




**AFRICAN
TABLE**

FOOD CATALOGUE vol.6
2024.10

AFRICANSQUARE CO LTD

【カタログの見方】

AFRICANSQUARE CO LTD

外観	
商品名	ケニア山の紅茶 200g(BP1)
容量	200g
品番	G1100
JANコード	4936036000027
寸法(mm)	130×230×65
入数	5(ボール)・20(ケース)
上代(税抜)	¥1,100
賞味期限	パッケージから2年
原産国	ケニア共和国
原材料	紅茶(ケニア産)
特徴	創業時から販売している弊社ロングセラー商品です。 ケニアの小規模農家の方々が農薬を使わずに大切に育てた茶葉を使用。 鮮やかな赤色、豊かなコクと旨味があり、ミルクとの相性の良さは格別です。 CTC製法を用いており、茶葉はコロコロと丸い形をしています。 一番大きな茶葉の粒(BP1)のタイプです。 粒の大きな「BP1」の方が、より深いコクと旨みを感じます。

← 商品デザインは予告なく変更することがございます。あらかじめご了承下さい。

← 当社で管理している独自の商品番号です。

← 基本的に横×縦×奥行mmのサイズを表記しております。

← 左側の数字が「ボール入数」、右側の数字が「ケース入数」となります。バラでも承ります。

← 卸条件は、別途お問合せください。

← 商品の表記と異なったり、変更する場合がございます。

← 商品の特徴や魅力の説明です。

※ 商品やお取引条件など詳細につきましては、お気軽にお問合せください。

※ 最新情報はHPでご確認いただけます、メルマガやSNSなどでも随時お知らせいたします。ご希望の方は、食品部までお声がけください。

※ ほとんどの商品が原料から直接輸入しております。バルク販売、OEM品の製造など、幅広く承ります。

※ 予告なくラインナップや仕様を変更させていただく場合がございます。

※ カタログに掲載していない商品でも、ご要望に応じて現地をリサーチし輸入することも可能です。お気軽にお問合せください。

【目次】

P.1:お茶・コーヒー・ハーブティー

P.3:スパイス・スーパーフード・香料

P.6:ドライフルーツ・ナッツ・オイル

P.12: はちみつ

P.13: チョコレート(シヨコラマダガスカル)

P.18: チョコレート(メナカオ)

P.19: チョコレート(ラティテュードクラフトチョコレート)

P.21: チョコレート(シヨコラマダガスカル数量限定品)



有限会社アフリカンスクエア 食品部
〒350-1172 埼玉県川越市増形3-2
TEL:049-241-9186/FAX:049-248-5480
HP: <http://www.african-sq.co.jp/>
MAIL: food_g@african-sq.co.jp

外観				
商品名	ケニア山の紅茶 200g(BP1)	ケニア山の紅茶 ティーバッグ(BP1)	ケニア山の紅茶 80g(BP1)	ケニア山の紅茶 250g(PF1)
容量	200g	30g (2g×15包)	80g	250g
品番	G1100	G1103	G1108	G1101
JANコード	4936036000027	49360360000201	4936036000034	4534661000018
寸法(mm)	130×230×65	120×200×55	100×190×50	72×200×45
入数	5(ボール)・20(ケース)	5・48	5・40	5・20
上代(税抜)	¥1,100	¥500	¥550	¥1,300
賞味期限	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから2年
原産国	ケニア共和国	ケニア共和国	ケニア共和国	ケニア共和国
原材料	紅茶(ケニア産)	紅茶(ケニア産)	紅茶(ケニア産)	紅茶(ケニア産)
特徴	<p>創業時から販売している弊社ロングセラー商品です。</p> <p>ケニアの小規模農家の方々が農薬を使わずに大切に育てた茶葉を使用。鮮やかな赤色、豊かなコクと旨味があり、ミルクとの相性の良さは格別です。CTC製法を用いており、茶葉はコロコロと丸い形をしています。一番大きな茶葉の粒(BP1)のタイプです。粒の大きな「BP1」の方が、より深いコクと旨みを感じます。</p> <p>当社では最良のケニア紅茶を供給するために、約30年以上にわたりケニア紅茶一筋に努力を重ねてまいりました。生産地から包装まで一貫して、日本ケニア交友会(輸入元)とアフリカスクエア(製造販売元)が確認し、お客様にお届けしています。</p> <p>★原料はRA認証取得</p>			<p>ケニアの小規模農家の方々が農薬を使わずに大切に育てた茶葉を使用しています。鮮やかな赤色、豊かなコクと旨味があり、ミルクとの相性の良さは格別です。CTC製法を用いており、茶葉はコロコロと丸い形をしています。</p> <p>※PF1とは、BP1より小さな茶葉で、より早く濃く出るのでチャイ用としてもびったりです。こちらの販売元は原料を輸入している日本ケニア交友会となります。</p>

