


製品仕様

名称	チョコレート	
入れ目	2kg×6袋/段ボール	
形状	10mmキューブ	
賞味期間	12ヶ月（開封前）	
保存方法	直射日光および多湿の場所を避けて10℃以下で保存してください。	
原材料名	砂糖、ココアバター、くりパウダー、植物油脂、全粉乳、乳糖、酒かすパウダー/乳化剤、着色料（カラメル、クチナシ）、加工デンプン、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）	

使用するアレルギー物質（27品目中）

乳成分・大豆

カカオ分 24%

油分 41%

特徴

『栗 37%<sup>(生換算比)</sup>』 栗の風味・質感を再現した、新しい形の栗素材

**① 素材にこだわった、栗そのものの味を再現したマロンチョコレート**

- イタリア栗を使用（栗原料として）した、洋菓子に適した濃厚なマロン風味。
- 隠し味の酒粕やカラメル等の絶妙な配合バランスにより、渋皮ごとペーストにしたような風味・色合いを実現。奥深さを後押しします。
- 栗生換算37%。栗の持つ質感（繊維感等）と美味しさを両立した、最適な設計です。

**② なめらかな口どけを実現**

- くりパウダーを風味・質感を最大限引き出せるよう微粒化し、滑らかかつ流動性に富んだチョコレートです。



**③ ペーストでなくチョコを使用するメリット**

- チョコレートの特性により、溶解時には流動性が良く、他素材との混合がしやすく扱いやすいです。また、微粒化も合わせ裏ごしが不要なため、歩留もよいです。
- チョコレートの特徴を活かした、これまでにできない風味・形のお菓子が作れます。  
風味面：油脂結晶が溶ける際に風味発現がするため、後半に強い余韻が残ります。焼き菓子の生地への風味付与や、ペーストと合わせればトップ～ラストまで強い栗風味が実現できます。  
形状面：常温での「硬さ」を活かし、被覆や保形性の向上が可能です。
- チョコレートは水分3%以下の食品のため、開封後もカビ等の発生の心配がありません。

注意点

- 必ず冷蔵庫で保存し、開封後は早めにご使用ください。