

		THE Cacao PROFESSIONALS			
商品名		SPICY FRUIT(スパイシーフルーツ)	FRORAL BOUQUET(フロラルブーケ)	NUTTY(ナッツィ)	
商品画像	商品CD	 1800620	 1800650	 1800690	
	保管温度帯	冷暗所	冷暗所	冷暗所	
	お届け単位	1kg	1kg	1kg	
	荷姿	1kg × 10	1kg × 10	1kg × 10	
	賞味期限	製造後12ヶ月	製造後12ヶ月	製造後12ヶ月	
特徴		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%	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%	こんがりと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・トマスー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、品質に仕上げられています。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。クロレラ、着色料不使用。カカオ分22%・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。上品な甘味でくどさの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CD		商品画像		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。	
ドルチェアップ グラハムクランチ		1119730				冷暗所 250g 250g×20 1年		全粒粉を使用した風味豊かなビスケットのクランチです。アイスクリームやホイップにトッピングした際、サクサクとした食感が残りやすい配合です。	
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。	
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N		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。	
ドルチェアップ チョコレートソースST		1118870				冷暗所 570g 570g×24 365日		厳選した風味豊かなココアを使用したチョコレートソースです。デザートやドリンクへのトッピングに最適です。他の素材と混ざりやすく、原料としてもご利用いただけます。保存料不使用です。	
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、さらけに開けやすく、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。	
ハーシーキャラメルシロップ		811351110				冷暗所 425g 425g×12 16ヶ月		シロップタイプのキャラメルです。濃厚でクリーミーなキャラメルフレーバーです。ドリンクやデザートに幅広く使用できます。	
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。	
meiji 明治グループ		meiji 明治グループ		meiji 明治グループ		meiji 明治グループ		meiji 明治グループ	