



Dardenne
Maître chocolatier depuis 1897
ダーデンチョコレート

1897年創業のダーデン社は、健康的で美味しいオーガニックチョコレート専門メーカーです。

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ョンにあります。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ボ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・頭痛など副作用を取り除いた美味しいチョコレートを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。

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:有機カカオマス、有機アガベパウダー、有機カカオバター、有機バナラパウダー
砂糖の代わりにアガベパウダーでダークチョコレートをつくりました。アガベの自然な甘みがかかカオの豊かな風味と深い味わいを引き立てます。

4kg入 業務用
スティックタイプもご用意。

有機アガベチョコレート
ミルク
46%カカオ (有機農畜産物加工食品)

内容量100g
原材料:有機カカオバター、有機アガベパウダー、有機全脂粉乳、有機カカオマス、有機脱脂粉乳、有機バナラパウダー
砂糖の代わりに低GIアガベパウダーでミルクチョコレートをつくりました。まろやかな優しい甘さは、お子様にもおすすです。カカオ分高めミルクチョコレートはつやつやとした甘みで、しつこさが残りません。

有機アガベチョコレート
ホワイト
39%カカオ (有機農畜産物加工食品)

内容量100g
原材料:有機カカオバター、有機全脂粉乳、有機アガベパウダー
砂糖の代わりにアガベパウダーでホワイトチョコレートをつくりました。アガベの自然な甘みとまろやかな味わいは、アガベだけだから後味はさっぱり、優しい甘さです。レシチン不使用。

有機チョコレート
ダーク95%
95%カカオ

有機JAS認定 / 内容量90g
原材料:有機カカオマス、有機カカオバター、有機きび糖、有機バナラパウダー
自家製カカオバターを使用し、引き立つカカオの豊かな風味と深い味わいはワインやお酒のおつまみにもおすすです。ピターが好きな方にはおすすのカカオ分95%、絶妙なバランスで食べやすいカカオチョコレートです。



自家焙煎のカカオ豆を使用
カカオ原料からなる一貫して行っています。必要に応じて、手作業で古い製法にこだわっています。自家製のカカオバターは、工場機械の清掃にも使用します。



ヘーゼルナッツを自家焙煎
オーガニックのヘーゼルナッツを自家焙煎し、粉砕して丁寧にクリームにし、まろやかなチョコレートを混ぜ合わせてチョコクリームを製造しています。



フェアトレード
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。メーカーの考え方で、ロゴはつけていません。



特別な製法を作り出した機械
チョコレートは調製や取崩などの副作用をおこすことあり、これを防ぐため機械を開発。その製法を引き継いでいます。2016年のVIDAL(医薬品情報誌)に掲載されているチョコレートメーカーです。

EUROPEAN UNION CERTIFIED AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE AFDIAG VERIFIED GLUTEN FREE 乳化剤不使用 オールオーガニック 白砂糖不使用

Fair Trade Chocolate

秋冬限定 11月限定 販売開始予定

1 Pepple Tree Organic Milk Chocolate
2 Pepple Tree Organic Milk Chocolate
3 Pepple Tree Organic Milk Chocolate
4 Pepple Tree Organic Milk Chocolate

ベジチョコラインが新登場!
~野菜・果実・植物のめぐみ~

新フレーバー「ココナッツミルク」、昨年限定販売で大人気の「ピター・ザクロ」、ロングセラー「オーガニック・ピター」と「ピター・レモンピール」の4種類が「ベジチョコ」ラインとして新展開! ベジチョコの「ベジ」は、野菜や果実など植物からつくられているチョコという意味を含みます。ピターチョコベースの新しい仲間たちです。

ベジチョコラインのパッケージにはベジマークがついています。

2 ココナッツミルク

これがピターチョコ? カカオ分54%以上でもココナッツミルクで甘い風味に、まろやかで贅沢な口どけ。
●【原材料名】ココナッツシュガー、カカオマス、ココアバター、ココナッツパウダー、ココナッツミルクパウダー、バナラ香料 / 50g
078-072

