

THE Cacao PROFESSIONALS

| 商品名 | |
|------|-------|
| 商品画像 | 商品CD |
| | 保管温度帯 |
| | お届け単位 |
| | 荷姿 |
| | 賞味期限 |
| 特徴 | |

| SPICY FRUIT(スパイシーフルーツ) | |
|--|----------|
|  | 1800620 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 製造後12ヶ月 |
| シナモンや木のようなスパイシーな香りと、干しぶどうのような凝縮味を感じさせる果実の香り。心地よい酸味と苦味がカカオの個性を鮮やかに際立たせる、ドラマチックな大人の味わいです。カカオ分65% | |

| FRORAL BOUQUET(フローラルブーケ) | |
|---|----------|
|  | 1800650 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 製造後12ヶ月 |
| ジャスミンのような清々しく芳しい花の香りと、その奥に潜むカカオのほろ苦さ。華やかなブーケのように束ねられた透明感と気品に満ちた優雅な味わいです。カカオ分65% | |

| NUTTY(ナッツィ) | |
|---|----------|
|  | 1800690 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 製造後12ヶ月 |
| こんがりとした深煎りされたアーモンドや、ヘーゼルナッツのような香ばしく豊潤な香り。濃厚で力強いカカオの味わいです。カカオ分71% | |

| Wローストカカオ80 | |
|---|----------|
|  | 1007080 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| カカオ豆のフルーティな酸味とココが特徴の高カカオチョコレート。焙煎方法にこだわったココ深い味わいです。カカオ分80%・油分37% | |

| グリーンカカオ | |
|---|----------|
|  | 1903130 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| ブラジル・トマス産カカオ豆を使用したチョコレートです。華やかな香りと柔らかな酸味、力強いカカオ感が特徴です。100g使用する毎に、毎年80cm四方のアマゾンの森が維持されます。カカオ分62%・油分40% | |


| クーベルダークCB58 | |
|--|----------|
|  | 1007580 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| 香味バランスが良く、万人に好まれるスタンダードなチョコレートです。コーヒー豆型の形状をしていますので、溶解して使用するだけでなくトッピングにもご使用いただけます。カカオ分58%・油分39% | |

| クーベルダーク57G | |
|---|----------|
|  | 1007310 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| クリームと合わせるガナッシュやシャンティはもちろん、様々な用途に使いやすいチョコレートです。カカオの華やかな香りとキレの良い甘さが特徴です。カカオ分57%・油分39% | |

| アイボリーコースト55 | |
|--|----------|
|  | 1800080 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| カカオ豆の持つ風味を生かすため、香料不使用。ナッツやロースト風味がしっかりとあり、強いカカオ感を味わうことが出来るダークチョコレートです。カカオ分55%・油分36% | |

| 彩味いちご2kg | |
|--|---------|
|  | 1913780 |
| | 冷蔵 |
| | 2kg |
| | 2kg × 6 |
| | 12ヶ月 |
| チョコレート生地を作る最初の段階でイチゴを練り込んでいるため、新鮮なイチゴの風味とチョコレートのなめらかな食感がそのまま生きています。カカオ分23%・油分42% | |

| 彩味レモン2kg | |
|--|---------|
|  | 1124790 |
| | 冷蔵 |
| | 2kg |
| | 2kg × 6 |
| | 12ヶ月 |
| レモンの持つ刺激的な酸味と苦味を表現したチョコレートです。地中海産レモン等を使用し、本格的な風味、品質に仕上がっています。酸味料不使用。カカオ分39%・油分41% | |

| 彩味抹茶2kg | |
|--|---------|
|  | 1124800 |
| | 冷蔵 |
| | 2kg |
| | 2kg × 6 |
| | 12ヶ月 |
| 数ある茶葉から数種の愛知県産「西尾茶」を選定し、抹茶の旨み、苦み、渋みがよく感じられるよう、「西尾抹茶」を12%配合しました。クロレア、着色料不使用。カカオ分22%・油分41% | |

