

Cannelle

BIO CHOCOLATIER

JEAN MICHEL MORTREAU

St. Sulpice le Verdon, France

2022



〈RENAISSANCE〉

今年も幸せなオーガニックショコラができました。
それは、ともに育てる人、つくる人、愉しむ人がいるから。
感謝の気持ちを込めて、愛猫カネルが私のなかまたちをご紹介します。

2022年のショコラのテーマは「RENAISSANCE(ルネサンス)」。

新たな生命の芽吹きと、喜びに満ちたショコラをどうぞ。



JMM Family

JMM オフィシャルWEBサイトのファミリー(会員)登録を
いただいたお客様に抽選でオリジナルギフトをプレゼント。
ファミリー限定商品も! ぜひご登録ください。



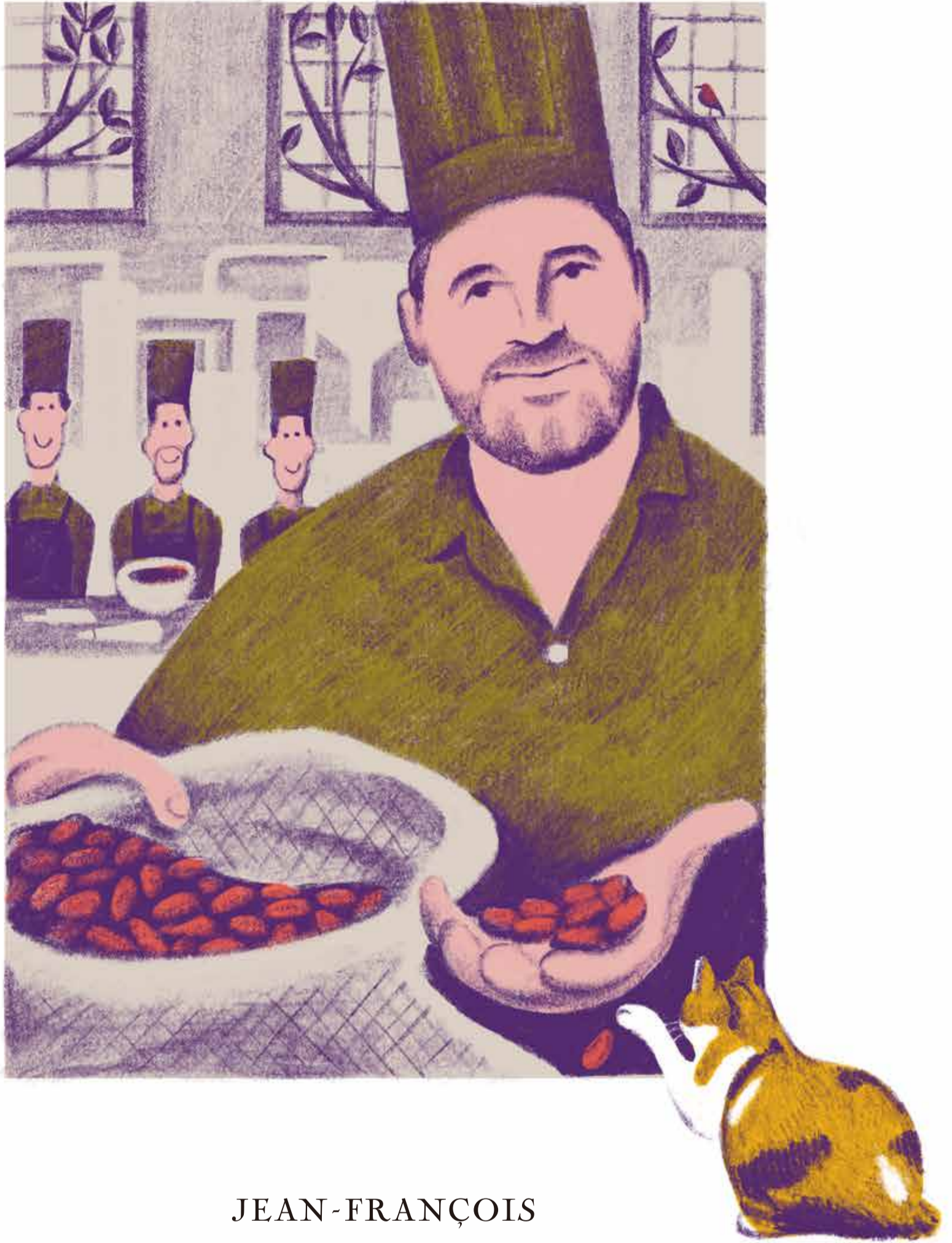
JeanMichelMortreau.biochocolat



jeanmichel_mortreau_japan



JeanmichelJapan



JEAN-FRANÇOIS

France

彼の手から生まれるのは、
ショコラだけじゃない。
世界はよくなるっていう希望。

JMM 工房製造責任者
ジャン = フランソワ・トゥランソー
(フランス)