外観				
商品名	スーパーグレード ルイボスティール	スーパーグレード ルイボスティールS	スーパーグレード ルイボスティール 茶葉	モリンガリーフ ティーバッグ
容量	150g(5g×30包)	45g(3g×15包)	200g	22.5g(1.5g×15包)
品番	G1104	G1105	G1109	G1302
JANコード	4936036000102	4936036000119	4936036000126	4936036001642
寸法(mm)	160×270×70	140×235×40	160x270x70	120×200×55
入数	5・20	5・40	5・20	5・20
上代(税抜)	¥1,500	¥700	¥1,500	¥900
賞味期限	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから2年
原産国	南アフリカ共和国	南アフリカ共和国	南アフリカ共和国	ブルキナファソ
原材料	ルイボス	ルイボス	ルイボス	モリンガ
特徴	<p>最上級の「スーパーグレード」認定(※)を受けているルイボスティール。有機JAS認証取得スーパーグレード認定を受けているものは、全体の10%ほどしかなく、一般のものより抗酸化作用が高いと言われています。2024年より順次有機JAS規格に変更となります。また、茶葉が多い(茎の部分が少ない)ため、すっきりとした味わいで、飲みやすいのが特徴です。</p> <p>※南アフリカでは古くから農業省が設定したルイボスの等級があります。現在は、それに基づき民間団体(主に2団体)によって等級化されています。</p> <p>ほのかな甘みもあり、飲み口もルイボス独特のくせがなく爽やか、ノンカフェインで赤ちゃんからお年寄りまで安心しておすすめできます。</p> <p>5gは1~2リットル程、3gは0.6~1.2リットル程煮出せます。ミネラルをより抽出するため、30分以上煮出すことをお勧めしますが、カップに2~3分つけておくだけでも、十分濃く出ます。魔法瓶に入れっぱなしにしてもえぐみや渋みは出ません。</p>			<p>モリンガの葉を、栄養素が失われないよう低温で乾燥させました。少しくせのある緑茶のような風味がします。モリンガは、地球上に存在する植物の中で最も栄養素が高い植物と言われ、「tree of life (生命の木)」とも呼ばれています。ビタミンC、カルシウム、たんぱく質、カリウム、ビタミンAや、19種類ものアミノ酸など、多くの栄養素が含まれています。ポリフェノールやギャバの含有量が多いのも特徴です。沸騰したお湯約200ml(ティーカップ1杯)に対して1包(1.5g)入れ、5分程蒸してお召し上がりください。</p>

外観				
商品名	BISSAP ハイビスカスティー	ハイビスカス ホール S/L	ホワイトハイビスカス ホール S/L	マダガスカルのコーヒー ナチュラル/ウォッシュト 豆/粉
容量	30g(2g×15包)	35g/100g	35g/100g	150g
品番	G9002	S:G9004/L:G9005	S:G9007/L:G9008	G5101A/B, G5111A/B
JANコード	4936036001581	S:4936036000065 L:4936036000072	S:4936036000089 L:4936036000096	HPなどをご参照くださいませ
寸法(mm)	120×200×50	120×200×55	120×200×55	220×140×60
入数	5・40	5・40	5・40	5・20
上代(税抜)	¥600	¥350	¥350	¥1,300
賞味期限	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから6か月
原産国	ブルキナファソ	ブルキナファソ	ブルキナファソ	マダガスカル
原材料	ハイビスカス	ハイビスカス	ハイビスカス	コーヒー豆
特徴	ブルキナファソのオロダラという街の生産者組合COOPAKEが製造。フレーク状にカットし、ティーバッグにしました。濃い目に煮出して、ミントも加え、甘くして飲むのがアフリカスタイルですが、ポットにティーバッグを入れて熱湯注ぐだけでも、手軽に美味しいハイビスカスティーが楽しめます。西アフリカの国々では、ハイビスカスティーのことをBISAP(ピサップ)と呼びます。多くの人々に親しまれている大変ポピュラーな飲み物です。ハイビスカスにはビタミンCやクエン酸、カリウム、ポリフェノールが豊富に含まれているといわれています。 ★原料はECOCERT・FLO認証取得	西アフリカではBISSAP(ピサップ)と呼ばれ親しまれているハイビスカス。ブルキナファソのオロダラという街の周辺で太陽の力をたっぷり吸収し、農薬を使わずに育てられたものを厳選しました。 カップ1杯(200ml)に2g入れ、3分~5分蒸らしたホット/アイスティーにレモンやミントを入れたり、また、ジャムや蜂蜜漬けにしてもお薦め! また、そのままスナック感覚でもお召し上がりいただけます。 自然な酸味をお楽しみください。 ★原料はECOCERT・FLO認証取得	ホワイトハイビスカスは、レッドと比べると渋みもなく、すっきり爽やかな上品な後味が特徴です。現地ではOZEL(オゼル)と呼ばれ、煮込み料理の材料としても使用されますが、ハーブティーとしてもすっきりとしたほぼ無色のハイビスカスティーに仕上がるので、独自のアレンジを楽しむことができます。 そのままスナック感覚でドライフルーツのようにもお召し上がりいただけます。自然な酸味をお楽しみください。 ★原料はECOCERT・FLO認証取得	他にはなかなかないマダガスカルで採れたアラビカ種のコーヒーです。農薬は使わずに栽培しております。産地は首都アンタナナリボ西側にあるイタシ地域で、いくつかの生産者組合が栽培しているものを数量限定で輸入しました。フルーティーな飲み口のナチュラルとすっきり飲みやすいウォッシュトもご用意しています。ハイロースト(中煎り)で仕上げています。 品種：イエローブルボン、ティピカ

