

INTERVIEW

ロメロトレード株式会社 代表取締役

広報マネージャー

かねだ あやか

ロメロ アンタルキ 氏 金田 彩夏 氏

中米の最高品質カカオを日本に紹介。 感動とストーリーを伝えたい



PROFILE

●ロメロ アンタルキ

ホンジュラス生まれ、コスタリカ育ち。2007年から3年間、文部科学省の国費留学生として新潟大学大学院で学ぶ。2016年にロメロトレードを立ち上げ、中米のファインカカオとファインチョコレートの販売。日本進出を目指す外国人オーナーのビジネスサポートも行う。その他にも、現地のカカオ農家を案内するツアー、チョコレートのセミナー・イベントの企画・運営も行う。

●金田 彩夏

新潟市出身。大学生のときにロメロ氏と出会い、卒業後は教育関係の仕事に従事する。ロメロ氏の帰郷に伴い、コスタリカで結婚。現地のインターナショナルスクールなどで日本語や日本文化を教える。帰国後はロメロトレードの設立に尽力し、広報マネージャーとして事業の推進に努める。

コスタリカ出身のロメロ代表と彩夏さん夫妻が運営するロメロトレードは、中米から最高品質のカカオとチョコレートを輸入する商社。信頼できる品質・美味しさとともに、生産者のこだわりや情熱など、カカオの背景にあるストーリーを日本に届けています。



ロメロトレード株式会社

〒950-3126

新潟市北区松浜6-13-22

TEL : 050-3631-7251

<https://romerotrade.com/>

お客様に正しい情報を提示できれば、
私たちを信頼してもらえます。日本で
ビジネスをするには透明性と信頼関
係が大切だと思います

コスタリカの良いものを届ける ビジネスがしたいと新潟で起業

カカオとチョコレートの輸入卸販売を手掛けるロメロトレードは、奨学生として来日したロメロ代表と彩夏さん夫妻が2016年に設立。「一度はコスタリカに帰国したのですが、大好きな新潟でまた暮らしたかった。せっかく戻るのならコスタリカの良いものを日本へ届けるビジネスがしたいと思い、私が大好きなカカオはどうかと考えました」とロメロ代表。そこで新潟での起業にあたり、商工会議所に相談した。「ビジネスの進め方や、どうすれば商品に付加価値を付けられるかなど詳しく教えてもらい、有り難かったです。また、地元百貨店を紹介していただき、2017年にバレンタインの催事“ショコラモード”に出店したことがきっかけで、今は全国6か所の百貨店の催事に出演させてもらっています」と彩夏さんは語る。

お客様、生産者ともに ハッピーになるサイクルを作る

同社が扱うのは、コスタリカやホンジュラスで生産される最高品質の「ファインカカオ」と、それを原料とする「ファインチョコレート」。ロメロ代表が現地の農園を訪ね、生産工程や品質管理を確かめた「単一品種」のカカオにこだわる。これらの商品は高い評価を受け、各地の洋菓子店をはじめ、ミシュラン3つ星を獲得したレストランで採用されるなど、業務用の取引が増加している。

「一番大切にしているのは“透明性”。どういう生産者が栽培し、どういう経路で日本に届くのかをきちんとお客様に明示することです。そして、生産者とフェアな関係を築くこと。上質のカカオを栽培することで



ロメロトレードが提供するファインカカオは、世界で約5%しか栽培されない希少で高品質なカカオ。そのまま食べても十分美味しく、日本人のショコラティエやレストランのシェフもその味に驚くという。

生産者に平均以上の金額が支払われ、お客様にもよい商品を提供できる。みんながハッピーになれるサイクルを作ることが大事だと思います」とロメロ代表。SDGsに繋がる取組を通して生産者の思いや情熱など、商品の背景にあるストーリーを伝えていきたいという。

イベントやコラボを通して 上質なカカオをアピールしたい

今後は効率的なビジネスの進め方を見極めながら、BtoB、BtoCの事業拡大を目指す同社。さらに、県内でのイベントの企画やコラボ商品の開発など、新潟の活性化にも繋がる活動も行っていく予定だ。「今年は県内の酪農家やレストラン、企業とコラボしたチョコレートのアイスクリームを作りました。新潟の人たちにクオリティーの高いカカオのことをもっと知ってもらいたいので、これからもさまざまなアイデアを考えていきたいです」と語るロメロ代表と彩夏さん。中米と日本を繋ぐメッセンジャーとして、愛する新潟からカカオとチョコレートの魅力を発信する。



取り扱っている商品の「シブチョコレート」は、カカオ豆の外皮から作られたリサイクルルベーパーを使用したパッケージでSDGsに繋がる取組をしている。

