

Nos  
Chocolats

Découvrez  
Dardenne

No  
Sugar

à l'  
Agave



# AGAVE CHOCOLATE

## Dardenne

Artisan chocolatier

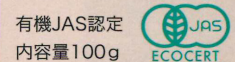
アガベシロップを粉末にした低GI値のアガベパウダーを使用、健康的で美味しい一味違うビオチョコレート。開発は創業1897年老舗ダーデン社、日本での販売は初めてです。

チョコレートはダークとミルクのみの取り扱いです。(ホワイトは入荷しません)

砂糖  
不使用

オーガニック

有機アガベチョコレート  
ダーク 70%カカオ



有機JAS認定  
内容量100g  
原材料: 全て有機原料を使用  
カカオ、アガベパウダー、カカオバター、  
バナナパウダー

カカオの味がしっかり、  
カカオ70%なのに食べやすい。  
甘すぎず、男性からも支持される味、  
ワインやお酒のおつまみにも。  
健康と美容のためにもカカオ60%以上のものがお勧め

799円 (税込)

グルテン  
フリー

ヘーゼルナッツ  
46.5%

有機アガベチョコレートクリーム  
12%カカオ  
ヘーゼルナッツ

1,728円 (税込)

内容量350g  
原材料: 全て有機原料を使用  
ヘーゼルナッツ、アガベパウダー、カカオマス(カカオ)  
スキムミルク、ひまわり油、カカオパウダー、カカオバター  
ヘーゼルナッツの香ばしい味と香りがリッチなアガベチョコクリーム、  
美味しくないわけがありません。一口食べれば違いがわかります。  
この美味しさでオーガニックって今までなかったと絶賛される人気商品です。  
こだわりの自家焙煎で作ったフレッシュなヘーゼルナッツクリームが  
46%も入っています。

\*本製品工場では乳・ヘーゼルナッツ・  
大豆を含む商品も製造していますが、  
小麦粉は使用していません。  
安心して召し上がってください。



## ダーデンカンパニー

南フランスのピレネー山脈の麓の小さな町ルシヨンに  
あります。歴史は古く1897年薬剤師ルビドクダーデン  
によって創業されました。  
1800年代の後半はカカオはスパイスとして、また薬として  
も使用されていたので、薬剤師が扱っていたのです。  
ルビドクダーデンはノーベル化学賞受賞者のポールサ  
バティエの弟子の中で特に関係が強い弟子でした。彼  
らは、チョコレートの改善すべきところ、消化不良・嘔吐  
・頭痛などを取り除いた美味しいチョコレートの開発  
に全力を注ぎました。その努力は報われ1905年に特  
許を受けた特別な製法で作られたチョコレートが誕生  
したのです。この伝統的な製法は大切に守られ現在も  
引き継がれています。



オーナーご夫妻、製品のクオリティーを維持しながら  
環境保護やフェアトレードなど社会活動にも注  
力している。

大好きなチョコレートだから美味しい  
方がいいし、安全なのは当然なこと。

フランスのツールーズから車で2時間、小さ  
なチョコレート工場にはチョコレート作りに  
情熱を注ぐ人達がいました。オーナーのチョコ  
レートへの想いは休むことなく夜中12時  
まで私に語られました。ご夫婦のオーガニッ  
クへの考え方、チョコレート制作への想いが  
益々美味しさを引き立てます。澄んだ空気に  
包まれた小さな工場で働く作り手の方々の  
思いも届けることが出来れば幸いです。

IDEA PROMOTION Inc. 代表 藪田 桂

## 美容と健康にもうれしいカカオ

1. ポリフェノールの  
抗酸化作用(3~4倍)

ワインよりはるかに多く含まれています。  
活性酸素の攻撃を抑えてくれます。

2. 集中力・記憶力を高め  
気持ちを穏やかにします

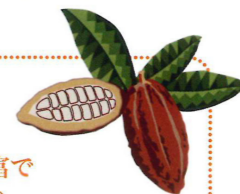
カカオに含まれるテオプロミンの成分が精  
神を落ち着かせます。

3. ミネラルが豊富で  
バランスがよい

原料カカオにはカルシウム・鉄・マグネ  
シウム・亜鉛・カリウムなど不足しがち  
なミネラルを含んでいます。

4. 食物繊維が豊富

リグナンという食物繊維が多く含まれ  
体内のお掃除にも一役買います。



## もっとダーデンのチョコを知りたい

1. 乳化剤がはいってないけど...

乳化剤(大豆レシチン)は、短時間でク  
リーム状にするためのものです。コンチン  
グという作業を長時間することにより、乳  
化剤不使用のチョコレートを作り上げる  
ことが出来るのです。この作業は、オー  
ガニックを原料とするためいつも同じ時  
間で作業は出来ません、状態を見なが  
ら熟練の職人の目が時間を決めます。

2. バニラって香りづけですか?

高品質のカカオの香りを引き立てるの  
にバニラがピッタリなのです。だからダ  
ーデンのチョコレートは、バニラの香り  
はしないのです。  
バニラは少量しか使用しませんが、マ  
ダガスカル有機栽培のものになります。

3. カカオ豆から作っているの?

チョコレートメーカーには業務用チョコ  
レートを溶かし形成作業だけして  
いることがあります。ダーデンはカカオ  
の焙煎から全てを一貫して行っています。  
必要などころは、手作業で行い製法に  
こだわっています。

4. 特別な伝統製法って?

チョコレートは頭痛や腹痛などの  
副作用をおこすこともあり  
これらを取り除く機械(※写真1  
参照)を開発、その製法を引き  
継いでいます。  
2014年のVIDAL(医薬品  
情報誌)に唯一掲載されている  
チョコレートメーカーです。

5. フェアトレードじゃないの?

もちろん、フェアトレードです。ドミニ  
カ共和国のフェアトレードのカカオ  
豆でオーガニックのものを使用し  
ています。  
フェアトレードも大切ですが、味が  
一番重要というオーナーの考え方  
で、ロゴはつけていません。

6. アガベパウダーって何?

メキシコの植物アガベから採取  
した自然な蜜、アガベシロップを  
粉末状にしたものです。  
甘さは砂糖の1.5倍、低GI値  
食品なので、低GI値カカオと  
ピッタリです。



工場機械の清掃は自家製  
カカオバターで行います。



※写真1



出番待ちのオーガニックの  
ヘーゼルナッツたち



ヘーゼルナッツを自家焙煎



粉碎して丁寧にクリームにし  
ます



よ〜くチョコレートと  
混ぜ合わせて完成。



株式会社 イデアプロモーション

http://agave-jp.com