外観				
商品名	エチオピア ベレテ・ゲラのコーヒー シティーロースト 豆/粉	エチオピア ベレテ・ゲラのコーヒー 業務用 シティーロースト 豆/粉	エチオピア ベレテ・ゲラのコーヒー ミディアムロースト 豆/粉	エチオピア ベレテ・ゲラのコーヒー業務用 ミディアムロースト 豆/粉
容量	180g	450g	180g	450g
品番	豆: G5000A/粉: G5000B	豆: G5004A/粉: G5004B	豆: G5010A/粉: G5010B	豆: G5014A/粉: G5014B
JANコード	豆: 4936036000508 粉: 4936036002007	豆: 4936036018572 粉: 4936036018640	豆: 4936036003844 粉: 4936036003851	豆: 4936036003868 粉: 4936036003875
寸法(mm)	160×230×50	120×230×60	160×230×50	120×280×60
入数	5・20	3・10	5・20	3・10
上代(税抜)	¥1,300	¥2,600	¥1,300	¥2,600
賞味期限	焙煎から6か月	焙煎から6か月	焙煎から6か月	焙煎から6か月
原産国	エチオピア	エチオピア	エチオピア	エチオピア
原材料	コーヒー豆	コーヒー豆	コーヒー豆	コーヒー豆
特徴	<p><地域>エチオピア オロミア州ベレテ・ゲラ地区 <業態>WaBuB 森林管理組合 <品種>自生の在来種 <標高>1,700~2,000m <収穫期>11~1月 <加工方法>ナチュラル <乾燥方法>天日乾燥 <ロースト>シティーロースト(中煎)/ミディアムロースト(浅煎)</p> <p>エチオピアらしいモカフレーバーの甘い香りとフルーティーな酸味。ワイルドコーヒーならではの複雑で深い味わい。アラビカコーヒーの原産地と言われるエチオピア南西部で収穫される自生の在来種のコーヒーです。古くから現地で飲まれているコーヒーを賢気に堪能することができます。 現地ではRA(レインフォレスト・アライアンス)認証を取得しており、森を守ることがコーヒー豆の「採集」による収入にもつながる取引の仕組みが成立しています。</p> <p>2種類の焙煎方法からお選びいただけます。少量ずつ焙煎し、できるだけ新しいものをお届けしております。深煎りをご要望の場合はご相談ください。生豆も販売しております。</p>			

