ANTHEM

厳選した素材が奏でる“贅沢な逸品”

新たにシングルオリジンチョコレート※がラインナップ

PURE ECUADOR
ピュアエクアドル

cacao 65%

PURE DOMINICAN Rep.
ピュアドミニカ共和国

cacao 65%

DAITOCACAO CO.,LTD.

※単一産地のカカオ豆（カカオマスとして）使用

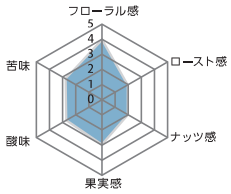
ANTHEM

PURE ECUADOR

アンセム　ピュアエクアドル

賞味期限	540日
荷　姿	1kg × 5、5kg × 2
カカオ分	65%
規　格	チョコレート

香料不使用



相性の良い素材

和素材、紅茶、ハーブ、アプリコット 等

製品特徴

最高品質のエクアドル ハシエンダビクトリア（ビクトリア農園）アリバ種カカオ豆を使用しております（カカオマス中）。
アリバ種はカカオの中でも原生種に近いとされ、希少価値の高いエクアドル固有の品種です。
また、作業性の良い粘度となっているのも特徴です。
本製品では、カカオ豆本来の味を感じられるよう香料は使用しておりません。

焙煎特徴

アリバ種の繊細で華やかな風味を壊さぬよう温度帯と時間を細かく管理しました。

風味特徴

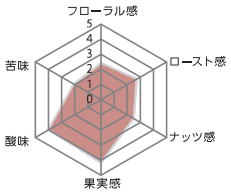
トップからミドルにかけて程よい甘味とともにエレガントで華やかな香りが広がっていきます。そしてミドルからラストにかけて繊細な酸味と調和のとれたカカオの風味による優雅な香りを楽しんでいただけます。

PURE DOMINICAN Rep.

アンセム　ピュアドミニカ共和国

賞味期限	540日
荷　姿	1kg × 5、5kg × 2
カカオ分	65%
規　格	チョコレート

香料不使用



相性の良い素材

エキゾチックフルーツ、洋酒、カシス 等

製品特徴

ドミニカ共和国より当社が指定した発酵・乾燥条件のオリジナルのカカオ豆を調達し、使用しております（カカオマス中）。
更に砂糖は昔ながらの鉄釜で炊き上げられたブラウンシュガーを使用（砂糖中70%）。
作業性の良い粘度となっているのも特徴です。
本製品ではカカオ豆本来の味を感じられるよう香料は使用しておりません。

焙煎特徴

カカオ豆の特徴である濃厚で深い味わいが際立つよう従来よりも浅煎りで焙煎しています。

風味特徴

コクのある甘みと豊かなカカオ感から始まり、ミドルにかけて力強くもスッキリとしたレーズン調の酸味が広がります。そしてラストにむけて重厚なカカオの風味がひろがり心地よい余韻が残ります。

RAINFOREST ALLIANCE PEOPLE & NATURE
カカオ

大東カカオはレインフォレスト・アライアンスと共に活動しています

サステナブルの観点から責任ある調達を支援しています。この商品を購入することで、人と自然のより良い未来のために森林の保護や労働環境や権利の向上などに取り組む生産者の持続可能な農業を支援することに繋がります。

※詳しくはwww.rainforest-alliance.org/lang/jaをご覧ください。
※認証マークほかレインフォレスト・アライアンスの商標使用については事前の使用申請と承認が必要です。

各製品のカカオマスに使用するカカオ豆は単一の産地より収穫しております。
産地ごとの風味を最大限に引き出しているため、カカオ豆の収穫時期毎に変化する風味をお楽しみいただけます。

大東カカオ株式会社

〒153-0064　東京都目黒区下目黒 2-3-23　Tel. 03-3492-2288（営業本部）　https://www.daitocacao.com
北海道営業所／Tel. 011-867-2780　中部営業所／Tel. 052-209-6920　関西営業所／Tel. 06-6304-5111　九州営業所／Tel. 092-718-8524