



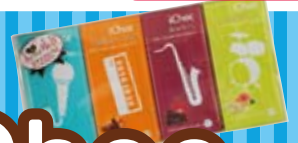
今月のイチ押し

商品紹介

冬季商品

The chocolate for a new generation

オーガニックフレーバーチョコレート iChoc



4つのおいしさがポップで楽しい、ドイツ生まれのオーガニックチョコレート。今シーズンは本体価格284円から230円に値下げし、お求めやすくなりました。

※オーガニックダークチョコ・ラズベリーのみ有機JAS認定

iChocのこだわり
主原料のカカオ豆、砂糖、バニラなどは中南米の有機農家で生産。その他の原材料も海外の有機認証を取得。

iChocのおいしさ
なめらかで濃厚な口溶けの秘密は、余計な添加物に頼らず、じっくり時間をかけて練り上げているチョコレート生地。

iChocの社会的責任
児童労働廃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。

33237 (iChoc) オーガニックダークチョコ・ラズベリー

40g
¥230 (本体価格) ¥248 (税込価格)

【原材料】有機カカオマス、有機砂糖、有機カカオバター、有機フリーズドライベリー、ラズベリー香料
ダークチョコレートをベースに甘酸っぱいラズベリーを練り込んだ心躍るテイスト。



33238 (iChoc) オーガニックミルクチョコレート

40g
¥230 (本体価格) ¥248 (税込価格)

【原材料】砂糖、カカオバター、全脂粉乳、カカオマス、クリームパウダー、脱脂粉乳、バニラ香料
ベーシックな味ながら風味豊かで口どけもマイルドなミルクチョコレート。



33239 (iChoc) オーガニックミルクチョコ・クリスピーキャラメル

40g
¥230 (本体価格) ¥248 (税込価格)

【原材料】砂糖、カカオバター、全脂粉乳、バターキャラメルクリスピー(砂糖・コーンシロップ・バター・塩)、カカオマス、クリームパウダー、脱脂粉乳、バニラ香料
ミルクチョコレートをベースにクランチキャラメルを練り込んで、インパクトのあるコクと食感。



33240 (iChoc) オーガニックホワイトチョコ・マンゴー&ヨーグルト

40g
¥230 (本体価格) ¥248 (税込価格)

【原材料】カカオバター、砂糖、脱脂粉乳、脱脂粉乳ヨーグルトパウダー、フリーズドライマンゴー、クリームパウダー、ホエイパウダー(乳清粉末)、マンゴー香料
南米産のドライマンゴーをホワイトチョコレートに練り込んださわやかなヨーグルト味。



一口サイズの本格派 ナチュラルチョコレート

農薬・化学肥料を使わずに栽培された原料を、乳化剤や植物性油脂を使わずにカカオバターだけで練り上げています。香料も一切不使用。カカオの香りがお口の中で瞬時に広がります。

33203 (むそう) ナチュラルチョコレート・ミルク

60g
¥360 (本体価格)
¥389 (税込価格)



33204 (むそう) ナチュラルチョコレート・スイート

60g
¥360 (本体価格)
¥389 (税込価格)



33205 (むそう) ナチュラルチョコレート・ホワイト

60g
¥360 (本体価格)
¥389 (税込価格)



33206 (むそう) ナチュラルチョコレート・ビター

60g
¥360 (本体価格)
¥389 (税込価格)



33199 (むそう) ナチュラルチョコレート・抹茶

60g
¥360 (本体価格)
¥389 (税込価格)



St. Valentine's Day

バレンタイン企画でも「iChocバレンタインギフト」「ナチュラルチョコレート(2種)」を好評販売中。ご注文は「2015年バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。

【ご注文締切日】

1月31日(土)

