関連の専門家、また、ホテル、レストラン、ケータリング業界で働くプロの料理人に、広範囲にわたるワークショップ、講習会、デモンストレーションを提供します。参加者は、アカデミーの現代的なキッチン、調理器具等を利用しながら、バリーカレボー専属の特別な訓練を積んだ著名なシェフや一流のチョコレート大使らのもとで、さらにチョコレートに関連した技術を磨くことができます。グルメチョコレート産業におけるニーズの高まりに対応するため、今回開設する CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京は、シェフやプロの料理人による自らの表現、

アイディアの交換、そしてバリーカレボーの高品質なグルメブランドのチョコレートやチョコレート製品を使った新しい試作品の製作を促進し支援することになります。

オープニング式典において、バリーカレボーは、新しいセンターの責任者およびカレボーのシェフを務める尾形 剛平の就任を発表いたします。尾形氏においては、フランスの著名なチョコレート・キャラメル専門店であり、パリ、ブルターニュ、東京にシックなチョコレートショップを持つ、アンリ・ルルーの日本におけるシェフ・パティシエとしての活躍が最も広く知られています。また、Cacao Barry®のアジア太平洋地域のシェフを務めるアンドレス・ララも CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京の所属となります。

バリーカレボー・グループのグローバル・グルメ・マーケティング部門のバイスプレジデントであるパスカル・ムルメステールは、「当社 19 件目となる CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京の開設は、アジア太平洋地域のグルメチョコレート市場におけるバリーカレボーのリーダーとしての位置づけを周知していただくための象徴的な出来事です。同センターは、シェフに世界水準のサポートを提供し、彼らがチョコレートに最高のイノベーションをもたらすことができる技術を習得できる施設となります」と述べています。

日本は、一年間の国民一人あたりのチョコレート消費量が平均 1.9 kg と、アジア・太平洋地域最大のチョコレート消費国です (出典：ICA/CAOBISCO)。バリーカレボーは CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センターの開設により、日本のチョコレート業界におけるイノベーションと手を携えながら前進することが可能となります。さらに、日本人の想像力によりチョコレートの持つ多大な可能性が引き出されることで、新しく、より美味しいレシピの開発につながり、バリーカレボーの優れたカルチャー、そしてチョコレートへの情熱を日本の皆様と分かち合えることにもなります。

CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京は、世界中に広がるバリーカレボーの持つ他 18 の同様のトレーニングセンターのネットワークの一員となります。38,000 名もの専門家と職人が、CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センターにおいて、毎年トレーニングを受けています。バリーカレボーの CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センターについての詳しい情報は、こちら (www.chocolate-academy.com) をご覧ください。

なお、本日のオープニングに先駆け撮影しました CHOCOLATE ACADEMY™ (チョコレートアカデミー) センター東京の画像データは下記のリンクで入手可能です。是非ご活用下さい。

https://drive.google.com/open?id=0B_ZHWRdipU9DfnFqQ05rMklaeF9PNUc4dGdpb3dUNGc4dHd2cmdFUmlzVjZ4SmJNdFVjTXM&authuser=0

Callebaut®について

100 年以上にわたり、カレボーはベルギーの中心でチョコレートを製造してきました。そして、今でも、クーベルチュール・チョコレートの最も重要な原料となる独自の秘伝カカオマスとなるカカオ豆を、選定し、ローストし、挽く、という全ての過程を行っている数少ないチョコレートメーカーです。カレボーは、1850 年に麦芽醸造所・乳製品の企業として設立されました。1911 年に初のチョコレートバーの製造を開始、その後、ベルギーのショコラティエへ提供するクーベルチュール・チョコレートの製造を始めました。1950 年には、世界中のチョコレート職人に提供する製品の輸出を始めました。高品質のカカオ・チョコレートの世界的生産者であるバリーカレボーのブランドの一つです。

Cacao Barry®(www.cacao-barry.com)について

ペーストリー、美食に関して常に創作がなされているフランスは、芸術的な分野においてその名を広く知られ、世界中から羨望される伝統があります。それは、創造性、イノベーション、何よりも情熱が全てという世界です。1842年の設立より、Cacao Barry®は、この受け継がれる伝統に全てをささげてきました。今日、Cacao Barry®は、世界中の全てのチョコレート職人の需要を満たすと同時にひらめきを与え、新たな創造の体験への扉を開けるような、チョコレート、クーベルチュール・チョコレート、プラリネ、オリジンチョコレート、独占的なプランテーションデコレーション、鋳型といったあらゆる種類の製品を提供しています。

加えて、完璧さを求める職人、シェフを支援するために、最も幅広い国際的なチョコレートの専門家のコミュニティ、チョコレート大使クラブ、チョコレートアカデミーの提供を行っています。Cacao Barry®は、高品質のカカオ・チョコレートの世界的な製造者であるバリーカレボアのグローバルなグルメブランドです。

CARMA® (www.carma.ch)について

プロのためのスイスチョコレート・ブランドである CARMA®は、すぐに使えるプロ向け製品を提供するために、カールマエントレーによりチューリッヒに設立されました。今日、CARMA®は、スイス（デューベンドルフ）において、クーベルチュール、Massa Ticino™、ベーキングペースト、果実製品、インスタント製品、トッピングといった幅広い種類の高品質な製品を提供しています。事業拡張の成功と需要の増加が奏功し、CARMA®は、スイスだけでなく世界中 30 カ国を超える国々で、多くを求めるパティシエ、菓子職人、料理店主のパートナーとなっています。

CARMA®は、高品質のココア、世界的な大手チョコレートメーカーである、バリーカレボアのスイスグルメチョコレートブランドです。

バリーカレボア・グループ (www.barry-callebaut.com)について

チューリッヒを拠点とし、2013/2014 年度に年間売上高約 59 億スイスフラン（48 億ユーロ/65 億米ドル）を上げ、カカオ豆の調達からフィリング、装飾、コンパウンド等様々な用途に使用される最高級のチョコレート製品までの一貫生産を行う、高品質チョコレートとココアで世界をリードする企業です。約 50 の生産工場を稼働、9300 人以上の多様で献身的な従業員を擁しています。

バリーカレボアは業務用食品メーカー、菓子職人、チョコレートを使用するプロの職人（ショコラティエ、パティシエ、パン職人、ホテル、仕出し業者）向けを中心とした食品業界全体に対して、カレボア®およびカカオバリー®という 2 つのブランドを通じ、グルメ市場のお客様独自のニーズに合わせた製品を提供しています。

バリーカレボアはココア・ホライゾン（資源を持続するための取り組み）を通してココアの安定供給を確保し、農家の生活向上を行う取り組みを行っています。

Follow the Barry Callebaut Group:

 **LinkedIn:** [linkedin.com/company/barry-callebaut](https://www.linkedin.com/company/barry-callebaut)

 **Vimeo:** vimeo.com/barrycallebaut

 **Google+:** plus.google.com/+BarrycallebautGroup

 **Flickr:** [flickr.com/photos/barrycallebautgroup](https://www.flickr.com/photos/barrycallebautgroup)

お問い合わせ先:

Nor Badron
Barry Callebaut Asia Pacific
Phone: +65 6486 7200
nor_badron@barry-callebaut.com

アシュトン・コンサルティング
中馬 美佳
電話：03- 5425 -7220
E メール：m.chuma@ashton.jp