

# オーガニックチョコレート



フランスの老舗、ダーデン社の自信作チョコレート

スタッフおすすめ

「ダーデン 有機ココシュガーチョコレート アーモンドミルク カカオ47% 100g」

1897年創業のダーデン社が開発した新しいビーガンミルクチョコレートです。

乳製品の代わりにアーモンドミルクを使用し、ココナッツシュガーで甘さをつけ

ました。「BIO FOOD CREATION 2014大賞」を受賞。カカオ47%。 100g 740円

「ダーデン 有機ココシュガーチョコレート ダーク カカオ64% 100g」

ココナッツシュガーを使用した

ダークチョコレートです。コクのある甘さのココナッツシュガーとカカ

オ、ヘーゼルナッツの組み合わせは濃厚で、一粒でも満足感はたっぷり

です。カカオ67%。

100g 740円



## ショコラ ステラ

オーガニックチョコレート

- ・ダーク
- ・ミルク
- ・ミルクアーモンド
- ・ココナッツ
- ・ダークオレンジ
- ・ダークザクロ 各 50g 380円



スイスのStella Bernrains社が作るオーガニックチョコレート。

原材料を厳選し、製法にもこだわった素材の美味しさを楽しめる大人のチョコレートです。

カカオ豆の生産に必要な施設の設置や技術指導など、生産者への長期的なサポートにより、更なるカカオ豆の品質向上を目指し努力し続けています。

ソーラーパネルの設置やFSC認定制度（適切に管理された森林から製造された製品であると保証する制度）に基づくパッケージの使用など高い意識で環境問題に取り組み、Co2排出22%カット、また工場内の水を循環させることにより水の使用量を98%カットすることに成功しました。

材料は世界各国のパートナーシップを結ぶ現地生産者から直接仕入れ、安心で安全なチョコレートを製造しています。また、カカオ豆だけでなく製品に使用される砂糖やフルーツなどもすべてオーガニックという徹底したこだわりを持ってチョコレートの製造をおこなっている数少ない会社です。

## 第3世界ショップ

すべて有機認証を受けたこだわりの原料を使い  
乳化剤を使わずじっくり時間をかけて香りを引き出す伝統的な製法で作られています。  
口の温度で溶け出す濃厚な口どけの秘密は添加物に頼らず時間をかけて練り上げているから。

- ・珈琲豆チョコ 440円 ほろ苦い深煎りコーヒー豆とミルククーベルチュールチョコ
- ・クランベリーチョコ 370円 甘酸っぱいドライクランベリーとミルククーベルチュールチョコ
- ・レーズンチョコ 350円 カリフォルニアの太陽をたっぷり浴びたレーズンとカカオの風味豊かなビタークーベルチュールチョコ 各 50g

