

ニカラグア国

カカオの高付加価値化とバリューチェーン構築にかかる案件化調査

企業・サイト概要

- 提案企業：株式会社βace
- 提案企業所在地：東京都渋谷区
- サイト・C/P機関：ニカラグア国／国家農牧技術庁



ニカラグア国の開発課題

- ニカラグアのカカオ生産者の98%は小規模生産者であり、貧困問題は深刻である。
- カカオの生産技術、品質管理、生産組織の組織力、マーケティング等に関して多くの課題を有する。

中小企業の技術・製品

- 1) その土地でしかできない、良質なカカオ豆開発加工技術（発酵乾燥技術、流通管理ノウハウ）
- 2) 他社では真似できないチョコレートの一貫した加工製造技術（テイasting～製法～レシピ）
- 3) 戦略的なマーケティング技術による高級・ラグジュアリーブランドとのコラボレーション

調査を通じて提案されているODA事業及び期待される効果

C/P機関と協力して、提案企業が有するカカオ豆開発技術、チョコレート製造加工技術の普及実証を進め、カカオ生産者組織との互恵的なビジネスモデルを持続発展的に展開することで、ニカラグアのカカオ小規模生産者の生計向上に寄与する。

日本の中小企業のビジネス展開

- スペシャルティカカオ豆をカカオ生産者グループと開発し、ストーリーのあるクラフトチョコレートを日本、アジア、欧米市場で販売する。
- プレミアム豆を作る技術を指導し、良質なカカオ豆を国内外のBean to Barチョコレートメーカーに販売する。

Feasibility Survey for the Cacao value chain development and value addition in Nicaragua

SMEs and Counterpart Organization

- Name of SME : βace Co., Ltd.
- Location of SME : Tokyo, Japan
- Survey Site / Counterpart Organization : Nicaragua / National Institute of Agricultural and Livestock Technologies



Concerned Development Issues

- The 98% of cacao producers in Nicaragua are small-scale subsistent farmers, who are facing poverty issue.
- There are multiple development issues in cacao sector such as production techniques, quality control, organizational capacity, marketing, etc.

Products and Technologies of SMEs

- Post-harvest techniques to develop good quality cacao unique to the locality
- Original techniques for chocolate making (tasting wheel, manufacturing methods and recipes)
- Strategic marketing to realize collaboration with exclusive luxury brands

Proposed ODA Projects and Expected Impact

- The proposing company, in cooperation with the counterpart organization, will enhance the added value of cacao of the target farmer groups by introducing and disseminating the development techniques of fine cacao beans and chocolate.
- It is expected to contribute to improve the livelihood of small-scale cacao farmers in the target groups through the development of reciprocal business model with them.