※写真はイメージです。

味わい

Chocolate Create

生クリームの"フレッシュ感"にこだわったチョコレート

味わい<ミルク>

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	38%	油　分	41%

乳本来のおいしさを引き立てるために最適な原料を選定しました。程よい苦み、ロースト感が感じられる最高品質のミルクチョコレートです。

味わい<ホワイト>

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	32%	油　分	41%

コクの中にもキレがあるバランスのよい味わいを実現しました。クドさがなく、フレッシュなミルク風味が生きたホワイトチョコレートです。

冷蔵流通

『チョコレートクリエート』の商品は、こだわりの風味をできるだけ"作りたて"の品質でお届けするために、通年「冷蔵流通」でお客様のお手元まで配送させていただきます。

彩味®

Chocolate Create

いろあじ

鮮やかな彩りと濃厚な味わい

彩味<いちご>

※10kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	22%	油　分	42%

チョコレート生地を作る最初の段階でいちごを練り込んでいるため、新鮮ないちごの風味と、チョコレートのなめらかな食感がそのまま生きています。

彩味<レモン>

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	35%	油　分	41%

レモンの持つ刺激的な酸味と苦みを表現したチョコレートです。地中海産レモン等を使用し本格的な風味品質に仕上げております。酸味料不使用。

彩味<抹茶>

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	22%	油　分	41%

洋生菓子への使用を考え、数ある茶葉から数種の愛知県産「西尾茶」を選定し、抹茶の旨み、苦味、渋みが濃く感じられるよう、「西尾抹茶」を12%配合しました。クロレラ、着色料不使用。

彩味<マロン>

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	24%	油　分	41%

栗原料にイタリア栗を使用し、風味・質感を最大限引き出したチョコレートです。従来の栗原料（ペーストやピューレなど）では、実現出来なかった商品設計を可能にする唯一無二な「栗素材」です。

THE Cacao PROFESSIONALS

THE Cacao PROFESSIONALS スパイシーフルーツ

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	65%	油　分	42%

シナモンや木のようなスパイシーな香りと、干しぶどうのような濃縮味を感じさせる果実の香りが特長です。心地よい酸味と苦みがカカオの個性を鮮やかに引き立たせる、ドラマチックな大人の味わいが楽しめます。ドミニカ共和国産カカオ豆を使用したクーベルチュールチョコレートです。

THE Cacao PROFESSIONALS ナッティ

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	71%	油　分	44%

こんがりと深煎りされたアーモンドやヘーゼルナッツのような香ばしい芳醇な香りが特長です。濃厚で力強いカカオの味わいと後口に心地よく響く苦みの余韻が感じられます。ベネズエラ産カカオ豆を使用したクーベルチュールチョコレートです。

THE Cacao PROFESSIONALS フローラルブーケ

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	65%	油　分	42%

ジャスミンのような清々しく芳しい花の香りとその奥に潜むカカオのほろ苦さが特長です。華やかなブーケのように束ねられた透明感と気品に満ちた優雅な味わいが楽しめます。エクアドル産カカオ豆を使用したクーベルチュールチョコレートです。

製菓用チョコレート　ミルク

キャラメリーミルク

※15kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	36%	油　分	39%

北欧産のキャラメライズミルクを使用することで、軽い香りのキャラメル感としっかりしたクリーム感のバランスが特長のミルクチョコレートです。

ミルク428E

荷　姿	10kg	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	28%	油　分	42%

カカオが濃く、甘さ控えめで後ぎれのよいミルクチョコレートです。流動性がよく、エンローバーなどコーティング作業に適しています。

ミルク328M

荷　姿	15kg	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	28%	油　分	34%

カカオの風味が豊かで、セミスイートのようなミルクチョコレートです。

ミルク325K

荷　姿	15kg	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	25%	油　分	33%

幅広い世代のお客様に好まれる、オーソドックスなミルクチョコレートです。甘みがしっかりとありコクのある味わいが特長です。

製菓用チョコレート　ダーク

Green Cacao

※10kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	62%	油　分	40%

まるでドライフルーツの様なフルーティな酸味と、力強いカカオ感が特長です。ブラジル・トメアスーの日系人による"アグロフォレストリー"で栽培されたカカオを使用しています。

