

# We Love Chocolate

冬だけのお楽しみ

## 一口サイズの本格派 冬季商品

33203 (むそう)  
ナチュラルチョコレート・  
ミルク

33204 (むそう)  
ナチュラルチョコレート・  
スイート

33206 (むそう)  
ナチュラルチョコレート・  
ビター



各60g  
各¥360 (本体価格)  
各¥389 (税込価格)

## ライスミルクチョコレート 冬季商品

33269 (iChoc)  
OGチョコ・  
アーモンド  
& オレンジ

33270 (iChoc)  
OGチョコ・  
チョコクッキー

33271 (iChoc)  
OGチョコ・  
ホワイトバニラ

33330 (iChoc)  
OGチョコ・  
プレーン(クラシック)

33331 (iChoc)  
OGチョコ・  
スーパーナッツ



各80g  
各¥550 (本体価格)  
各¥594 (税込価格)



## サクッと甘酸っぱい 冬季商品

33455 (ランドガルテン)  
OGフリーズドライ  
ラズベリー・  
ベリーチョコ

50g  
¥540 (本体価格)  
¥583 (税込価格)



33456 (ランドガルテン)  
OGフリーズドライ  
ラズベリー・  
ダークチョコ

50g  
¥540 (本体価格)  
¥583 (税込価格)



## 低GI値のアガベパウダーを使用 冬季商品

33343 (アルマテラ)  
有機チョコレート・ダークカカオ100% / 70g

33243 (アルマテラ)  
有機チョコレート・ダークカカオ70% / 100g

33244 (アルマテラ)  
有機チョコレート・ホワイト / 100g

各¥740 (本体価格) 各¥799 (税込価格)



### 教えて、 かんちゃん!

お客様からムソー  
品質管理室に寄せ  
られたご質問にお  
答えします。



### Q. チョコレートの表面が白くなるのは、なぜ？

「チョコレートの表面が白く粉をふいたようになっていますが、食べても大丈夫？」というご質問を、ときどき頂戴します。これはカビなどではなく、チョコレート特有のブルーム現象(blooming)です。チョコレートに含まれる脂肪分ココアバターは28℃前後で溶けはじめ、さらに温度が高くなると、分離してチョコレートの表面に浮き出てきます。

これが冷えて固まると白くなるのです。

召し上がっても害はありませんが、風味は劣ります。ブルーム現象を避けるには、高温・多湿の場所を避け、28℃以下の涼しい場所で保存しましょう。(ムソー品質管理室・神原)

