

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



Silver 銀賞

White chocolate bars with a filling部門

Ivoire Pistache (イボワールピスターシュ)

北海道産生乳*を使用したホワイトチョコレートに香り高いピスタチオペーストを合わせました。*全粉乳として使用



レシピ



Bronze 銅賞

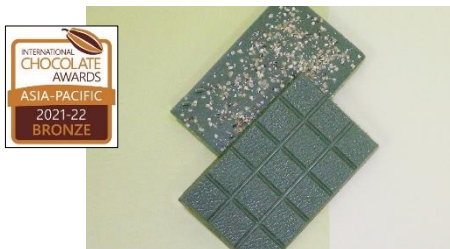
White chocolate bars with inclusions or pieces部門

Lavender Pistache (ラベンダーピスターシュ)

ラベンダーの香りをつけたホワイトチョコレートにクロカンピスタチオ(ピスタチオの糖衣掛け)を合わせました。



レシピ



Bronze 銅賞

White chocolate bars with inclusions or pieces部門

Yomogi (よもぎ)

ホワイトチョコレートによもぎと桜葉のパウダーで香りをつけた、日本の春をイメージしたチョコレート。



レシピ

業務用製品のご紹介

● アンセム 北海道ピュアホワイト

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。

※北海道産生乳使用(生乳中)
北海道産てん菜使用(砂糖中)

規格: チョコレート

荷姿: 1kg × 5

保存方法: 25°C以下の冷暗所



DAITOCACAO CO.,LTD. <https://www.daitocacao.com>

[本社] TEL: 03-3492-2288 FAX: 03-3490-4451 〒153-0064 東京都目黒区下目黒2-3-23
 [北海道営業所] TEL: 011-867-2780 FAX: 011-867-2770 〒003-0023 北海道札幌市白石区南郷通1丁目北2-39 This.1パークビル2階
 [中部営業所] TEL: 052-209-6920 FAX: 052-209-6924 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦1-4-25伏見 ITビル2階
 [関西営業所] TEL: 06-6304-5111 FAX: 06-6304-5112 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5-3-4新大阪高光ビル5階
 [九州営業所] TEL: 092-718-8524 FAX: 092-718-8528 〒810-0074 福岡県福岡市中央区大手門2-9-29 エクセラン大手門206号室