

桑

K U W A C H O C O

桑の葉の濃い緑を  
そのままに  
感謝の気持ちも  
そのままに  
お届けします  
復興の桑チョコレート



2015年2月  
地方新聞社  
おすすめスイーツ総選挙

第1位  
獲得



鈴木 幸一  
Koichi Suzuki

昭和16年4月、名古屋大学  
大学教養部材料科学課程  
進学。平成8年4月、岩手大  
学農学部教授。平成20年4  
月、岩手大学地域連携推進  
センター長。平成24年4月、岩  
手大学特任教授を経て、同  
年5月より、同大学名誉教授  
就任。専門分野は、昆虫・バ  
イオテクノロジー、農学博士。

復興の桑プロジェクトから  
生まれた生チョコレート  
待ちに待ったスイーツの誕生です。チョコレート  
大好き人間にとって1つ心配事がありました。  
チョコレートの原料のカカオにポリフェノールが多  
量に含まれており健康には申し分がないのです  
が、チョコレートスイーツになると甘味成分の糖  
が加わりますので、チョコレートを食べると高血  
糖が常に付きまといます。  
ところが、桑には重要な成分として糖の吸収  
を阻害するDNJ(1-デオキシノジリマイシ  
ン)が含まれています。桑チョコレート誕生が歡  
迎されるのは、チョコレートの糖による心配事の  
解消だけでなく、さらにダブル効果も期待でき  
ます。桑には、この糖の吸収阻害物質以外に、カ  
ルシウムは牛乳の2.5倍、鉄分は鶏レバーの5  
倍、食物繊維はごぼう並みです。チョコレートも  
食物繊維とミネラルが豊富な食品として知られ  
ていますので、まさにダブル効果となります。  
日本でチョコレートをはじめて口にしたの  
は、メキシコに渡っていた仙台藩の支倉常長では  
ないかと伝えられています。その支倉常長の出  
身地で約400年の時を経て、桑とチョコレート  
が組み合わさることになりました。この歴史的  
な意味合いの中から、新しい理想的なスイーツの  
誕生に深い感動を憶えます。

K U W A C H O C O

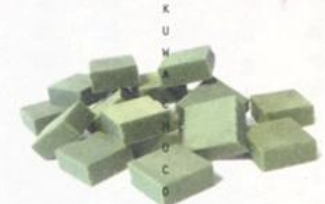
宮城県仙台市の無農薬で育てられた桑の葉を新鮮なうちに粉末化した  
桑パウダーから作られたチョコレートです。

桑の葉には、鉄分やカルシウム、マグネシウムなどのミネラルの他、  
食物繊維も多く含まれています。さらに、糖の吸収を阻害する成分も含まれているため、  
体にとってもやさしいチョコレートです。桑特有の豊潤な香りと桑の持つ  
豊富な食物繊維に由来する独特な食感をお楽しみください。



【キャレチョコ】

【価格】650円(税込) 【内容量】10個入り  
【保存方法】高温・多湿を避けて20℃以下で保存し、  
桑本来の美味しさや風味をお楽しみいただくためにも、  
できるだけお早めにお召し上がりください。



【生チョコ】

【価格】1,080円(税込) 【内容量】15個入り  
【保存方法】高温・多湿を避けて涼しい場所(10~20℃)に  
保存し、桑本来の美味しさや風味をお楽しみいただくためにも、  
できるだけお早めにお召し上がりください。

この「KUWA CHOCO」の売り上げは「KUWAこども基金」として、  
東日本大震災をはじめ国内外の大きな自然災害の支援に役立てられます。  
理不尽な自然災害の被害にあった子ども達が将来をあきらめず自分の道を進んでいるよう応援していきます。

### 復興の桑プロジェクト

認定NPO法人日本ハビタット協会は、東日本大震災復興支援事業「復興の桑プロ  
ジェクト」を実施しています。

塩害に強く、環境にも優しい桑を植栽し、栄養価の高い食品へ商品化し、販売して  
いくことで、仙台市若林区で江戸時代から先祖代々の田畑を守り農業を続けている  
人々の地域コミュニティの復興と宮城県の子どもの自立を支援しています。

農業を全く使わず、丹精込めて育てた桑のパウダーを練りこんだ「KUWA CHOCO」  
には東北地方の復興と再生、そして子ども達の未来への祈りが込められています。



【桑】文字デザイン：倉家 翠 動物園

商品のお申し込み・お問い合わせ

認定NPO法人  
日本ハビタット協会

〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3 都道府県会館5階 福岡県東京事務所分室内  
TEL/03-3512-0355 FAX/03-3512-0355  
[HP] www.habitat.or.jp [E-mail] kuwa\_choco@habitat.or.jp