

ヴィーガン・グルテンフリー・白砂糖不使用

心と体をバランスする 酵素が生きたローチョコレート

ハレトケトとは？

Hareto-Ketoは2018年に誕生した、日本のローチョコレートブランドです。

ハレの日（特別な日）にもケの日（日常）にも合うチョコレート。ケの日をハレの日に変えるチョコレート。それがハレトケトのローチョコレート。弊社のチョコレートが、どんな時でもその人に寄り添い続ける存在でありたい、という願いから名付けました。



ハレトケトのチョコレート

10年近く看護師として働いていた経験を活かし、予防医学の延長という観点から始めたチョコレートビジネス。スーパーフードや健康食品を中心に使用して、健康に特化したローチョコレート（ヴィーガンチョコレート）を製造しています。色付けにも、野菜や果物・スパイスなどの天然の植物を使用しています。



世界でたった2%

市場流通量2%未満の、エクアドルの固有種アリバ種カカオのみを使用。児童労働や不当な労働のない契約農家との、フェアな直接取引で輸入された、希少品種のカカオです。契約農家・カミーノベルデ農園は、エクアドル国内の零細農園に働きかけて、品質の向上と賃金・労働環境の底上げに尽力しています。



USDAオーガニック認証・有機JAS認証をそれぞれ取得済み。

Hareto-Ketoのローチョコレート・ロースイーツは

- ✓100%ナチュラル
- ✓乳製品・卵不使用
(ヴィーガンまたはベジタリアン)
- ✓小麦不使用 (グルテンフリー)
- ✓白砂糖不使用
- ✓罪悪感なし

ローチョコレートとは？

ローチョコレートとは、健康の観点から、生(raw)のカカオ豆を焙煎したり高温で加熱したりせずに作る、ベジタリアンチョコレートのことです。ビタミン・ミネラル・ファイトケミカル・酵素など、カカオの栄養素が余すことなくギュッと詰まったサブリのようなお菓子。次世代の健康食品として注目を浴びています。

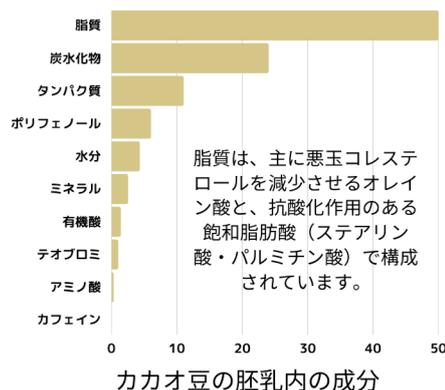


こんなにすごいカカオ！

カカオには様々な栄養素が含まれており、カカオポリフェノールは炎症を抑えて血管を柔軟にし、血圧を下げたり心疾患・脳血管疾患を予防することが研究結果で明らかになっています。またポリフェノール・マグネシウム・テオブロミン・フェニルエチルアミン・食物繊維などの成分によりストレスの緩和を図ることがわかっており、メンタルヘルスが重要視される昨今において、日常に取り入れたい食品の一つです。

生なら更にすごい！？

多くのビタミンや酵素は加熱に弱く、フェニルエチルアミン（PEA）という成分も熱により破壊あるいは凝固することがわかっています。PEAはときめきを引き起こす恋愛物質であり、他に集中力の強化・抗うつ作用・食欲抑制作用などがあり、夫婦円満や日々のうるおいのキーとなる成分としても注目されています。



メンタルヘルスに影響する主なカカオの成分

- ポリフェノール：ストレスの緩和・抗酸化。
- マグネシウム：自律神経などの神経伝達に関与。
- フェニルエチルアミン（PEA）：抗うつ作用
- アナダマイド：快楽などに関与する脳内麻薬。鎮痛・睡眠。
- トリプトファン：Happyホルモン・セロトニンの材料。
- テオブロミン：自律神経の調整・覚醒作用。
- 食物繊維：大腸がんを予防するリグニンが豊富。腸活によるストレス耐性強化。

カカオは体の健康だけでなく、心の健康（マインドフルネス）にとってもキーアイテム。

香りや美味しさだけでなく、その成分にも着目することで、チョコレートをより一層楽しみ味わえる。豊かな日常を提案できる、それがローチョコレート。

伸び続ける世界のヴィーガンチョコレート市場

日本でも目覚ましい勢いで成長を続けるヴィーガン食品市場ですが、チョコレートにおいても同様に、世界のヴィーガンチョコレート市場は2017年から2021年までのCAGR（年平均成長率）は15.5%、2022年には市場規模が5億米ドルを突破しており、2022年から2032年にかけてはCAGR約14.2%で成長していくと予想されています。



ヴィーガンチョコと健康

動物性食品の摂取量を減らすことで、アルツハイマー病の発症や悪性腫瘍・心疾患による死亡のリスクを低下させる、という研究報告や、ヴィーガン食は体重とBMI値の減少に関連があることがメタ分析により判明しているなど、植物中心（プラントベース）の食生活が健康に良い影響を与えることは広く知られています。

カカオの健康効果と相まって、ヴィーガンのみならず健康志向な人々からの支持もあります。



アレルギー対応スイーツ

卵・乳製品に対するアレルギー対応の観点からも、ヴィーガンチョコレートやスイーツは注目されています。2020年の消費者庁報告書では、原因食物は鶏卵が最も多く33.4%（2,028例）2位が牛乳18.6%（1,131例）でした。またチョコレートはグルテンフリーであり、ヴィーガンスイーツの中でもロースイーツは小麦不使用であるため、アレルギー対応スイーツの一つと言えます。



世界のトレンドを包括した、次世代スイーツ ローチョコレート

- ・心と体の健康に特化したWell-beingな食品。
- ・環境やアニマルライツに配慮している。
- ・天然の植物から作られた、ボタニカルな色とデザイン。