外観				
商品名	ジンジャーパウダー	ジンジャーパウダー 原料	ラロ ヴェールLALO VERT バオバブの葉パウダー	ラロ ヴェールLALO VERT バオバブの葉パウダー 原料
容量	30g	500g	30g	500g
品番	G1401	G1400	G1211	G1210
JANコード	4936036001758		493036000133	
寸法(mm)	90×145×40	180×270×80	90×145×40	180×270×80
入数	5・40		5・40	
上代(税抜)	¥400	¥2,500	¥400	¥2,050
賞味期限	パッキングから2年	製造から3年	パッキングから2年	製造から3年
原産国	ナイジェリア	ナイジェリア	セネガル	セネガル
原材料	生姜	生姜	バオバブの葉	バオバブの葉
特徴	<p>ナイジェリア産の生姜を乾燥し微粉末に加工したジンジャーパウダー。 力強い香りと辛さに加え、ジンゲロール・ショウガオールを豊富に含んでいる特徴があります。ショウガオールは、体を中から温め、冷え性対策にも効果があると注目されている成分です。国産生姜とは異なり、スパイシーなナイジェリア産の生姜は、ジンジャークッキーやカレー・チャイなどエスニックなお料理によく合います。 エチオピアのはちみつにジンジャーパウダーを適量混ぜて常備しておく、スペシャルなジンジャーティーが手軽に作れます。ミルクたっぷりのケニア紅茶との相性抜群です。</p>		<p>ラロ・ヴェールは、セネガルで自生するバオバブの木の葉を乾燥させ、粉状にしたもので、ねばねばした食感が特徴です。現地ではフォニオやチレといったクスクスに加えて、主食に粘り気を付けて食べやすくするために使われていたりします。 スープやソースなどに入れてお召し上がりがください。モロヘイヤやヨモギのような風味があります。 ミネラルやビタミン(A、C)が豊富とされています。</p>	

外観				
商品名	バオバブフルーツパウダー	バオバブフルーツパウダー 業務用	モリンガパウダー	モリンガパウダー 業務用
容量	120g	1kg	30g / 70g	500g
品番	G1201	C1205	G1311/G1312	G1313
JANコード	4936036003974		(30g) 4936036001444 (70g) 4936036001451	
寸法(mm)	120×200×55		(30g) 90×145×40 (70g) 120×150×30	180×270×80
入数	5・30		(30g) 5・40 / (70g) 5・20	
上代(税抜)	¥800	¥5,000	(30g) ¥600 / (70g) ¥1,200	¥6,000
賞味期限	パッキングから2年	製造から3年	パッキングから2年	製造から3年
原産国	セネガル	セネガル	ブルキナファソ	ブルキナファソ
原材料	バオバブ果肉	バオバブ果肉	モリンガ	モリンガ
特徴	<p>バオバブパウダーに使われているバオバブの原産国は西アフリカのセネガル。 自生しているバオバブの実はとても硬い殻で覆われ、樹になったまま乾燥していきます。その過程で、果実のエキスが自然と凝縮されていきます。それをパウダー状にしています。 食物繊維が豊富で、特にビタミンCとカルシウム、カリウムが多く含まれています。また、他のビタミン類、カリウム、ミネラル、カルシウムなどもバランスよく含まれており、抗炎症・抗酸化作用があるといわれています。柑橘系の爽やかな酸味が特徴です。 適量のバオバブパウダーを水でシェイクし、はちみつなどで少し甘くすれば、天然の清涼飲料水になります。スムージーやシリアル、焼き菓子、ヨーグルト、マリネ、ソースなどに加えても！</p>		<p>モリンガは、地球上に存在する植物の中で最も栄養素が高い植物と言われ、「tree of life (生命の木)」とも言われています。ビタミンC、カルシウム、たんぱく質、カリウム、ビタミンAや、19種類ものアミノ酸など、多くの栄養素が含まれています。ポリフェノールやギャバの含有量が多いのも特徴です。 西アフリカのブルキナファソ産のモリンガの葉を、栄養素が失われないように低温で乾燥させたものを粉末にしました。 茶葉としてだけではなく、自家製のジュースやスムージー、ドレッシング、スープにもお使いいただけます。 現地の子どもたちの栄養改善のためのプロジェクトから生みだされたモリンガを輸入しています。</p>	

