

インターナショナルチョコレートアワード ASIA-PACIFIC BEAN-TO-BAR AND CRAFT CHOCOLATIER COMPETITION 2023 受賞のお知らせ

— GOLD 受賞 —



- ① 「Anamalai(India) × Uganda (cacao 70%)
アナマライ × ウガンダ(カカオ 70%)」
カテゴリー：Plain/origin dark chocolate bars

カカオマスにインド(アナマライ)産カカオ豆、
ココアバターにウガンダ産カカオ豆を使用。

- ② 「YUBAIYOU 優焙葉」
カテゴリー：White chocolate bars with
inclusions or pieces

ほうじ茶にほんのり桜とアッサムの風味。
アクセントにピスタチオをトッピング。



— SILVER 受賞 —



- ③ 「Lime tart ライムタルト」
カテゴリー：White chocolate bars with inclusions or pieces

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。



フレーバー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

今回ゴールドを受賞した②「優焙葉」とシルバーを受賞した③「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。

ご興味がございましたら担当営業までお問い合わせください。

※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 -ケビ^ル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