









商品名		チョコレートクリエイト 彩味いちご2kg/500g		チョコレートクリエイト 彩味レモン		チョコレートクリエイト 彩味抹茶	
商品画像	商品CD		154900770		154901080		154126750
	保管温度帯		冷蔵		冷蔵		冷蔵
	お届け単位		2kg		2kg		2kg
	荷姿		2kg×6		2kg×6		2kg×6
賞味期限			12ヶ月		12ヶ月		12ヶ月
特徴		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%		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、品質に仕上げています。酸味料不使用。カカオ分39%・油分41%		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、渋みがこく感じられるよう、「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%	
Wローストカカオ80		グリーンカカオ		クーベルダークCB58		クーベルダーク57G	
	1007080		154901380		1007580		1007310
	冷暗所		冷暗所		冷暗所		冷暗所
	1kg		1kg		1kg		1kg
	1kg×10		1kg×10		1kg×10		1kg×10
12ヶ月		12ヶ月		12ヶ月		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%		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四方のアマゾン森が維持されます。 カカオ分62%・油分40%		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。コーヒード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%							
チョコレートクリエイト 味わいミルク		キャラメリーミルク					
	154900750		1800120				
	冷蔵		冷暗所				
	2kg		1kg				
	2kg×6		1kg×10				
12ヶ月		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20%		北欧産のキャラメライ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		クーベルホワイトWSC36		チョコレートクリエイト 味わいホワイト			
	1007590		1007990		154900760		
	冷暗所		冷暗所		冷蔵		
	1kg		1kg		2kg		
	1kg×10		1kg×10		2kg×6		
12ヶ月		12ヶ月		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%		厳選した乳原料をバランスよく合わせ、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%		「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。ココと後味のスッ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		カカオニブフライ 8-14		ドルチェアップ グラハムクランチ		ドルチェアップ カaramelキャンディチップ	
商品画像	商品CD		154900870		154901230		154901200
	保管温度帯		冷暗所		冷暗所		冷暗所
	お届け単位		500g		250g		350g
	荷姿		500g×12		250g×20		350g×20
賞味期限		365日	1年	180日			
特徴		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。		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。		ほろ苦いカaramel風味のキャンディチップです。アイスクリームや生クリームの上にトッピングしても、サクサクとした食感が残ります。	
ココアパウダーPG16		明治泣かないココアパウダー		アステカグラサージュ04S			
	999912920		154900230		154901290		
	冷暗所		冷暗所		冷暗所		
	2kg		2kg		1kg		
	2kg×6		2kg×6		1kg×10		
24ヶ月		12ヶ月		270日			
西アフリカ産カカオ豆を使用したピュアココアです。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%		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。		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		チョコスプレーN		Fパステルアーモンド			
	154900850		9999170170		154900680		
	冷暗所		冷暗所		冷暗所		
	1kg		500g		5kg		
	1kg×10		500g×20		5kg×2		
12ヶ月		1年		6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。		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。		セレクトしたアーモンドにチョコレート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		バンホーテンチョコレートシロップ		ハーシーキャラメルシロップ		キャラメルソース	
	154901260		9999405580		811351110		69700050
	冷暗所		冷暗所		冷暗所		冷暗所
	570g		630g		425g		500g
	570g×24		630g×12		425g×12		500g×12
365日		1年		16ヶ月		360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。		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。		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。		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。	
							