



# OCA | Organic Cacao & Chocolate

## 欧州14カ国・22ブランドの採用実績が 示すOCAの評価

— OCAは、欧州の目利きブランドに選ばれている —

Crafting Markets（オランダ）経由 2025年販売実績

---

# 14

採用国  
欧州全域

# 22

採用ブランド  
実名採用



# 欧州14カ国へ広がる採用マップ

アイルランドからロシアまで。OCAのオーガニックカカオは、欧州全域へ着実に広がっています。



# どんな会社に使われているか

高級市場から製造用途まで、欧州の多様な食のプロフェッショナルに選ばれています。



## 🍫 高級ショコラティエ

Benoit Nihant（ベルギー）、Notes de fève（スイス）など欧州を代表するアルティザン総



## 🌿 クラフト / Bean to Bar

Darkroom Chocolate（英国）、Nordic Chocolate（スウェーデン）など産地表現にこだわるブランド



## 🍰 パティスリー / デザート

Patisserie Ager（スペイン）、Bianco Lody（ポーランド）など、デザート用途にも展開



## 🏭 製造 / 実務用途

Somato / Sopočka Manufaktura（ポーランド）など製造ラインでの採用



# Benoit Nihant

ベルギーを拠点に、東京・銀座をはじめ日本国内にも複数の旗艦店を展開する世界的な高級ショコラティエ。そのBenoit Nihantが、OCAのオーガニックカカオを採用しています。

## ベルギー本場の最高峰ブランド

カカオからチョコレートまで一貫する  
Bean to Bar哲学

## 東京・銀座に旗艦店を展開

日本市場でも高い知名度と信頼を持つブランド

## OCAの品質を証明する採用実績

22ブランド採用の中でも最も象徴的な一社



Benoit Nihant Chocolatier  
**Vietnam Châu Đức 74%**

€10,90

Taxes incluses. Frais de port calculés à la caisse.

[Ajouter au panier](#)

Au Cœur de la région luxuriante de Châu Đức, OCA et sa fondatrice Nguyen Thi Thu écrivent depuis 2004 une histoire faite de passion et d'engagement. La ferme s'épanouit parmi des avocats, des jacquiers, des mangoustiers et des anacardiers, formant un écosystème harmonieux où la nature et la culture coexistent en équilibre. Le riche cacao Trinitario qu'elle cultive développe des notes de mandarine, de citron et de caramel blond.

Poids: 60g

Dégustation et conservation: Conserver dans l'emballage d'origine, à 16-18°, à l'abri des rayons du soleil et de l'humidité. A consommer dans les 6 mois après réception.

公式サイト: [benoitnihant.be](http://benoitnihant.be)

# なぜえらばれているのか

採用ブランドの顔ぶれから、5つの評価軸が読み取れます。



## 🌿 風味と産地表現

ベトナム産オーガニックカカオ固有の風味プロファイル。産地を語る原料。



## ✅ 有機性と自然指向

オーガニック認証。欧州市場の自然指向ニーズに合致。



## 🔍 トレーサビリティ

農園から出荷まで追跡可能。欧州高級ブランドが求める透明性。



## 📦 小ロット対応力

クラフトメーカーや小規模パティスリーの発注規模に柔軟対応。



## 🏭 用途広さ

クラフト系18・製造系4ブランド。高級から実務まで両立。



# だから、選ばれる。

ベトナムの農園で育ち、ヨーロッパの目利きに届く。

## 農園の現場から

- オーガニック認証取得済み
- 農園から出荷まで一貫した品質管理
- 発酵・乾燥プロセスの徹底管理
- 産地・農園背景を語れるストーリー

## 営業価値として

- 「どこで、誰が、どのように」を語れる
- 欧州の目利きブランドが実際に評価
- 産地の透明性・トレーサビリティ
- 単なる認証以上の「ものづくりの温度感」



# List of logos using real names from 22 brands in 14 European countries

14  
countries

22  
brands

Crafting Markets (Via Netherlands) 2025 figures



 Belgium



Benoit Nihant

 UK



Ruby Hue

 Spain



BOUTIQUE RELIEVE

 Czech



Jordi's

 Sweden



Nordic Chocolate

 France



ChocoBio




Darkroom Chocolate



Patisserie Ager



Moonment

 Denmark



PocoLoco

 Switzerland



Notes de fève



Xavier Palau (Pangea Chocolate)

 Hungary



Harrer

 Ireland



Nearynogs

Maison Xokoa



Torres Chocolatier

 Germany



Berliner Schokoladen Manufaktur

 Italy




Chocolate For Family

 Poland



Bianco Lody

 Russia



Cacava



Cocoah!



Somato (Sopocka Manufaktura)

# OCAが提供できる原料

カカオ豆の輸出にとどまらず、用途に応じた多様な原料・製品をご提案できます。



## カカオ豆（発酵・乾燥）

主力供給品 / オーガニック認証済み



## カカオマス

2kgからの試作・製造相談対応



## カカオニブ

大 / 中 / 小 / 製菓・加工用



## カカオバター（未精製）

クラフト・高級用途向け



## カカオパウダー

バター22-24%含有 / 非アルカリ処理



## カカオハスク

ハーブティー・機能性原料



## 各種チョコレート

OEM・小ロット対応は

# まずは、試作品から。

OCAの品質は、実際に使っていただくことで伝わります。

## サンプル請求

ご希望の原料サンプルをご用意します

## 試作相談

2kgから。カカオマス+副原料による試作対応

## OEM対応

パウダー、ニブなどのOEM製造に対応

## 小ロット対応

クラフトブランドの発注規模に柔軟に対応

「OCA | Organic Cacao & Chocolate — 日本語でお気軽にご相談ください。」

