

フェアトレード雑貨&ビーンズショップ

Fair Beans

2020年2月号 フェアビーンズ



Happy Valentineday

2月14日は、バレンタインデー！チョコレートも贈る機会が増えますね。あちこちで見かけるチョコレート。でもチョコレートって誰がどうやって作っているのでしょうか。チョコレートの原料である「カカオ豆」。このカカオ豆を作る際に、様々な問題があります。問題の1つ、児童労働です。多国籍企業などが決めた低価格により、賃金などのコストを安くするために子どもたちが働かされている現状があります。

危険な作業や休みが無いこと、教育や遊びの機会がないなど子どもたちの権利が守られていません。フェアトレードのチョコレートは児童労働を極力行わずに作られています。この機会にチョコレートの背景について考えて知ってフェアトレードを選んでみませんか？



プレゼントにもオススメ♪

ダブルチョコマフィン

バレンタインデーの贈り物に、手作りのチョコレートお菓子を送ってみませんか？乳製品と玉子無しでまぜて焼くだけの簡単レシピです。お子さんともどうぞ！



<材料> マフィン型6個分

- 強力粉 100g ■薄力粉 100g
- FAIRBEANS ダークトラディショナルホットチョコレート 20g
- アルミフリーベーキングパウダー 大さじ1
- 塩 ひとつまみ
- ・FAIRBEANS セミスイートチョコチップ 適量
- オイル 50cc ●メープルシロップ 50cc
- 豆乳 200cc

<作り方>

- ①■をふるいにかける。オーブンを170度で予熱しておく。
- ②●の材料を混ぜて①に入れる。セミスイートチョコチップも適量入れて混ぜる。
- ③マフィン型に②を流し入れて、170度で20～30分焼いてできあがり！

トッピングにくるみやペカンナッツを入れても美味しいですよ。オイルは菜種油でもココナッツオイルでも。ココナッツオイルだと甘みが出ます。お試しください！



世界のフェアトレードショップ vol.1

@バン格拉デシュ

旅する中で訪れたフェアトレードショップ。どのお店もとても素敵でかわいいものばかり！素敵なお店ばかりでしたので是非紹介したい！と思い、お店の写真と共にご紹介します。

プロクリティ Prokritee

<https://www.prokritee.com/>

まず第一弾は、バン格拉デシュに着いて早々訪れたお店。PeopleTree やシャアラニールも取引がある団体で運営しています。自然素材を活用し伝統製法を守りながらハンドメイドで作られた製品を販売しています。店内はとても広く、様々なコーナーに分かれていました。布だけのコーナー、カバンやカゴ、手漉き紙が1枚から売られていたりも。お店に並んでいるものは、初めて見るものやフェアビーンズでも販売しているものもありました。また、こちらでは手作りせっけんも売られていて「マサラティ」なんていう香りのものもありました。お客さんの多くは現地の方なのもちょっと印象的でした。スタッフの方にお

話は伺うことはできなかつたのですが、

初めて訪れたバン

グラでフェアトレード

ショップに行けた

ことはとても感

慨深い思い出で

す。次回もバン

グラのお店を紹

介します！



バレンタインラッピング半額キャンペーン

毎年恒例バレンタインラッピング半額キャンペーンを今年も実施します！この機会にご利用ください☆

バレンタインラッピング半額キャンペーン

通常100円 → **50円!**

バレンタイン用のカード付き

<期間> 2020年2月1日～2月14日まで



Find us on Facebook

いいね!

してくださいね♪



フェアビーンズのfacebook ページでは、入荷商品やレシピなどの情報発信中!

FAIR BEANS

フェアビーンズなごや地球ひろば店

OPEN 11:00～18:00

CLOSE 月曜日 (※祝日の場合は翌平日休業)

〒453-0872

名古屋市中村区平池町4-60-7 JICA 中部なごや地球ひろば内

TEL 070-6412-3279

HP <http://fairbeanscoffee.net>