# バリーカレボージャパン株式会社

## 会社説明

**チューリッヒ（スイス）に本社を構えるバリーカレボー・グループは、高品質のチョコレート・ココア製品を製造する世界有数のメーカーで、原材料の調達から最高級チョコレート製造までバリューチェーンのあらゆる段階を厳格に管理しています。**

当社はチョコレート業界のハートとエンジンであり、当社の使命はすべての顧客セグメントにおいてナンバーワンであることです。 完全に統合されたB2B企業である当社は、カカオ生産国において確固たる地位を確立し、グローバル展開しています。

- 40カ国以上で事業を展開し、12,000名を超える従業員を擁しています
- 世界中で60カ所以上の製造施設と、23カ所のチョコレート・アカデミーTM センターを運営しています
- 2019/20事業年度の年間売上高は約69億スイスフラン (64億ユーロ / 71億米ドル)
- カカオ豆の調達・加工から、チョコレートフィリング、デコレーション、コンパウンドを含む最高級チョコレートの製造まで、チョコレートとココア製品の製造において包括的な能力を有しています。
- チョコレートで175年以上にわたる伝統を持つバリーカレボー・グループは、カカオとチョコレートに関する比類ないノウハウを持っています。

ブランドと製品の幅広い製品群を有する当社の主要顧客層は以下の3つです。

- **食品・飲料メーカー**： 全世界、地域ごと、国ごとに展開する食品メーカーが、バリーカレボーのチョコレートとココア製品を自社の消費者向け製品の原材料として使用しています。
- **職人とシェフ**： ショコラティエ、パティシエ、パン職人、ホテル、レストランやケータリング業者などのプロフェッショナルユーザーにとって、バリーカレボーのプレミアム・チョコレート製品や、さまざまなグルメブランドの下で提供される便利ですぐに使用、販売できる製品は無くてはならない存在です。
- **飲料**： バリーカレボーのさまざまな飲料ブランドは、飲料セクターの世界的な顧客基盤に種類豊富なチョコレート、ココア、カプチーノ飲料向けミックスパウダーを提供しています。

**世界中で消費されているチョコレート・ココア製品の4分の1に当社の製品が使われています。**
B2B企業であるバリーカレボー・グループでは、グローバルおよび各地域の食品メーカーから、ショコラティエ、パティシエ、パン職人、ホテル、レストランやケータリング業者といったチョコレート職人や専門業者に至る食品業界全体に製品を提供しています。
また、トレンドを先取りし、競争力のある価格で特定の市場のニーズに合わせた付加価値のある製品とサービスを提供できます。
バリーカレボー・グループは、国内外の大手食品メーカーからアウトソーシング・パートナーに選ばれており、長期のパートナーシップ契約を多数結んでいます。
また、高級チョコレートやスペシャリティ・チョコレート製品を提供する世界最大のサプライヤーであり、 カレボー (Callebaut®)、カカオバリー (Cacao Barry®)、 カルマ (Carma®) の3つのグローバルブランドに加えて、デコレーションに特化したブランドであるモナリザ (Mona Lisa®) を展開しています。

**業務用チョコレートのバリューチェーンのあらゆる段階をカバーします**
当社はカカオ農園を所有していないため、最も重要な原料であるカカオ豆は、各生産国で安定した基盤を持つ団体を通じて、協同組合、仲介業者、政府機関から直接調達しています。

**バリーカレボーは、業務用チョコレート・カカオ市場で独自の地位を築き上げています。**
175年以上にわたるチョコレートの伝統を持つバリーカレボー・グループは、カカオとチョコレートに関して比類のないノウハウを持っています。 イノベーションと製品の改良でリーダーシップを発揮し、お客様のビジネスの成長を支援しています。 コストリーダーシップと相まって、当社は食品業界で選ばれるアウトソーシング・パートナーとなっています。

**世界中に擁する製造拠点とローカルサービス**
当社は完全な垂直統合型で、60カ所以上の工場を有し、独自のグローバル展開を行っています。 バリーカレボー・グループは、主要なカカオ原産国でココア工場を、お客様の近くでチョコレート工場を運営しています。 また、トレンドを先取りし競争力のある価格で、特定の市場ニーズに合わせた付加価値のある製品とサービスをお客様に提供することができます。

**ブランドと製品**
私たちのブランドと製品は、19世紀初期にまで遡る伝統的なものから、新たなイノベーションによって生み出されたものまで多種多様です。最近ではダーク、ミルク、ホワイトに次ぐチョコレート業界において過去80年で最大の発明とされる第4のチョコレート“**ルビー（Ruby）**”が新たなトレンドを作り出しています。
私たちのブランド・製品の詳細はこちらのWebサイトをご覧ください。
https://www.barry-callebaut.com/ja-JP/group/brands

**サステナビリティ - Forever Chocolate**

そして忘れてならないのはサステナビリティが私たちの競争優位性を生み出しているということです。チョコレートの未来を守るために、バリーカレボーの新しいサステナビリティ戦略 “**フォーエバー・チョコレート**” には、2025年までに達成すべき4つの目標が含まれており、チョコレートのサプライチェーンにおけるサステナビリティにおける最大の課題に取り組んでいます。
1) 当社のサプライチェーンから児童労働を根絶する
2) 50万人以上のカカオ農家を貧困から救う
3) 二酸化炭素の純排出量を減少し森林を拡大する
4) すべての製品で 100% の持続可能な原料を使用する

## 会社概要

**本社所在地**
スイス

**事業内容**
チョコレート・ココア製品メーカー

## オフィス情報

**メインオフィス**
〒1410032
東京都 品川区 大崎2-11-1
大崎ウィズタワー21階