

インターナショナルチョコレートアワード2020

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS Asia-Pacific Bean-to-Bar and Chocolatier Competition 2020

アジア・太平洋大会にて

受賞

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



Plain/origin dark chocolate bars
部門
Silver 銀賞受賞

**Dominican Republic
cacao68%**
(ドミニカ共和国 カカオ分68%)

発酵日数や乾燥方法を独自に指定したこだわりのドミニカ共和国産カカオ豆を使用した、カカオ分68%のダークチョコレート。



Milk chocolate bars with a filling
部門
Bronze 銅賞受賞

ANTHEM Gianduja Noisette
(アンセム ジャンドウヤノワゼット)

厳選したヘーゼルナッツのペーストとオリジナルミルクチョコレートをこだわりの比率でブレンドしました。ナショナルブランド品「アンセム ジャンドウヤノワゼット(*1)」と同じ配合のものです。



White chocolate bars with an infusion or flavouring 部門
Silver 銀賞受賞

Miki Cha (実橘茶 みきちゃ)

ホワイトチョコレート(*2)に和紅茶パウダーを加えたものをベースに、日本のスパイスである山椒と柚子を使用した和風チャイをイメージしたタブレット。



White chocolate bars with inclusions or pieces 部門
Bronze 銅賞受賞

Speculaas(スペキュラース)

ホワイトチョコレート(*2)にベルギー伝統焼菓子スペキュロス(シナモン、カルダモン、レモン、クローブなどのスパイスを使用したビスケット)をトッピングしたタブレット。

業務用製品のご紹介

*1

アンセム ジャンドウヤノワゼット

独自のローストにより香ばしさを持たせたヘーゼル(ノワゼット)ペーストとミルクチョコレートをこだわりの比率(チョコレート70%ヘーゼル30%)でブレンドしました。天然バニラ使用。



規格:チョコレート
荷姿:1kg×4
保存方法:20℃以下の冷暗所

*2

アンセム 北海道ピュアホワイト

北海道産の全粉乳と砂糖を絶妙なバランスでブレンドし、豊かな風味が感じられるホワイトチョコレート。香料不使用。



規格:チョコレート
荷姿:1kg×5
保存方法:25℃以下の冷暗所