外観				
商品名	こぶみかんパウダー	こぶみかんパウダー 業務用	マダガスカル 野生のコショウ	マダガスカル 野生のコショウ 業務用
容量	30g	500g	25g	500g
品番	G1421	G1420	G1431	G1430
JANコード	4936036002496		4936036002649	
寸法(mm)	90×155×40	180×270×80	90×155×40	180×270×80
入数	5・40		5・40	
上代(税抜)	¥400	¥4,000	¥400	¥4,500
賞味期限	パッキングから2年	製造から3年	パッキングから2年	製造から3年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	こぶみかん果実	こぶみかん果実	胡椒	胡椒
特徴	マダガスカル産こぶみかんの果実をパウダーにしました。柑橘系の爽やかな風味、独特の酸味と苦み、山椒のようなスパイシーな香りが特徴です。スムージーや、焼き菓子、ヨーグルトに入れたり、オリーブオイルとの相性もよいので、マリネやドレッシングソースに加えてもおおいしくいただけます。ゆずの皮のような使い方の発想でも面白いかもしれません。パウダー状になっているので、味、香りのアクセントに、カレーなど様々なお料理に手軽にお使いいただけます。		マダガスカルの野生の胡椒(Wild Pepper)と呼ばれるスパイスで、一般的な胡椒や、マダガスカル特産のピンクペッパー(赤胡椒)とも異なる品種(piper borbonense)です。現地ではVotsiperiferyと呼ばれています。その名の通り森林に野生している植物で、高さ30m位まで育つこともあります。マダガスカルの森を感じる鮮烈なウッディーかつシトラス系の香りと、ほどよい辛みで、食卓に取り入れたい新しい胡椒です。ステーキやチーズとの相性が抜群ですが、煮込み料理に少量入れても、ラーメンに合わせても、よいアクセントになります。枝が少しついているのが特徴ですが、そのまま食すことができます。お好みで砕いてからご使用ください。※パウダータイプもございます。	

外観				
商品名	ブラックミンシード	ブラックミンシード 業務用	マダガスカルの ブルボンバニラビーンズ	ウガンダの ブルボンバニラビーンズ
容量	30g	500g	1本/5本	1本/5本
品番	G1411	G1412	G1441/G1442	G1501/G1502
JANコード	4936036001932		(1本) 4936036002601 (5本) 4936036002625	(1本) 4936036006173 (5本) 4936036006180
寸法(mm)	90×145×40			
入数	5・40		(1本)5・20/(5本)2・6	(1本)5・20/(5本)2・6
上代(税抜)	¥400	¥4,500	¥900/¥3500	¥420/¥1600
賞味期限	パッキングから2年	製造から3年	パッキングから6か月	パッキングから6か月
原産国	エチオピア	エチオピア	マダガスカル	ウガンダ
原材料	ブラックミンシード (ニオイクロタネソウ)	ブラックミンシード (ニオイクロタネソウ)	バニラビーンズ	バニラビーンズ
特徴	ブラックミンシードは日本では認知度が低いスパイスですが、近年の研究により、ビタミン・オメガ3・ミネラルなど100種類以上の有効成分が発見され、超スーパーフードとして注目されています。 黒ゴマのような形で、少し苦い後味、主にパン・カレーや紅茶などに入れて食べます。ローストして、はちみつやジャムに混ぜたりサラダやスープのトッピングにも。 古代から民間薬として使われてきたブラックミンシードは、古代エジプトのツタンカーメンのお墓からも発見されています。あまりの万能さから、イスラムの預言書に「死以外のあらゆる病を癒す」と書かれ、アラビア圏では大変なじみのある食材です。		ずっと香りを楽しんでいくようになるような魅惑的なマダガスカル産ブルボン種のバニラビーンズです。マダガスカル東部で農業を使わずに育てられています。原料生産者の農家までたどることが出来る、トレーサビリティもしっかりしている非常に貴重な一本です。 長さ:主に17~19cm 海外有機認証取得原料	
			ウガンダ産のバニラビーンズ。こちらもブルボン種で、マダガスカルと比べ、甘い香りが強く、親しみやすいのが特徴です。ヴィクトリア湖の北に位置する地域で採れたバニラビーンズを加工しており、現地の生産者団体と協力して生産から輸入まで手掛けています。 ブラックグルメなどと呼ばれる最上級のものになります。 長さ:主に18cm以上	