3 ピター・ザクロ

カカオ分60%以上のピターチョコに、甘酸っぱいザクロゼリーのフルーティなアクセント。
●【原材料名】カカオマス、砂糖、ココアバター、ザクロゼリー(ザクロ果汁、リンゴ酢、果糖)、バナラ香料、増粘剤(ペクチン) / 50g
078-071

フェアトレードチョコ 板チョコ(1-8) ¥350(税込¥378)

ミルクチョコベースの6種類、ホワイトチョコベースの2種類がラインナップ。その日の気分に合わせて選んで。

フェアトレードチョコ ファインダライ(10-12) ¥720(税込¥778)

やわらかなガナッシュタイプのチョコクリームをミルクチョコレートでコーティングし、15ブロックの板チョコ状に仕上げました。

カカオ豆をつくらっている人たち

ピープルツリーのフェアトレードチョコレートに使われているカカオ豆の生産者団体のひとつにボリビアの協同組合「エル・セイボ」があります。エル・セイボは1977年からカカオ豆の小規模農家が集まり、より安定した生活のために、フェアトレードによる新たな販路を広げてきました。今ではカカオ豆で得た収益を組合員世帯や地域発展のために還元しています。エル・セイボの奨学金で大学へ進学し、卒業後はエル・セイボで働く組合員の子供たちもいます。

ピープルツリーのフェアトレードチョコ、3つのこだわり

1 **フェアトレードの原材料**
ボリビアのカカオ豆やフィリピン産の黒砂糖など、フェアトレードの原材料がこだわり。これらはスイスに届けられ、小さな工場です。つくると食べる人、みんなを幸せにするやさしいチョコレートです。

2 **乳化剤は不使用**
チョコレートは、カカオマス、ココアバター、砂糖を時間をかけて練りあげます。この工程で乳化剤を加えずにのみで仕上げられるのは至難のわざ。最大72時間の練りだけで、極上の口どけを実現しました。

3 **秋冬だけの限定販売**
温度にデリケートで溶けやすいココアバターを使っているため、寒い季節だけしか販売することができません。植物性油脂を代用したチョコレートとはひと味違う、やさしくなめらかな口どけをお楽しみください。
※デザートバーは11月中旬、そのほかは11月上旬販売開始予定となります。

iChoc オルガニック

写真:イメダズ

有機JAS認証 ライスミルク使用 生産者との公正な取引 環境に配慮されたパッケージ

Choc - ethical, natural and delicious.

ドイツ老舗メーカーがこだわるハイクオリティーなチョコレート「アイチョコ」。お米でできたライスマルクを使用し、じっくりと時間をかけて練り上げたチョコレート生地は、非常に濃厚でミルクリーな味わいです。

iChoc オルガニックライスマルクチョコレート 各種 内容量80g 希望小売価格 550円(税抜)

チョコクッキー ミルクココのあるライスマルクチョコにサクサクしたココアビスケットの食感が絶妙な組み合わせ。

アーモンドオレンジ なめらかな口どけのライスマルクチョコに香ばしいクランッシュアーモンドとオレンジピールの香りが際立つ大人のチョコレート。

ホワイトバナナ 香り高いフルボンバナナを練りこんだ上品な味わいに仕上げたホワイトチョコレート。

プレーン 濃厚でココのあるライスマルクチョコレート。隠し味の塩がリッチな味わいを引き立たせます。

スーパーナッツ ライスミルクチョコにタイムナッツパウダーとローズとしたヘーゼルナッツを丸ごと加えた食感が楽しいチョコレート。

株式会社 **むそう商事** 〒530-0047 大阪市北区西天満 3丁目7番22号 HP muso-intl.co.jp
Tel. 06-6316-6011 Fax 06-6316-1740 Email info@muso-intl.co.jp

1 体にも嬉しいライスマルクとは?