| 彩味マロン2kg | |
|---|---------|
|  | 1801320 |
| | 冷蔵 |
| | 2kg |
| | 2kg × 6 |
| | 12ヶ月 |
| 栗原料として風味が濃厚で、華やかで力強い栗の香りが特徴のイタリア栗を100%使用。口溶けが良く、口中に広がる渋皮栗の風味が特徴です。カカオ分24%・油分41% | |

| 味わいミルク2kg | |
|---|---------|
|  | 1913760 |
| | 冷蔵 |
| | 2kg |
| | 2kg × 6 |
| | 12ヶ月 |
| 乳本来のおいしさを引き立てるために最適な原料を選定しました。程よい苦味、ロースト感が感じられる最高品質のミルクチョコレートです。カカオ分38%・油分40%・乳固形分28% | |


| キャラメリーミルク | |
|---|----------|
|  | 1800120 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| 北欧産のキャラメリーズミルクを使用することで、軽い香りのキャラメル感をしっかりしたクリーム感のバランスが特徴のミルクチョコレートです。カカオ分36%・油分39% | |

| | |
|---|--|
|  | |
|---|--|

| クーベルホワイトB37 | |
|---|----------|
|  | 1007590 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| 全粉乳、脱脂粉乳を使わず、北欧産のバターミルクパウダーを使用したホワイトチョコレートです。すっきりとした乳感で、合わせる素材の味を引き立てます。カカオ分37%・油分38% | |

| クーベルホワイトWSC36 | |
|--|----------|
|  | 1007990 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg × 10 |
| | 12ヶ月 |
| 厳選した乳原料をバランスよく組合せ、ココ深い豊かな乳風味を持つホワイトチョコレートです。上品な甘味でくどくない後切れが心地よく、様々な用途で使用可能です。カカオ分36%・油分42% | |

| 味わいホワイト2kg | |
|--|---------|
|  | 1913770 |
| | 冷蔵 |
| | 2kg |
| | 2kg × 6 |
| | 12ヶ月 |
| 「明治フレッシュクリームあじわい」をたっぷり混ぜたホワイトチョコレートです。ココと後味のスツキリ感を両立させました。ココの中にキレがあるバランスの良い味わいです。カカオ分32%・油分40% | |

| | |
|---|--|
|  | |
|---|--|

| 商品名 | |
|------|-------|
| 商品画像 | 商品CD |
| | 保管温度帯 |
| | お届け単位 |
| | 荷姿 |
| 賞味期限 | |
| 特徴 | |

| カカオニブフライ 8-14 | |
|---|---------|
|  | 1914110 |
| | 冷暗所 |
| | 500g |
| | 500g×12 |
| 365日 | |
| 厳選されたカカオ豆を砕き、植物油にて丁寧にフライしております。明治独自の選別方法で夾雑物(きょうごつぶつ)を限りなく減らしております。 | |

| おいしい! つなげる! | |
|-------------|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |


| おいしい! つなげる! | |
|-------------|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| 明治ココアPG16 | |
|---|---------|
|  | 1916520 |
| | 冷暗所 |
| | 2kg |
| | 2kg×6 |
| 24ヶ月 | |
| 西アフリカ産カカオ豆を使用したビュアココアです。焼き菓子やガナッシュの練り込みにおすすめです。アルカリ処理タイプ。油分16% | |

| 明治スーパーココア | |
|---|---------|
|  | 1912890 |
| | 冷暗所 |
| | 2kg |
| | 2kg×6 |
| 12ヶ月 | |
| 水系・油系どちらの原料に対しても“泣かない”機能を持ったココアパウダーです。ティラミスのトッピングに最適です。 | |

| 明治アステカグラサージュ | |
|---|---------|
|  | 1912940 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg×10 |
| 270日 | |
| つややかな光沢を有するグラサージュです。冷凍耐性にも優れ、解凍後もつややかな光沢を維持し続けます。保存料(ソルビン酸等)不使用です。 | |