外観		NO IMAGE		NO IMAGE
商品名	マダガスカル ピンクペッパー	マダガスカル マジュンガとうがらし	マダガスカル カレーパウダー	マダガスカル メース (ナツメグの仮種皮)
容量	15g	15g	30g	15g
品番	G1471	G1462	G1451	G1481
JANコード	4936036004100	4936036004094	4936036004070	4936036004087
寸法(mm)	90×155×40	90×145×40	90×155×40	90×145×40
入数	5(ボール)・40(ケース)	5・40	5・40	5・40
上代(税抜)	¥400	¥400	¥500	¥400
賞味期限	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから2年	パッキングから2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	ピンクペッパー	とうがらし	ターメリック、フェネグreek、クミン、コリアンダー、シナモン、黒コショウ、クローブ、ニンニク	メース (ナツメグの仮種皮)
特徴	マダガスカル東部のAmpatimanjeryという町周辺で栽培されている赤胡椒です。フルーティーで華やかな風味が特徴です。果実をおもさせる甘みも噛みしめるとひろがります。辛みや苦みはほぼありません。 肉・魚料理やパスタはもちろん、チーズやサラダなどに合わせても◎。お好みで使い方色々です。 ※業務用パックもごさいます。	マダガスカル西部のマジュンガ地方の名がつけられた、唐辛子の一種です。色とりどりで見た目はかわいいですが、ハバネロと同類と言われ、非常に辛いです。辛さの指標では10段階中7になるようです。 お肉やお魚と合わせて煮込むとカラダが温まるスープになります。オイルやお酢、焼酎などに漬け込んで、自家製タバスコにするのもオススメです。 ※業務用パックもごさいます。	使用されたスパイスは全てマダガスカル産の他にはなかなかないカレーパウダーです。ターメリックが多めで薬膳カレーのような、いかにもカラダによさそうな仕上がりになります。唐辛子が入っておらず、辛み成分はコショウのみですので、お子様にも嬉しい、用途の広いミックスカレーパウダーです。 ※業務用パックもごさいます。	ナツメグの仮種皮(種を覆う皮)の部分をそのまま乾燥させています。一般的なナツメグの種子に比べると、香りの傾向は同じですが、さらに華やかかつ鮮烈な香りが特徴です。ハンバーグなどひき肉料理や、カレーのスパイスなどにお使いいただけます。 ※業務用パックもごさいます。

外観				
商品名	ガーナのコーラナツ クラッシュ/パウダー	マダガスカル ブランテンバナナパウダー	マダガスカル パンの実パウダー	アフリカの雑穀 フォニオ/チエレ
容量	各18g	120g	120g	500g
品番	G1491A/B	G7810	G7811	G3004/G3014
JANコード	クラッシュ:4936036006050 パウダー:4936036005206	4936036006067	4936036006074	フォニオ:4936036003929 チエレ:4936036003936
寸法(mm)	90×155×40	120×200×55	120×200×55	140×240×15
入数	5・40	5・30	5・30	3・6
上代(税抜)	¥500	¥800	¥700	-
賞味期限	パッキングから2年	パッキングから1年	パッキングから1年	パッキングから2年
原産国	ガーナ	マダガスカル	マダガスカル	セネガル
原材料	コーラナツ	ブランテンバナナ、(一部にバナナを含む)	パンの実	フォニオ:フォニオ チエレ:トウジンビエ、トウモロコシ
特徴	ガーナ東部で収穫されたコーラナツです。Cola. nitidaという品種で、現地ではナツをガムのように噛む習慣があります。カフェインやテオブロミンを含むといわれています。独特の青臭さと苦味があり、特にこだわりのクラフトコーラシロップを作るのにスパイスの一つとしてご活用ください。 クラッシュタイプとパウダーがごさいます。原料1kg/パックも取り扱っております。	ブランテンバナナはエンセーテやニセバナナとも呼ばれる甘くないバナナです。アフリカ各地で蒸かしたり揚げたりして主に主食として食べられています。サツマイモや栗のような味わいでほんのりとした甘みもあります。こちらの商品は、乾燥させてパウダー状にしています。グルテンフリーで、小麦粉や米粉の代わりなどにご使用ください。 原料1kg/パックもごさいます。	熱帯で採れるジャックフルーツの仲間、焼くとパンのようなになるのでパンの実と呼ばれています。焼いたり蒸かしたり食べ方はいろいろのようですが、マダガスカルのスーパードに行くときポテトチップスのように揚げたものが売られていたりもします。サツマイモやジャガイモのような風味とともに、若干の甘みとフルーティーな香りがあります。グルテンフリーで、小麦粉や米粉の代わりなどにご使用ください。 原料1kg/パックもごさいます。	【フォニオ】西アフリカで伝統的に食されるイネ科の雑穀、フォニオ。一度ふかしたものを乾燥させてクスクス風にしていきます。雑穀のつぶつぶ感と特有のほっこりする香りがたまらない、グルテンふるーのローカルフードです。 【チエレ】西アフリカで食されている雑穀原料のクスクスです。ライ麦パンのような穀物の深みのある味と香りが特徴のグルテンフリー食材です。煮込み料理との相性は抜群で、米や小麦とはまた違う主食として楽しめます。 2024年4月入荷予定・価格仕様変更