アイボリーコースト55

※10kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	55%	油　分	36%

カカオ豆の持つ風味を生かすため、香料不使用。ナッツやロースト風味がしっかりとあり、強いカカオ感を味わうことが出来るダークチョコレートです。

Wローストカカオ80

※10kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	80%	油　分	37%

カカオ豆のフルーティな酸味とコクが特長の高カカオチョコレート。
焙煎方法にこだわったコク深い味わいです。

クーベルダークCB58

※15kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	58%	油　分	39%

香味バランスが良く、万人に好まれるスタンダードなダークチョコレートです。コーヒー豆型の形状をしていますので、溶解して使用するだけでなくトッピングにもご使用いただけます。

クーベルダーク57G

※10kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	57%	油　分	39%

酸味を抑え、華やかなカカオの香りがあり、クリームなどと合わせるガナッシュやシャンティはもちろん、様々な用途に使いやすいチョコレートです。明治従来品よりも、溶解性やクリームとのなじみが良好です。

クーベルダークMR56

荷　姿	15kg	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	56%	油　分	36%

カカオマス含有量が高いので、チョコレート感をしっかりと感じられるダークチョコレートです。他の具材と混ぜて加工した際にも、チョコレート風味豊かな商品に仕上がります。

ダーク439E

荷　姿	15kg	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	39%	油　分	42%

コーティングに適した流動性のあるダークチョコレートです。やさしいカカオ風味で、焼菓子やドライフルーツなど素材の風味を活かした商品づくりが可能です。

製菓用チョコレート　ホワイト

クーベルホワイトWSC36

※10kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	36%	油　分	42%

厳選した乳原料をバランスよく組合せ、コク深い豊かな乳風味を持つホワイトチョコレートです。上品な甘味でくどさのない後切れが心地よく、様々な用途で使用可能です。

クーベルホワイトB37

※10kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	37%	油　分	38%

全粉乳、脱脂粉乳を使わず、北欧産のバターミルクパウダーを使用したホワイトチョコレートです。軽いミルクの香りが心地よいすっきりとした乳感で、合わせる素材の味を引き立てます。

ホワイト321M

荷　姿	10kg	賞味期限	12ヶ月
カカオ分	21%	油　分	37%

ミルクの美味しさを引き立てる程よい甘さで、幅広い世代に好まれるホワイトチョコレートです。モールドチョコレートをはじめ、様々なお菓子にご使用いただけます。

付加価値カカオ商材

瑞練<生ショコラ>

New

荷　姿	5kg×2袋	賞味期限	6ヶ月
カカオ分	31%	油　分	35%

ベネズエラ産のカカオマスを使い、カカオの濃さを感じられる、冷蔵不要、ロングライフの生チョコレート原料です。高い加工適正によりこれまでにない新たな商品開発を可能にします。

カカオエキスLR

荷　姿	20kg×1袋	賞味期限	24ヶ月（冷凍）

カカオの水溶性画分を抽出したエキス（食品）です。アイスや飲料、ゼリーなどに少量の添加で、カカオ感やチョコレート感、ビター感がアップします。

カカオエキスパウダーLR

荷　姿	20kg×1袋	賞味期限	12ヶ月

カカオエキスLRを噴霧乾燥した水溶性のパウダーです。一般的なカカオ素材（カカオマス、ココア等）よりも油分が低く、油分を嫌う商品への利用にも適しています。

洋菓子材料品

パウダースノーNSP

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	18ヶ月

水分・油分に強い粒子が細かい粉糖です。
冷蔵・冷凍に強く、ケーキやデザート等のトッピングに最適です。

FDイチゴ 0-5ミリピース

荷　姿	250g×8袋	賞味期限	12ヶ月

原料は色調、風味、酸味に優れたポーランド産のセンガセンガナ種を使用。添加物を一切使用しておりません。フリーズドライ加工時にデキストリン、糖液類を使用しておりません。

