

インターナショナルチョコレートアワード WORLD FINAL 2023 受賞のお知らせ

— SILVER 受賞 —

「YUBAIYOU 優焙葉」

カテゴリー：White chocolate bars with inclusions or pieces



レシピは
こちらから



「YUBAIYOU 優焙葉」は“葉”がテーマのチョコレートです。優しい甘さと濃厚なミルク感が特長のホワイトチョコレートに、ほうじ茶、桜葉、紅茶の3種類のパウダーを合わせています。ほうじ茶が持つ独特な香ばしい香りと桜葉のフローラルな香りが、口の中に優しく広がります。さらに、紅茶パウダーで味に奥行きを持たせ立体感のある風味に仕上げました。最後に、刻んだローズトピスタチオを振りかけることで、食感と風味にアクセントを加えています。

— SILVER 受賞 —

「Lime tart ライムタルト」

カテゴリー：White chocolate bars with inclusions or pieces



レシピは
こちらから



ライムとミントがさわやかに香る「ライムタルト」をイメージしたチョコレートです。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た風味豊かなホワイトチョコレートはライムなどの柑橘素材と相性が良くまとまり、調和のとれた風味に仕上がっています。また、フィアンティーヌのサクサク感で“タルト”を表現し、食感のアクセントに。

ベースのチョコレートにはアンセム 北海道ピュアホワイトを使用

今回受賞した「優焙葉」と「ライムタルト」のベースチョコレートには当社業務用製品であるアンセム 北海道ピュアホワイトを使用しております。

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香料不使用のホワイトチョコレートのため合わせる素材の風味を活かします。

※北海道産生乳使用（生乳中）、北海道産てん菜使用（砂糖中）



今後ともお客様に伝統と最新技術に基づいた高品質なチョコレートをご提供することで、食文化の発展に少しでもお役に立てるよう弛まぬ努力を続けて参ります。

大東カカオ株式会社 <https://www.daitocacao.com>

[本社] 〒153-0064 東京都目黒区下目黒2-3-23
 [北海道営業所] 〒003-0022 北海道札幌市白石区南郷通1丁目北2-39 This.1st -4th 2階
 [中部営業所] 〒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] 〒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] 〒810-0074 福岡県福岡市中央区大手門2-9-29イセシヤ大手門206

TEL:03-3492-2288 FAX:03-3490-4451
 TEL:011-867-2780 FAX:011-867-2770
 TEL:052-209-6920 FAX:052-209-6924
 TEL:06-6304-5111 FAX:06-6304-5112
 TEL:092-718-8524 FAX:092-718-8528