



株式会社エム・シー・フーズ

〒112-8760 東京都文京区小石川1-1-1 文京ガーデンゲートタワー10階

TEL:03-3830-1704 FAX:03-3830-1705

www.mcfoods.co.jp



MAROUとは

サイゴンを旅する中、偶然知り合ったフランス人創業者サミュエル (Samuel Maruta) とヴィンセント (Vincent Mourou)。

2010年、ふたりはベトナムのカカオに惚れ込み世界でも数少ない“カカオ産地でチョコレートを生産するメーカー”として、マルゥ (MAROU) を誕生させました。

彼らが目指すのは、その土地で採れた原料100%でピュアなダークチョコレートを作り上げること。カカオ農家と直接取引し、カカオ専門家と密接に協力し合いながらベトナムのカカオを世界で愛されるグルメチョコレートにすることを目標に日々励んでいます。

近年では、国際コンクールで数々の賞を受賞しそのクオリティは世界中で高く評価されています。

ベトナムのカカオ豆

カカオ豆がはじめてベトナムに導入されたのは、19世紀にフランス人の手によってでした。

ベトナム産カカオ豆の生産量は依然として多くはありませんが、発酵過程を厳格に守ることで味の評価は急激に上昇しており、多くの大手食品加工企業がベトナム産カカオ豆の買付を強化するとともに、農家に対して栽培地拡張を支援しています。そのため、ベトナムのカカオ生産のポテンシャルは極めて大きいと見られています。

フレーバービーンズの産地として名高い中南米の国々に並んで、インドネシアとともにアジア諸国のカカオ豆の品質の良さが国際的に評価されています。ベトナム産カカオ豆はフルーティな酸味が特徴的で、今日各国のチョコレートメーカーに注目されています。



— MAROUのこだわり —

1. ダークチョコレートへの想い

厳選したベトナム産カカオ豆とベトナムのサトウキビから採れた砂糖のみを使用しています。『もともと品質の高いものに混ぜ物をする必要はない。』と、乳化剤もバニラ香料も加えていない100%ピュアなダークチョコレートです。

2. ベトナムのテロワールを探す旅

マルウのチョコレートは、“ベトナムシングルオリジン”。ベトナム国内で育ったカカオ豆のみで作られています。メコンデルタ、アンナン山脈や中央高原、それぞれの土地で育つカカオ豆は、スパイスでフルーティだったり、花の香りがするなど個性豊かで複雑なアロマを与えます。

3. ベトナムの自社のチョコレート工場

各産地やブレンド毎に最適な温度で焙煎することで、それぞれの豆の特徴をはっきりだし、繊細な香りを逃さず引き出します。焙煎、コンチング、テンパリングと全ての工程を現地の自社工場で一貫して管理することで高い品質を保持しています。

◆ MAROUの取り組み ◆

◆ エシカル＝倫理的な調達方法

カカオ調達の際に、人にも環境にも害が出ないように注意しています。カカオの生産・調達過程はとても大切に考えており、より良くできるように常にベストを尽くしています。

◆ カカオ農家と直接取引

各地域の小農家を直接訪問し、一番品質の良いカカオ豆だけを国際市場価格の約2倍で買付けしています。また、技術支援や道具寄付を行いながら農家と強力な関係を築き、共により品質の高いカカオ豆作りに励んでいます。

◆ ショコラティエの運営

ハノイ・サイゴンにて直営のショコラティエを運営。シェフパティシエを筆頭に自社製品を使用した様々な提案を行い、ベトナムチョコレート文化の発展、若手人材の育成に奮闘しています。

◆ オリジナルブレンドの開発

新しいパートナーとの出会いも大切にしています。コラボレーション時には各パートナーに最適なオリジナルブレンドのご提案もしています。

..... MAROU クーベルチュール

Vietnam 75%

ベトナム 75%



荷 姿：1kg 板状 賞味期限：製造より24ヶ月
原材料：カカオ75%・砂糖25%

ベトナム国内の8つの地域から厳選したトリニタリオ種カカオをバランスよくブレンドしました。ナッティさと果物のほのかな酸味、力強いカカオが香るバランスの良さが特徴です。

Vietnam coconuts milk 55%

ベトナムココナッツミルク 55%



荷 姿：1kg 板状 賞味期限：製造より24ヶ月
原材料：カカオ55%・砂糖27%・ココナッツミルクパウダー18%

メコン川流域で育ったトリニタリオ種カカオと、相性の良いココナッツミルクパウダーを合わせた乳製品不使用のミルクチョコレートです。豊かなココナッツの香りとキャラメルを思わせる香ばしさが特徴です。