FDイチゴパウダー（ヨーロッパ）

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月

色調・風味・酸味に優れたポーランド産のセンガセンガナ種を使用。風味と酸味、鮮やかな色調から、クリームや練りこみの他、トッピングにも最適です。

FDラズベリーパウダー

荷　姿	500g×20袋	賞味期限	12ヶ月

色調・風味・酸味ともに優れたセルビア産等のウィラメット種を使用。添加物を一切使用しないフリーズドライ製品です。鮮やかな色調と酸味の風味豊かな粒の揃った製品です。

カカオニブフライ 8-14

荷　姿	500g×12袋	賞味期限	12ヶ月

厳選されたカカオ豆を砕き、植物油脂にて丁寧にフライしております。明治独自の選別方法で夾雑物を限りなく減らしております。

明治 チョコチップ

※8kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	12ヶ月

円柱型のミルクチョコチップでクッキーやパウンドケーキなどの練り込みに適しています。

アステカ グラッサージュ04 S

荷　姿	1kg×10袋	賞味期限	270日

つややかな光沢を有するグラッサージュです。冷凍耐性にも優れ、解凍後もつややかな光沢を維持し続けます。

スーパーココア

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	12ヶ月

脂肪分16%のココアパウダーをベースにした「泣かないココアパウダー」。ココアの豊かな風味があります。ケーキの表面に振るって冷蔵・冷凍しても泣きがありません。

ココアパウダー

アステカココア PG12

荷　姿	20kgクラフト袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリココアパウダー。
マイルドでスタンダードなタイプです。
（油分11～13%）

アステカココア PG22

荷　姿	20kgクラフト袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリココアパウダー。
マイルドでスタンダードなタイプです。
（油分22～24%）

アステカココア BM12

荷　姿	20kgクラフト袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリココアパウダー。酸味、渋味を抑えたタイプ。
重厚感のある味わいが特長です。
（油分11～13%）

アステカココア P-BMG22

荷　姿	20kgクラフト袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリココアパウダー。酸味、渋味を抑えたタイプ。
重厚感のある味わいが特長です。
（油分22～24%）

アステカココア N12

荷　姿	20kgクラフト袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリ処理をしていないナチュラルタイプのココアパウダー。カカオ豆本来の酸味、苦味、渋味が特長です。
（油分11～13%）

アステカココア N22

荷　姿	20kgクラフト袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリ処理をしていないナチュラルタイプのココアパウダー。カカオ豆本来の酸味、苦味、渋味が特長です。
（油分22～24%）

アステカココア ブラック

荷　姿	20kgクラフト袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリココアパウダー。
コクのあるブラックタイプです。
（油分21～25%）

明治 ココア（PG16）

※20kg入れ目のバルクタイプもございます。

荷　姿	2kg×6袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリココアパウダー。
マイルドでスタンダードなタイプです。
（油分16～18%）

ココアパウダー250g 純ココア（業務用）

荷　姿	250g×20袋	賞味期限	24ヶ月

アルカリココアパウダー。
マイルドでスタンダードなタイプです。
（油分22～24%）

チョコレート加工品

パステルアーモンド

荷　姿	5kg×2袋	賞味期限	6ヶ月

セレクトしたアーモンドにチョコレートをコーティングしてパステルカラーの4色（ピンク、水色、黄色、白色）で薄く糖衣したドラジェです。サイドメニューや婚礼菓子としても最適です。

製パン材料品

明治 バトンショコラ

荷　姿	1kg×8袋	賞味期限	12ヶ月

パンと相性のよい厳選カカオをブレンドしております。
チョコレート規格品です。
4mm（厚み）×10mm（幅）×80mm（長さ）となります。

※写真はイメージです。