外観				
商品名	ブルキナファソのドライマンゴー	ブルキナファソのドライマンゴー 500g	ブルキナファソのドライマンゴー 原料1KG	ブルキナファソのドライマンゴー 各品種 小分け・原料
容量	65g	500g	1kg	
品番	G7005	G7003	G7002	
JANコード	4936036004551	4936036000270	-	
寸法(mm)	110×180×50	180×270×80	-	
入数	5・40	3・10	1kg	
上代(税抜)	¥500	¥2,500	¥3,900	
賞味期限	パッキングから1年	パッキングから1年	製造から3年	
原産国	ブルキナファソ	ブルキナファソ	ブルキナファソ	
原材料	マンゴー(Brooks種)	マンゴー(Brooks種)	マンゴー(Brooks種)	
特徴	<p>原料に使用しているマンゴーは、化学肥料、農薬を使わずに生産されており、加工においても漂白剤や砂糖、シロップなどを使わず、一般的なドライマンゴーに比べると硬い仕上がりがりですが、マンゴー本来の風味を生かして乾燥させています。</p> <p>ブルックス種という品種のマンゴーを使用しており、自然の力強い甘さと酸味のバランスがよく、かめばかむほど味わいに変化していくような深みがあります。</p> <p>ほとんど自然栽培のようなかたちで成長しているため、マンゴーそのもののもつパワーをダイレクトに楽しむことが出来ます。</p> <p>牛乳やヨーグルトに一晩つけて戻しても、プルッとしたマンゴーになりおいしいです。</p> <p>※ 有機JAS認証取得</p>			<p>ブルックス種以外にも、フルーティーな甘みで食べやすい「ケント種」、酸味が特徴の「アメリカ種」、強い甘みで酸味がない「リベンス種」などを輸入することが可能です。品種ごとに量り売りにするような売り方もできますので、お気軽にお問い合わせください。詳しくはHPをご覧ください。</p>

外観				
商品名	マダガスカル POKPOK 食用ドライほおずき 45g	食用ドライほおずきゴールデンベ リーPOKPOK 原料700G	マダガスカルの ドライブラックマルベリー	マダガスカルのドライブラックマル ベリー 原料500G
容量	45g	700g	40g	500g
品番	G7200	G7201	G7210	G7211
JANコード	4936036001536		4936036000836	
寸法(mm)	130×130×65		110×180×50	
入数	5・40	700g	5・40	500g
上代(税抜)	¥500	¥4,200	¥500	¥3,000
賞味期限	パッキングから1年	製造から3年	パッキングから1年	製造から3年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	食用ほおずき	食用ほおずき	ブラックマルベリー	ブラックマルベリー
特徴	<p>マダガスカルの小農家が栽培するほおずきを無添加・無加糖でそのまま乾燥させたドライほおずきです。</p> <p>ビタミンC、ビタミンA、鉄分やビタミンB3などを多く含むといわれています。</p> <p>レーズンに近い甘みとグレープフルーツのような酸味、トマトのような風味が特徴で、噛めば噛むほど複雑な味を楽しむことができます。クコの実やレーズンと同じような感じで、サラダや肉料理にバラバラと混ぜると味がゲンと引き立ちます。200g入のパッケージもございます。</p> <p>※ 認証は取得していませんが、原料は農薬や化学肥料を使わずに栽培されています。</p>		<p>マダガスカルの小農家が丹精こめて栽培した完熟ブラックマルベリー(桑の実)をそのまま乾燥させました。砂糖不使用、漂白や、添加物も加えず仕上げられています。かみしめると、自然な甘みと酸味、独特のコクが口にひろがります。</p> <p>ブラックマルベリーとは、いわゆる「桑の実」でビタミンなどの栄養価が高く、中でも美肌や体の免疫力を高める効果が期待されるビタミンCや、むくみの改善や高血圧の予防に期待されるカリウムの量が豊富なフルーツとして注目されています。シリアルやヨーグルトに混ぜて、スムージーやお菓子づくりにもお使いいただけます。美容や健康に、毎日の食事にお役立てください。きれいに赤く色づくハチミツ漬けもお勧めです。</p> <p>※ 認証は取得していませんが、原料は農薬や化学肥料を使わずに栽培されています。</p>	