工房の創設時から製造を担当しています。ジャン = ミッシェルとは15年の付き合い。彼のレストランでオーガニック農業を知り、やがて工房の責任者として声をかけられたことが人生の転機に。彼は私を信頼して自由や意思を尊重し、専門性を高めるために必要な学士号の取得も応援してくれまし

た。シーズンごとにカカオの個性を発見し、「完全に調和したショコラ」をつくることは唯一無二の喜び。初めてビーン・トゥ・バーに取り組んだ、マダガスカル産カカオのエキゾチックな香りは忘れられません。彼と工房のなかまは第二の家族。たくさんの「ありがとう」を贈ります。



LISE

France

一粒一粒、心の眼でみます。
農園の人たちの想いと
ショコラティエの情熱を、
責任もって届けられる私でありたい。

JMM 工房品質管理責任者
リズ・ルイーダ
(フランス)

品質管理の責任者としてジャン=ミッシェルの工房のすべてを把握し、厳密な品質管理を行っています。私はここで、オーガニックショコラとアグロフォレストリー農法について学んできました。どんな課題も前向きに考える私の姿勢を、彼は「いつも楽しいムードメーカー」と言ってくれます。オーガニックカカオが届くたび感じるのは、農園の人たちの強い想いと

品質の進化。地球環境や生態系、人のつながりを大切にしてショコラをつくる彼の人間性を尊敬します。私は2人の息子を育てる母で、庭や植物が大好き。いつかエデン農園を訪ねて、森と共生するカカオの木を見たい！彼とともに、未来をつなぐ冒険ができる仕事を誇りに思います。



TAMARA

Dominican Republic

私たちを結ぶのは、
カカオや自然への深い敬意。
森と人とショコラは、
つながっているのですね。

エデン農園主
タマラ・ムーア
(ドミニカ共和国)

私はロシア系アメリカ人です。第二の人生としてドミニカ共和国でエデン農園を開きました。アグロフォレストリー農法を行い、さまざまなフルーツとともにオーガニックカカオを育てています。ジャン=ミッシェルは農園を2回訪れています。古いカカオの木を見たり、苗木を植えたりしたことは楽しい思い出。私たちは、オーガニックカカオとショコラへの情熱だけ

でなく、自然や生物多様性を尊重する心が響きあうパートナーであり、そして友人です。カカオの種や樹木、発酵処理や乾燥工程などあらゆる工程で品質を高めるために、綿密な計画と管理を行うことは最も大切なポリシー。私たちの努力を評価し、期待を寄せてくれることは大きな励みです。