ライスマルクはその名の通り、お米から作られている植物性のミルク。牛乳や豆乳に代わる「第三のミルク」ともいわれています。一般的には牛乳に比べて低脂肪・低カロリー、コレステロールを含まないことで健康や美への意識が高い方からも人気を集めています。ベジタリアンやヴィーガン(完全菜食主義者)の方にも喜ばれる食材です。

2 エコロジーに徹したiChoc

iChocオーガニックチョコレートは1895年から続くドイツの老舗チョコレート工場で製造されています。工場は太陽光を始めとしたグリーンエネルギーを使用。包装資材には、森林環境保全に配慮し、持続可能な形で生産された木材に与えられるFSC(森林管理協議会)認証マークの付いた紙パッケージや生分解性のフィルムを利用しています。iChocは美味しさや品質の高さはもちろんのこと、エコロジーにもこだわりのいたチョコレートブランドなのです。

3 生産者との公正な取引

一部の途上国では、今もなおカカオなどの生産において、生産者との公正な取引が行われず、また、奴隷や人身売買による児童が労働力として使われています。iChocは、小規模な有機農家と公正な価格で取引された有機原料を使用しています。カカオにおいても、児童労働禁止活動に取り組む数々のNGO団体と提携し、彼らにより調査された健全な農園のカカオ豆のみを使用しています。

iChoc オーガニックライスマルクチョコレート チョコクッキー 80g 550円+税
賞味期限:14か月 / 保管条件:常温(冬季限定) / 原産国:ドイツ / 原材料:有機きび砂糖、有機カカオバター、有機カカオマス、有機ライスマルクパウダー(有機米、有機ひまわり油、塩)、有機チョコクッキー(有機小麦粉、有機ココアパウダー、有機きび砂糖、有機ココアパウダー、有機小麦粉、有機ひまわり油、塩)、有機ヘーゼルナッツペースト、有機バナラ香料、(一部に乳成分を含む)

iChoc オーガニックライスマルクチョコレート アーモンドオレンジ 80g 550円+税
賞味期限:14か月 / 保管条件:常温(冬季限定) / 原産国:ドイツ / 原材料:有機きび砂糖、有機カカオバター、有機カカオマス、有機ライスマルクパウダー(有機米、有機ひまわり油、塩)、有機アーモンド、有機オレンジピール(有機オレンジジュース、有機りんご果汁、有機アップルジュース、有機オレンジ果肉、有機砂糖、有機オレンジオイル)、有機ライスマルク、有機ココアパウダー、有機ココアシロップ、有機フルクトスシロップ、有機カカオバター、有機オレンジ油、有機ヘーゼルナッツペースト、有機オレンジ油、有機バナラ香料/ケルチン、クエン酸、(一部に乳成分を含む)

iChoc オーガニックライスマルクチョコレート プレーン 80g 550円+税
賞味期限:14か月 / 保管条件:常温(冬季限定) / 原産国:ドイツ / 原材料:有機きび砂糖、有機カカオバター、有機ヘーゼルナッツパウダー(有機米、有機ひまわり油、塩)、有機ライスマルク、有機カカオマス、有機バナラ香料、(一部に乳成分を含む)

iChoc オーガニックライスマルクチョコレート スーパーナッツ 80g 550円+税
賞味期限:12か月 / 保管条件:常温(冬季限定) / 原産国:ドイツ / 原材料:有機きび砂糖、有機カカオバター、有機ヘーゼルナッツ、有機ライスマルクパウダー(有機米、有機ひまわり油、塩)、有機カカオマス、有機タイガーナッツパウダー、有機ヘーゼルナッツペースト、有機バナラ香料、(一部に乳成分を含む)

株式会社 **むそう商事** 〒530-0047 大阪市北区西天満 3丁目7番22号 HP muso-intl.co.jp
Tel. 06-6316-6011 Fax 06-6316-1740 Email info@muso-intl.co.jp