| おいしい! つなげる! | |
|-------------|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| 明治 チョコチップ | |
|--|---------|
|  | 1912950 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg×10 |
| 12ヶ月 | |
| 円柱形のミルクチョコチップです。クッキーやパウンドケーキなどの練り込みに適しています。 | |

| チョコスプレーン | |
|--|------------|
|  | 9999170170 |
| | 冷暗所 |
| | 500g |
| | 500g×20 |
| 1年 | |
| スイートチョコレートを長さ1cmの小さな円柱状に加工しました。 | |

| アーモンドドラジェ | |
|--|---------|
|  | 1914220 |
| | 冷暗所 |
| | 5kg |
| | 5kg×2 |
| 6ヶ月 | |
| セレクトしたアーモンドにチョコレートをコーティングしてパステルカラーの4色(ピンク、水色、黄色、白色)で薄く糖衣したドラジェです。サイドメニューや婚礼菓子としても最適です。 | |

| おいしい! つなげる! | |
|-------------|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| 生チョコガナッシュベース | |
|---|-----------|
|  | 920900040 |
| | 冷蔵 |
| | 1kg |
| | 1kg×6 |
| 240日 | |
| カカオが力強く香る、本格的な生チョコレートの風味を追求した高品質のガナッシュベースです。ガナッシュベースとクリーム製品を自在な比率で配合して、お店オリジナルの味わいがワンステップで創れます。 | |

| バンホーテンチョコレートシロップ | |
|---|------------|
|  | 9999405580 |
| | 冷暗所 |
| | 630g |
| | 630g×12 |
| 1年 | |
| 持ちやすく、握りやすい、さらに開けやすく、逆さにしても自立する機能性の高いチョコレートシロップです。保存料不使用です。コストパフォーマンスに優れています。 | |

| バンホーテンキャラメルシロップ | |
|---|-----------|
|  | 347406810 |
| | 冷暗所 |
| | 630g |
| | 630g×12 |
| 16ヶ月 | |
| バンホーテンのホワイトチョコレートを使って、ココのある味わいに仕上げたキャラメルシロップです。クレープやアイスクリーム、ドリンク等に幅広くお使いいただけます。 | |

| キャラメルソース | |
|---|----------|
|  | 69700050 |
| | 冷暗所 |
| | 500g |
| | 500g×12 |
| 360日 | |
| 乳にバターをたっぷり加えたリッチなキャラメルソースです。適度な粘性があります。牛乳を加えて飲料のベースとしてもご利用いただけます。 | |

| アーモンドホールキャンディーコート厚掛 | |
|--|------------|
|  | 1724900160 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg×10 |
| 80日 | |
| 明治で一番人気のアーモンドチョコと同品種のアーモンドを使用しています。アメリカ農務省の規格で素材を厳選し優れた焙煎技術で香ばしく焼き上げた後、砂糖と水飴等でキャンディーコーティングしています。 | |

| アーモンドホール飴掛品 | |
|---|------------|
|  | 1724900170 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg×10 |
| 80日 | |
| 厳選されたアーモンドに砂糖、バターを使用した飴掛けを施しています。香ばしいキャラメル風味と香りで甘みのある味わいが楽しめます。 | |

| ヘーゼルホールキャンディーコート | |
|---|------------|
|  | 1724900180 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg×8 |
| 80日 | |
| 個性的なナッツで強い香味と食感が特徴です。ココのある濃い風味は存在感が際立ちます。他のナッツとの組合せでもご利用いただけます。 | |

| ペカンミディアムピースキャンディーコート | |
|---|------------|
|  | 1724900190 |
| | 冷暗所 |
| | 1kg |
| | 1kg×8 |
| 90日 | |
| クルミのような柔らかさと渋みが少ないまろやかな味が特徴です。ミディアムカットのため幅広い用途にご利用いただけます。今後注目のナッツです。 | |