

インターナショナルチョコレートアワード 2016

アメリカ&アジア・太平洋大会、ロンドン世界大会にて

銅賞受賞



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**

* 下記製品は2016年冬からAmazonにて期間・数量限定販売



INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS
AMERICAS 2016 BRONZE
INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS
WORLD 2016 BRONZE

北海道リッチミルク(カカオ分41%)
Hokkaido Rich Milk 41%

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)

アメリカ&アジア太平洋大会 銅賞
ロンドン世界大会 銅賞



INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS
AMERICAS 2016 BRONZE
INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS
WORLD 2016 BRONZE

北海道ピュアホワイト
Hokkaido Pure White

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)

アメリカ&アジア太平洋大会 銅賞
ロンドン世界大会 銅賞



INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS
AMERICAS 2016 BRONZE

和三盆黒豆きなこ
Wasanbon Kuromame-Kinako

Flavoured white chocolate bars
(フレーバードホワイトチョコレートバー部門)

アメリカ&アジア太平洋大会 銅賞



INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS
AMERICAS 2016 BRONZE

直七チョコレート(果汁100%)
Naoshichi 100%

Flavoured white chocolate bars
(フレーバードホワイトチョコレートバー部門)

アメリカ&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。

*サロンドュショコラ日本公式サイトより



2016年アメリカ・アジア太平洋大会授賞式(阪急うめだ百貨店)の様子