SHADEL

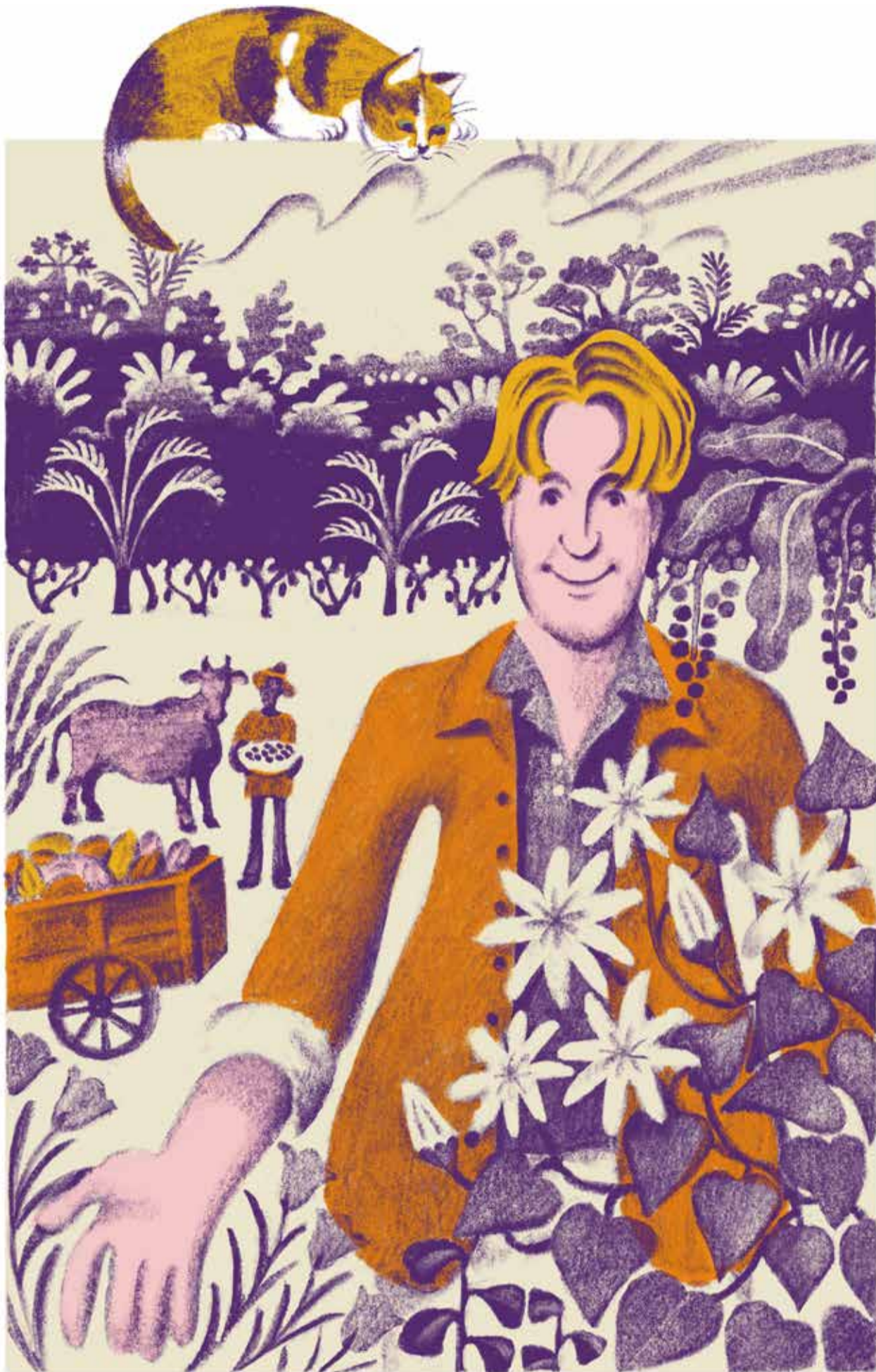
Grenada

愉快な人たちがつくる
素敵なカカオは
食べる人を笑顔にする力があるって、
言ってくれたの!

ベルモント・エステート農園主
シャデル・ナイアック・コンプトン
(グレナダ)

カリブ海の小さな島で自然環境や生態系を守りながら、希少価値の高いカカオを栽培しています。スローフードの考え方に基づいたアグロツーリズムも受け入れています。環境に対する考え方に共感し、今年からジャン=ミッシェルと取引をはじめました。農園では女性が中心となって、歌ったり踊ったりしながら日々楽しく仕事をしています。私たちの国や人

の明るさを、彼は好きになってくれたのでしょうね。完成したタブレットはなめらかな口あたりで、柑橘や塩、カカオの森のような風味があって持ち味がよくとらえられています。みんな信じられない!と驚き、自分たちが果たした役割を誇りに思っています。お見事! 素敵なショコラができておめでとう。



AKESSON

Madagascar

彼ほどオーガニックを愛し、
品質に誠実なショコラティエを
私は他に知らないね。

マダガスカル農園主
ベルティル・アケソン
(マダガスカル)

父がスウェーデン人の外交官で、長らくアフリカで暮らしてきました。3つの国で、シングルオリジンのカカオやコショウを生産しています。オーガニック市場に参入するメーカーの多くは認証ラベルばかり追い求め、品質向上への努力は必ずしも十分とはいえませんが、ジャン=ミッシェルのオーガニックショコラは

良質。品質に対し謙虚かつ献身的で、カカオのテロワール（産地の個性）を尊重する姿勢に共感します。彼は企業家としても地に足がつき、チームを成長させられる人。互いを尊敬しあえる関係に大きな意義を感じます。私たちの誇り高いコラボレーションを長く続かせましょう。



Organic cacao farming at the village of Bandoum, CAMEROON

ROLAND et EUPHRASIE

～ カメルーン バンドゥーム村 オーガニック農業化支援プロジェクト ～

畑に立つと、心が躍るんだ。

これからは自分たちの手で子や孫の暮らしを守っていける。

彼に教わった農法で。

オーガニックカカオ農家 ローランド (カメルーン)

彼は、ビジネスマンじゃない。

地球を心配する人なの。

EKANIDOUM 協会代表

エファジ・コーエミニ (フランス・カメルーン)

ジャン=ミッシェルは2019年からカメルーンのバンドゥーム村へカカオのオーガニック農法の技術指導を続けています。きっかけは、村の支援活動を続けるエファジ・コーエミニさんが新聞で彼の存在を知って

声をかけたこと。村の暮らしは貧しいですが、大人も子どもも心が明るく前向き。技術を学んで力を合わせ、豊かで文化的な暮らしを営みたいと意欲的です。村人たちの夢は「バンドゥーム村の名前が入ったパッ

ケージのオーガニックショコラが世界中の人々に届くこと」。彼は人々の力と未来への希望を信じ、長期的に支援したいと考えています。人間性に富んだこのプロジェクトをなかまたちも誇らしく思い、応援しています。



私のショコラは、あなたのショコラ。

ともにいてくれて、ありがとう。

J.M. MORTREAU

JEAN-MICHEL MORTREAU

(ジャン=ミッシェル・モルトロー)

～世界でいちばん、やさしいショコラを。～

2代続くオーガニック農家に生まれ、自然の恵みのなかで育つ。自らのオーガニックレストランでショコラを提供したところ人気となって、ショコラティエの道へ。「自然がショコラの味を決める」という信念のもと、素材はすべてオーガニックを選ぶ。生産者との関係と生態系を守る農法を尊重し、未来の子どもたちにおいしいショコラを届けたいと願っている。