

# Natural Chocolate

上質なカカオが口の中でゆっくり溶けていく  
じっくり時間を掛けてココアバターを練り上げ丁寧に仕上げました  
一粒で分かるリッチな味わい



きな粉 60g

香りと色見の強い北米産有機きな粉を20%配合。香ばしさがおいしいチョコレート。



ミルク 60g

カカオとミルクが絶妙なバランス。まろやかなおいしさ。



スイート 60g

カカオ分53.2%の香り豊かで上品な甘さ。カカオの香り・風味を感じられるチョコレート。



ホワイト 60g

まろやかなミルクを使い、口の中でとろけるリッチな味わいのチョコレート。



抹茶 60g

国産有機抹茶とホワイトチョコレートを贅沢に使用したチョコレート。



ビター 60g

カカオ分70%の香り豊かで上品な甘さのハイカカオチョコレート。



農業・化学肥料不使用で栽培された原料でつくられた、人気商品“ナチュラルチョコレート”。

一般的なチョコレートは練り時間を短縮し生産を上げるために乳化剤・植物油を使用しますが、ナチュラルチョコレートは乳化剤・植物油を使用せず、ココアバターを100%使用し、7~8倍もの時間をかけて「練る」作業だけで、材料を混ぜ合わせています。

またココアバターは高価な上、夏場は溶けやすいので、コストが安く溶けにくい植物油で代替されるのが一般的ですが、ナチュラルチョコレートはココアバター100%。

乳化剤・植物油を使用したものと違う、きめ細やかで繊細な口どけ、カカオ本来のおいしさを味わうことができます。

冬季  
限定

香料不使用

乳化剤不使用

国内製造

季節限定で楽しめるこだわりの逸品 **ナチュラルチョコレート** ¥410 (税込¥443)