

インターナショナルチョコレートアワードは2012年にスタートした、国際的なチョコレート品評会です。地区大会にて予選を行い、通過した受賞作品のみ世界大会へ参加できます。上質なチョコレートを製造するメーカーやショコラティエが毎年数多く参加しています。



世界大会 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



世界大会 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つけた、日本の春をイメージしたチョコレート。



レシピ



アジア太平洋大会 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

上記受賞品に使用している当社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