



モジョカカオ

2016年に登場した「モジョ・カカオ」という会社は、現在ではロシアで最も人気のあるヘルシーチョコレートブランドの一つとなっています。



モジョカカオ

2016年に登場した「モジョ・カカオ」という会社は、現在ではロシアで最も人気のあるヘルシーチョコレートのブランドの一つとなっています。

創業者のイエヴゲニヤ・ツェルリン氏は、健康的な食品へのシンプルな情熱から事業を開始しました。このブランドのアイデアは、完成した製品に有用な成分、味と美学を組み合わせることです。

生産と認証

エフゲニヤ・ツェルリンは、無害で美味しいチョコレートを作るための旅の最初の段階で、ベジタリアン料理の専門家でもあるシェフのイワン・ドブコフと一緒に仕事をしていました。ナッツ、ドライフルーツ、チョコレートを使ったスイーツを開発しました。しかし、最終的には、大豆レシチンが含まれていないチョコレートは存在しないことが明らかになった。この事実は、健康食品の概念に反するものであり、イエヴゲニヤは自分でチョコレートを作ることを決意しました。精製された砂糖、牛乳、様々な保存料を含まず、味や粘り気は通常のチョコレートに似ている理想的なレシピの開発が始まりました。何度も改良を重ねた後、イエヴゲニヤは希望通りの結果を得ることができました。次のステージは製品ラインの拡大で、牛乳を加えないミルクチョコレートの製造が主なブレイクスルーとなりました。成功の秘訣は、正確な比率の計算と、ココナッツとカシューナッツの粉を使った多くの実験でした。



完成品の課題

動物由来の製品やグルテン、遺伝子組み換え生物が含まれていないように、誰もが食べられるチョコレートを発表すること。同団体では、チョコレートの成分チェック情報を公開しており、誰もが自分の目で確かめられるようにしている。

製品情報

すべての製品の主な原材料は、ナッツ、ドライフルーツ、スパイス、厳選された高品質のカカオ豆です。しかし、当社は立ち止まることなく、常に新しいアイデアを探しており、それが製品に反映されています。そのため、チョコレートには伝統的な添加物の他にポップコーンやハバネロペッパーなどが使われています。同社はビター、ミルク、ホワイトの3種類のチョコレートを製造しています。



また、チョコレートはいくつかのバリエーションで生産されています。



ミルクチョコレートの中にチョコレートナッツペーストとヘーゼルナッツを丸ごと入れたもの)、ドライフルーツのチョコレート漬け(ミルクチョコレートの中にヘーゼルナッツを入れたキュラガ、ビターチョコレートの中にクルミを入れたプルーン)。

受賞歴

利益

2019年、同社の純利益は約600万ルーブル、年間収入は6,320万ルーブルと推定されていた。

プラン

現在、MO.Dの製品は、Azбуka Vkusa、Gorod Sad、Perekrestokなどの店で見つけることができますだけでなく、全国の健康食品小売店の数十で、近い将来、同社は市場を拡大し、貿易の国際的なレベルを入力することを計画しています。パンデミック期間の終わりには、最大の小売業者Auchan、コーヒーハウススターバックス、インターネットサイトBeru、Ozon、Wildberriesだけでなく、小さな健康食品店のチェーンとの協力を締結することが計画されています。

2017年以降、同社の売上高は


63回

2019年現在

連絡先情報



ロシア、モスクワ、19A、ウリツァ・プリヤニコフ

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

 mojocacao





メイド・イン・ロシア・プロジェクトは、デジタル取引とメディアのプラットフォームです。メイド・イン・ロシアの12カ国語によるビジネス情報機関や、海外での商品やサービスの販売・宣伝を行うデジタル商社などが含まれています。プラットフォームに登録された企業は、Made in Russiaプロジェクトのロゴの使用権、ロイヤリティプログラム、サービス、施設へのアクセス権を得ることができます。



ブランドページ

<https://monolith.madeinrussia.ru/ja/catalog/3298>

pr@madeinrussia.ru