



2015年1月26日

株式会社 **イヅカ**

「イヅカのちょっといい話」第3弾 《カカオの産地からやってきたチョコレート》

新年の幕開けと同時に、カカオの香りが気になる季節となりました。
 本年冒頭は、チョコレートをカカオ豆の生産から製造まで一貫して行う、一級の味わいを持つ商品に注目し、ご提案いたします。ピュラトス社はベトナムで、エルレイ社はベネズエラで、以下のような取組みで製品を作っています。

* ここがポイント！

- 公正なカカオ取引 — カカオ農家が持ち込むカカオ豆を品質に応じ適正な価格で購入。
- トレーニング・プログラム — カカオ豆の安定した収穫と品質向上を目指し栽培技術を指導。
- 天然素材 — 保存料、添加物、増量剤を一切使わず、厳選された素材のみで作られている。
- シングル・オリジン — 各地で採れたフレーバービーンズのみで仕上げられた、ノンブレンドのシングルビーンチョコレートで、カカオ豆の持つパンチを100%表現している。

* 商品ラインナップ

メーカー名	製品名	形状・入数	産地別カカオ豆	特徴
ピュラトス	ショコランテ・ガーデナー・ダーク 62%	ドロップ状 1kg×8	ベトナム産トリニタリオ	フルーティーな酸味とスパイシーな香り
	ショコランテ・ガーデナー・ミルク 39%	ドロップ状 1kg×8	ベトナム産トリニタリオ	トフィーのような甘味、プラムのような香り
エルレイ	アパマテ 73.5%(ダーク)	コイン状 1.5kg×4	ベネズエラ産カレネロスペリオール	ほのかな酸味とドライフルーツの風味
	ミハオ 61%(セミスイート)	コイン状 1.5kg×4		繊細な苦みとウッディなアロマ
	カオバ 41%(ミルク)	コイン状 1.5kg×4		キャラメル感が強く、カカオの風味も力強い
	イコア 34%(ホホワイト)	コイン状 1.5kg×4		ナチュラルカカオバターでカカオ風味を表現
	サンホアキン 70%(ダーク)	板状 1kg×10	ベネズエラ産サンホアキン	フルーツを感じさせる最高級クーベル



* 当社の対応

いずれも高質のクーベルチュールです。ぜひお試しください。イヅカでは他にもイタリア産クーベルチュール「アリバ」シリーズなど、お客様のニーズに合わせた品揃えをしています。今月ご紹介の商品のお問い合わせ、ご注文は、営業部・大島までお願いいたします。

(電話: 03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)