



ナイナイ尽くしチョコレート

Pascha

<55% Cacao with Goldenberries>

ピーナッツ、ナッツ、ソイ(ミルク含む)、卵、グルテン、小麦、乳製品という代表7アレルゲンは一切含まないブランド。もちろんオーガニックのGMOフリー。どんなアレルギー持ちでも恐くない、最強チョコレート！



シングルエステート・カカオ

Antidote

<Mango pieces + Juniper>

生とローストのカカオを50%ずつ配合。シングルエステートは単一品種を表す言葉。エクアドルの契約農家から直接仕入れる。サードウェーブコーヒーみたい！このフレーバーには、デトックス効果のあるジュニパー入り。



「ベルギーから愛を込めて」

Nirvana

<72% Dark Chocolate with Crispy Rice and Coconut>

カカオはフェアトレード。含有物の全てがオーガニックでケミカルを一切含まないこだわりよう。こちらはココナッツだけでなく、クリスピーライスを入れることで、食感を出す。「愛を込めて作っています」のフレーズ通り。



ワインのようなチョコレート

Scharffen Berger

<Milk Chocolate with Sea Salted Almonds>

ワインメーカーだった創設者が始めたブランド。ブドウを選ぶようにカカオを選出している。シーソルトがチョコに入るものは珍しくないが、こちらはアーモンドがシーソルトで味付けしてある。グルテンフリー。

デイリーサンのグルメマップ

こだわり板チョコ特集

疲れたとき、食べたくなるのは甘いもの。ときより無性に欲しくなるのがチョコレートでは？ それもそのはず、チョコレートは昔は薬。身体は正直なのだ。カカオが美容と健康によいことは知られているが、チョコレートをカロリーの高いお菓子として、敬遠する人も多いのでは。注意すべきは、チョコレートに含まれたトゥーマッチな砂糖など。こだわりを持って作られ、ちゃんとカカオを感じられる板チョコをご紹介します。

