

当社は世界に評価された味づくりの技術を駆使し、今後もおいしいチョコレートを作り続けます。



大東カカオ株式会社



INTERNATIONAL CHOCOLATE  
AWARDS

Asia-Pacific 2019 Competition

Plain/origin milk chocolate bars 部門  
Silver 銀賞受賞

**Milk Crumb Chocolate V**  
(ミルククラムチョコレートV)



ミルククラム(ホワイトクラム)と  
ベネズエラ産カカオを使用した、  
ココ旨ミルクのマイルドな味わ  
いが特徴のミルクチョコレート  
です。

## \* クラムとは \*

牛乳・砂糖・カカオマス・ココアバターなどを混合後乾燥させたもので、乾燥工程で生まれる独特の風味が特徴です。

○ミルククラム(ホワイトクラム)・・・軽いキャラメル of 香りと、加熱されたミルクのココ味が特徴です。

●チョコレートクラム・・・メイラード反応によってもたらされる、強いキャラメル感と砂糖の焦げた甘い香り、加熱ミルク独特のココ味が特徴です。