

【粒選りショコラ 6品種紹介】

■チョコとナッツの組合せ



〈細切りアーモンド&はちみつ〉

ミルクチョコレートとアーモンドの組み合わせ
アーモンドを細く切り、ザクザクした食感にはちみつ味のひと工夫を加えました。



〈粗砕きマカダミア〉

ホイップチョコレートとマカダミアの組み合わせ
大きめに砕いたマカダミアに、カラメルコートでパリッとさせるひと工夫を加えました。

■チョコとフルーツ



〈蜜いちご&ピスタチオ〉

ホワイチョコレートとドライいちごの組み合わせ
いちごを蜜で炊き込み、やわらかい食感に仕上げるひと工夫を加えました。



〈ネーブルピール&アーモンド〉

ビターチョコレートとドライオレンジの組み合わせ
ほどよい酸味のネーブルオレンジにこだわり、チョコの味を引き出すひと工夫を加えました。

■チョコと人気の味の組合せ



〈深み抹茶〉

ミルクチョコレートと抹茶チョコの組み合わせ
石臼挽きの宇治抹茶を100%使用し、香りを引き出すひと工夫を加えました。



〈塩キャラメル&クランチ〉

ハーフビターチョコレートとキャラメルの組み合わせ
とろ〜りとしたキャラメルに、隠し味の塩で甘さにコクと切れを出すひと工夫を加えました。