インターナショナルチョコレートアワード 2017
アジア・太平洋大会、ワールドファイナル(世界大会)にて 受賞

弊社は世界に評価された味作りの技術を駆使し、今後も美味しいチョコレートを作り続けます。

大東カカオ株式会社

Hokkaido Rich Milk
北海道リッチミルク

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ASIA-PACIFIC 2017 BRONZE

Plain/origin milk chocolate bars
(プレーン/オリジン ミルクチョコレートバー部門)
アジア太平洋大会　銅賞

* 業務用製品「アンセム　北海道リッチミルク」として販売中

Raw Sugar White
黒糖ホワイト

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ASIA-PACIFIC 2017 BRONZE
INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WORLD 2017 BRONZE

Plain/origin white chocolate bars
(プレーン/オリジン ホワイトチョコレートバー部門)
アジア太平洋大会　銅賞
世界大会　銅賞

Earthly High Cacao Milk
大地のハイカカオミルク

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ASIA-PACIFIC 2017 BRONZE

Plain/origin ‘dark’ milk chocolate bars
(プレーン/オリジン ダークミルクチョコレートバー部門)
アジア太平洋大会　銅賞

Raw Sugar + Ginger
黒糖＋しょうが

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ASIA-PACIFIC 2017 SILVER

Flavoured white chocolate bars
(フレーバード ホワイトチョコレートバー部門)
アジア太平洋大会　銀賞

Samurai
侍のチョコレート

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ASIA-PACIFIC 2017 SILVER

Milk chocolate bars with an infusion or flavouring
(ミルクチョコレートバーウィズインフュージョン/フレーバーリング部門)
アジア太平洋大会　銀賞

Hojicha
（Charcoal Fire Roasting）
炭火焙煎ほうじ茶

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ASIA-PACIFIC 2017 BRONZE

Flavoured white chocolate bars
(フレーバード ホワイトチョコレートバー部門)
アジア太平洋大会　銅賞

インターナショナル
チョコレートアワード

2012年にイギリス・アメリカ・イタリアの団体（個人）によりスタートした、独立したチョコレートの品評会。小規模生産者からカカオ栽培農家のサポート、市場の発展と開拓を目的としている。

出品されたチョコレートは、ヨーロッパ、アメリカ、アジアなどの世界各地での審査・大会を経て世界大会で金賞・銀賞が決められる。部門は主に、板チョコレート、ボンボンショコラ、チョコレートペースト、チョコレートドリンクに別れている。

＊サロンデュショコラ日本公式サイトより

2017年世界大会授賞式の様子