



商品名		チョコレートクリエイト 彩味いちご2kg		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		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		154900870				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		154901230				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。	
ドルチェアップ カaramelキャンディチップ		154901200				冷暗所		350g		350g×20		180日		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		999912920				冷暗所		2kg		2kg×6		24ヶ月		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%	
明治泣かないココアパウダー		154900230				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。	
アステカグラサージュ04S		154901290				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。	
meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji	
明治 チョコチップ		154900850				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。	
Fパステルアーモンド		154900680				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。	
meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji	
ドルチェアップ チョコレートソースST		154901260				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		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji		meiji	