

産品情報：5

	地域・州	ピウラ	訪問日	2014年3月1日
企業名	Cooperativa Agraria Norandino Ltda. (旧 CEPICAFE)			
主要産品	カカオ・ブランコ (商品：カカオ豆)			
企業概要	アマゾン、トゥンベス、ピウラ州のサトウキビ、コーヒー豆、カカオの小規模生産者で構成される協同組合。カカオ部門で3370の会員数を数える。各地の会員が収穫したカカオを豆に加工後、ピウラ市内のNORANDINOに運送。その後、同加工所で品質調整および管理、袋詰めを行い、国内外に販売している。特に、白カカオ豆は、ピウラの一部地域でしか収穫されない希少なカカオで、欧州に輸出している。 http://www.coopnorandino.com.pe/			

1.産品の特徴について	
項目	コメント
機能性 (抗酸化作用)	繊維、鉄、カルシウム、亜鉛、カリウム、マグネシウム、硫黄、フラボノイド (抗酸化作用) を含む。
新規性・ オリジナル性・ ストーリー性	内部が白いカカオ豆は、上質のチョコレート製造に適している。とても希少価値の高いカカオで、ピウラ州のモロポン、チュルカナス郡一帯のみで収穫される。とくに欧州のチョコレートメーカーから注目されている。
品質・安全性	天然発酵のカカオ豆 (生豆) で欧米の有機認証も持っている。
嗜好性・ 美味しさ	欧州のチョコレートメーカーが輸入しているカカオ豆。
価格帯	[FOB 価格] : USD 4,000/トン (12.5 トン、25 トンの場合) 白カカオは一般のカカオよりも希少価値が高いため高付価値商品。
2.取扱企業・工場について	
項目	コメント
経営者・工場の 意欲・順応性	特産物の希少価値の高い白カカオのプロモーションに力を入れている。
品質管理	有機認証 (NOP、EU)、Comercio Justo
生産能力	年間 200 トン
販売実績	米国、フランス、ドイツ、スイス、イタリア
関係機関との関連性	小規模生産者には、州政府や NGO・PROGRESO の技術支援等がある。
キーパーソン	Mr. Eduardo Espinoza (カカオ部門の責任者) Mr. José Rojas (アドバイザー、英語コンタクト可)

3. 対日輸出に向けて企業・工場からの要望

4. トレーサビリティ

生産者農家の協同組合のため、生産工程から把握している。

5. 備考

ジェットロ・リマ事務所が訪問したのはピウラ州のチュルカナス郡ブエノス・アイレス村の生産者協会 ASPROBO (NORANDINO 傘下。ピウラ市内から車で約 2 時間)。会員が収穫したカカオを加工所に集積し、発酵、乾燥させてからピウラ市内の NORANDIN の加工所に運送し、輸出される。

また、生産量を増やすとともに市場の拡大を望んでいるため、現在、NORANDINO は、担当政府機関にインフラの拡大から機器の新規導入まで 13 のプロジェクトを申請中。

6. 写真



カカオの果肉



収穫したカカオを天然発酵させる（約1週間）



屋外で乾燥させる



白カカオの比率の確認（30～70%が白カカオ）

COMPANY DATA SHEET

Date: 26 / 01 / 2015

Company / Factory / Organization	Cooperativa Agraria Norandino LTDA (Department of Cacao)		
Address	Urbanización el Bosque Mz. A Lote 18-19 Castilla - Piura - Peru		
TEL	elef: (+073) 344983-345293	FAX	Fax: (+073) 343250
Contact Person	José Rojas	Position / Title	Adviser of NORANDINO
E-mail address	coopnorandino@coopnorandino.com.pe jrojas@cepicafe.com.pe	Available Language	<input checked="" type="checkbox"/> English <input checked="" type="checkbox"/> Others(Spanish)
Website	www.coopnorandino.com.pe		
Main Product(1) Specification (juice, puree etc.)	Organic Cacao (White cacao)	Product(1) Characteristic	Grain "Piura Blanco"
Main Product(2) Specification (juice, puree etc.)	Organic Cacao	Product(2) Characteristic	Grain "Gran Blanco", "Amazonas", "Awajum", "Tumbes", "Morropon", "Chulucanas"

Factory Information			
Year of Establishment	2005 year	Number of Employees	100 person
Factory area	Processing plant : 10,000 square meters		
Annual Production Capacity	(Cacao Blanco) The production annual is 200 ton, but the availability is 12.5 ton		
Refrigerated facility	Not necessary		
Number of person in charge of Quality Control	Quality control in two level (primary processing plant and processing plant for export).	Number of person in charge of Materials Management	1 person
Exporting Country	USA, France, Germany, Switzerland, Italy		
Percentage of Exports	100 %	% of Exports to Japan	0 %
Global Certifications	<input type="checkbox"/> GLOBAL GAP <input type="checkbox"/> ISO9001 <input type="checkbox"/> ISO 14001 <input checked="" type="checkbox"/> Organic (NOP, EU) <input checked="" type="checkbox"/> Other(Fair trade)		

Attachment (If possible)

- (1) Ingredient Analysis Table of main product
- (2) Production Process Chart of main product
- (3) Product Catalogue etc.

[in case of agricultural products] Field Information

Field Scale	hectare (Certificated GLOBAL GAP: hectare)
Name of Pesticides	(If applied)
Cultivation system	Native grown / Cultivated

Q: Does Your company have an interest in entering Japanese Market? Yes / No

(Write about any questions to JETRO, if you have)

検査成績書

依頼者

日本貿易振興機構 (ジェトロ) 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : ヘル産「白カカオ」Cacao blanco en grano

特記事項:

2014年11月21日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ORAC総量	350 μ mole TE/g		蛍光測定法	
ORAC (親水性)	330 μ mole TE/g		蛍光測定法	
ORAC (親油性)	21 μ mole TE/g		蛍光測定法	