



imperfect 株式会社
2024年11月14日

【新商品】和洋の素材が融合
imperfect がおくる新たなスイーツライン「TAMAYURA」
～ふんわりとした雪平と多彩なガナッシュが絶妙に融合し、
複雑で繊細な味わいの和洋混合スイーツ「やわだまショコラ」を発売～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す imperfect（インパーフェクト）株式会社（所在地：東京都千代田区、代表者：佐伯美紗子）は、2024年11月20日（水）より、新たなスイーツライン「TAMAYURA（タマユラ）」を発売いたします。

【「imperfect」公式サイトはこちら】 <http://www.imperfect-store.com/>

「あなたの『おいしい』をだれかの『うれしい』に。」を掲げる imperfect から新たなスイーツラインが登場。「TAMAYURA」と名付けられた新ラインでは、日本各地の生産者とコラボレーションして、こだわりの国産素材を使用。これまでにない新しいジャンルのスイーツを送り出して参ります。

今回の新ラインで目指すのは、これまで imperfect が取り組んできた世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」（=いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動を、より日本国内に焦点を当てて実践することです。地方創生、事業承継など日本の産業が抱える社会課題の解決を通じて、日本の素晴らしい食文化の保全・拡大の実現を目指します。

■商品概要

商品名 : やわだまショコラ

発売日 : 2024年11月20日(水)

販売価格 : 2,300円(税込)

販売場所 : imperfect EC サイト



https://imperfect-onlinestore.com/shop/products/Chocolate_Tamayura_Yawadama

商品概要 :

カカオと掛け合わせた素材が芳醇に香るガナッシュを、ふんわり柔らかな口当たりが特徴の雪平で包んだ一口サイズのショコラです。6種類のさまざまな味わいが楽しめる、「やわだま」をアソートで一箱に詰め合わせました。

ガナッシュには imperfect で丹精に作ってきたチョコレートと餡子をあわせ、和菓子で用いられる雪平で包み込むことで、和菓子でも洋菓子でもない、新たなジャンルのスイーツに仕上がりました。奈良県で自然農園を営む「健一自然農園」で生産された「三年晩茶」をはじめ、山椒やオレンジ、ラベンダー抹茶などそれぞれ異なる味のガナッシュと、マシュマロのようにふんわりした雪平のマリアージュでバリエーション豊かな風味と、こだわりの素材の味わいを、これまでにない食感とともに、お楽しみ頂けます。

商品紹介は以下 URL からもご覧いただけます。

<https://imperfect-onlinestore.com/lp?u=imperfect-tamayura-yawadama-01>

(プレーン x 山椒)

(プレーン x カシューナッツ)

(和紅茶 x パッションフルーツ)



(煎茶 x ラベンダー抹茶)

(抹茶 x オレンジ)

(三年晩茶 x 三年晩茶)



■健一自然農園について

～2001年に耕作放棄地の開墾からスタート。自然栽培で社会課題の解決の取り組み～

新ブランド TAMAYURA では、第一弾のコラボパートナーとして、日本の農業が抱える社会課題の解決に、独自の農法でアプローチする健一自然農園を迎えました。風味豊かな茶葉をふんだんに使用した商品をお届けすることで、私たちの暮らす日本にフォーカスした「Do well by doing good.」の実践を目指します。



(写真：健一自然農園 伊川代表)

奈良県北東部に位置する大和高原。標高 200～600 メートルの寒暖差がある地形と豊かな土壌を活かして、農薬・肥料を使わない自然栽培で健一自然農園のお茶は栽培されています。

3年以上育った茶樹を木ごと刈り取って育てる「三年晩茶」を中心としたお茶づくりを通じ、耕作放棄され伸びきった茶が茂る茶園をそのまま資源化。健一自然農園はこだわりの農法で耕作放棄地の資源化、里山の復興など社会課題の解決に取り組んでいます。

■「三年晩茶」について



健一自然農園の「三年晩茶」は、3年以上育ったお茶の樹を刈り取り、茶葉/枝/茎も丸ごと里山の薪で焙煎し、熟成を経て出来上がります。一口飲めば、心も体も芯から温まる特有の優しい香りが広がる健一自然農園の主力商品です。

■サステナビリティへの取り組み



imperfect では、「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」を掲げ、imperfect の商品が橋渡し役となり、お客様の「おいしい」を、生産地・生産者の「うれしさ」につなげる循環づくりを目指しています。

世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（=いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動の輪を広げ、より多くのお客様に知っていただくことを目指し、この取り組みに共感いただいた企業とのコラボレーションを展開していきます。

また本商品の売上の一部は、imperfect がさらに産地での活動を実施する活動費用に充当いたします。

私たち imperfect の活動で全ての課題を解決することは出来ませんが、「Do well by doing good.」の共感の輪を広げながら、たとえ不完全 (imperfect) であっても、私たちにできることから取り組み、少しでも世界と社会をよくすることに貢献して参ります。

【カカオ農家との取り組み】

1つ目はカカオが育つ森林の保全。カカオの木は直射日光や風に弱い植物で、日差しが当たり続けてしまうと通常 50～80 年あるといわれる寿命が 25～30 年と短くなり、安定的にカカオ

を生産することが難しくなります。しかし、カカオ農家は知らないうちにカカオの栽培の為に森林を伐採し、森林減少が進むだけでなく、結果的にカカオの収穫に影響が出てしまいます。そこで私たちは、シェードツリー(日陰樹)と呼ばれるカカオの木に日陰を作る木の苗木を植林し、カカオの森を守る活動を行っています。また植林と同時に、無理な森林伐採ではカカオ豆の生産は伸びず、森と共存しながら計画的にカカオの木を増やすことが、カカオの生産や生産者の収入増につながることを伝える活動を行っています。

imperfect のコートジボワールの農家との取り組みはこちらからご覧いただけます。

https://youtu.be/_HULMLNuIbU?si=Coer4T8kUEA5IeWw



2 つ目は、社会進出を希望する女性の就労のサポート。西アフリカのカカオの生産工程は、文化的な背景から、女性が農園主である男性のサポート役とされる場合が多く、経済的に自立する機会が限られている現状があります。社会で活躍する機会を得たい、経済的に自立したい・家族をサポートしたいと願うカカオ農園の女性たちがいきいきと活躍する機会の創出をサポートしています。具体的には、キャッサバの栽培と販売による収入の獲得をサポート。キャッサバはタピオカの原料である芋の一種で、ガーナの主食の1つでもあり、生産量は世界第4位を誇ります(2019年)。キャッサバの種子を提供するだけでなく、栽培に関する農学トレーニングを実施することで効率的に栽培する方法を学ぶ機会を提供。更に、粒上にしてもち米の様にしたアチェケや、粗挽きの粉にして食べるガリなど、現地で食べやすいように加工し、付加価値を付けて販売できるような加工器具を提供する活動も行うことで、安定して収入を得ることに繋がる応援しています。

imperfect のガーナの農家との取り組みはこちらからご覧いただけます。

https://youtu.be/cwBY53AD5Mo?si=cA9KN4_vgEqCy3qD





いいことをして世界と社会をよくしていこう

Do well by doing good.

The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加いただく機会をご提供しております。

会社概要

名称	: imperfect 株式会社
設立	: 2019年3月18日
代表者	: 代表取締役社長 佐伯美紗子
所在地	: 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目6番1号
事業内容	: 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営 /飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL	: https://imperfect-store.com/

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、E-Mail : press@imperfect-dowell.com