

# คหอปคหปน คคค

—コップンガート—

9

Vol.1 SEPTEMBER

## 待ちに待った、 タイランド。

第一弾、「焼き菓子便」をご購入いただきました皆様、誠にありがとうございます！！ガートココアジャパンの澤平と、8月に新加入した八木です！これから毎月焼き菓子便と共に私たちの活動についてご紹介していくガートココア通信、通称「コップンガート」をお届けしていきたいと思えます！！ということで、VOL.1の始まり始まり～

## Kad Kokoa JP in Thailand



チョコとタイが好きなお澤平が、2年前にKad Kokoaに惚れ込んで一人ではじめたチョコ販売。そしてコロナでタイに行けず色々大変だった中、Kad Kokoaを広める活動を生懸命やっていたる姿に惚れ込んだ、タイ好きな八木が仲間に加わり、ようやくタイに行けました。。。



初日は創業者であるパニーティー・ナツタヤー夫妻とガートチームディナー。ガートチームの仲睦まじくエネルギー溢る様子が印象的でした。@31 degrees by Kad Kokoa



## 日本で販売を始めてから初のタイ

遂に遂に、タイやってくることができました！6時間のフライトを終えタイの独特なおいを懐かしみながら、最初に向かった地はもちろんバンコクにあるKad Kokoa！9月で雨季のタイなので初日からバケツのような雨を浴びましたが、これもまたタイらしいかと、2年と9ヶ月ぶりの本店に感動を覚えました。ガートココアの出会いは2019年のコロナ前で、まさかこんなにも会えない中で販売を始めることになるとは…。現地での研修が始まってから、現地の農家の方、ガートチームのみんな、ガートココアと関わる沢山の人達と、自分の描いていた形に関わっていることをとても嬉しく思います。

久しぶりのタイですが、やはり変わらずとても素敵な国だなと感じる毎日です。多くの国の人が入り混じり、それぞれが自由に、好きな服を着て、リラックスした日常があり、他人に優しく、自分が自分で居られるようなそんな場所なのではないかなと感じます。タイのカカオは他のアジアの国に比べると後発ですが、とてもユニークで、だんだんと国際的にも認知され評価されてきています。そんなタイ産カカオの美味しさを、タイの魅力も合わせてお楽しみいただけるように引き続き活動してまいります！

これから1ヶ月に一度ではありますが、少しでも皆様にガートココア全体の活動をお届けできればと思い、このような「コップンガート」を始めてみました！来月はタイ北部のカカオ農園の様子や、カカオからチョコレートになるまでの様子などをお届けできればと思います！コップンカー！

## 31 degrees by Kad Kokoa

2022年4月にオープンしたばかりのKad Kokoaが手掛けるカカオオビストロ。

Kad Kokoaのカカオを使用した料理やドリンクがお楽しみいただけます。チョコレートを使用したレバーペースト(下写真)やカカオの実から獲れたジュースのシャーベットは絶品。週末の夜は絶品料理だけでなく、ジャズの生演奏も楽しめます。バンコクに行かれた際は是非お立ち寄りください。

営業時間：毎日 9:00-22:00

住所：5 Soi Sukhumvit 31, Khlong Tan Nuea, Watthana, Bangkok 10110