外観				
商品名	マダガスカル のドライライチ(殻付)	マダガスカル の殻付きドライライチ 原料1KG	マダガスカル のドライライチ 殻なし 45g	マダガスカル のドライライチ 原料1kg
容量	10個	1kg	45g	1kg
品番	G7220		G7223	
JANコード	4936036000843		4936036002403	
寸法(mm)	120×200×55		130×130×65	
入数	5・30		5・40	
上代(税抜)	¥700	¥5,250	¥500	¥5,500
賞味期限	パッケージから1年	製造から3年	パッケージから1年	製造から3年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	ライチ	ライチ	ライチ	ライチ
特徴	<p>マダガスカル東部のマナンザリーという街近郊の農家が栽培する殻付きのドライライチです。殻を剥かずにじっくりと乾燥させました。砂糖を使用せず漂白や添加物も加えず仕上げました。しっとり柔らかいライチの果肉をかみ締めると、凝縮されたライチの爽やかな香りと、濃厚な甘みがお口に広がります。殻つきなので、殻を剥がしてお召し上がりください。一部、殻が割れているものも含まれています。が不良品ではございません。予めご了承ください。</p> <p>※ 原料はECOCERT認証取得</p>		<p>マダガスカル東部のマナンザリーという街近郊の農家が栽培する殻なしのドライライチです。砂糖を使用せず漂白や添加物も加えず仕上げました。しっとり柔らかいライチの果肉をかみ締めると、凝縮されたライチの爽やかな香りと、濃厚な甘みと酸味、ライチ独特の風味がお口に広がります。</p> <p>ライチはマダガスカルでは国民的なフルーツで、11月の販売解禁日になると、一大ニュースとして報道されます。季節中は路上で1個単位で売られており、しゃぶりながら歩いている人、かご一杯のライチを買って家に帰る人など、至る所でみかけるようになります。</p> <p>※ 原料はECOCERT認証取得</p>	

外観				
商品名	マダガスカル のドライイチゴ	マダガスカル のドライイチゴ 原料	ウガンダ のドライパイナップル	ウガンダ のドライパイナップル 原料1kg
容量	35g	400g	55g	1kg
品番	G7243		G7305	
JANコード	4936036005084		4936036004568	
寸法(mm)	110×180×50		110×180×50	
入数	5・40		5・40	
上代(税抜)	¥500	¥2,400	¥500	¥5,800
賞味期限	パッケージから1年	製造から3年	パッケージから1年	製造から3年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	ウガンダ	ウガンダ
原材料	イチゴ	イチゴ	パイナップル	パイナップル
特徴	<p>マダガスカルで農業を使わずに栽培された貴重な路地ものを、丸ごとそのまま乾燥させた、非常に珍しい「いちご」のドライフルーツです。口に広がる素朴かつ豊かな酸味は、素材の良さの証。噛めば噛むほど味わいが広がります。</p> <p>シリアルと一緒に召し上がっていただいたり、投入やミルクに漬けてぶるぶるプチプチ食感のいちごデザートもおススメ。人気のフルーツを一年中お楽しみいただけます。</p> <p>※ 認証は取得していませんが、原料は農業や化学肥料を使わずに栽培されています。</p>		<p>赤道直下の国、ウガンダのドライパイナップル。収穫された実は、漂白剤やシロップなどを使わず、パイナップル本来の風味を生かして乾燥させています。濃厚な甘みが口に広がり、後からくる心地よい酸味が後味を爽やかにしてくれます。</p> <p>ウガンダのパイナップルは美味しいと有名で、特にヴィクトリア湖周辺の地域は、一大産地として、ケニアなどの隣国からトラックでわざわざ買い付けにくるような場所です。</p> <p>食物繊維やビタミンCなどが豊富。</p> <p>※2024年より2つの生産者から輸入しており、原料はオーガニックEU認証を取得しているものと、いないものがございます。</p>	

外観				
商品名	ウガンダのドライジャックフルーツ	ウガンダのドライジャックフルーツ 原料1KG	トーゴのドライバナナミックス	トーゴドライバナナ 原料1KG 各種
容量	55g	1kg	45g	1kg
品番	G7311		G7520	
JANコード	4936036005107		4936036004575	
寸法(mm)	110×180×50		130×130×65	
入数	5・40	1kg	5・40	1kg
上代(税抜)	¥500	¥5,200	¥500	¥6,600
賞味期限	パッケージから1年	製造から3年	パッケージから1年	製造から3年
原産国	ウガンダ	ウガンダ	トーゴ	トーゴ
原材料	ジャックフルーツ	ジャックフルーツ	バナナ	バナナ
特徴	赤道直下の国、ウガンダで丁寧に天日干して乾燥させたドライジャックフルーツ。世界最大のフルーツとも言われています。その特徴的な香りが異国を感じさせます。蜂蜜のような濃厚な甘みと干し柿のような素朴な味わいは癖になる味わいです。香りが気になる方はハチミツ漬けなどにしてシリアルに入れるのもお勧めです。βカロチン、ビタミンC、ペクチンなどを豊富に含んでいて、スーパーフルーツとしても注目されています。 ※ 原料はオーガニックEU認証を取得しています。		「モンキーバナナ」「アップルバナナ」と呼ばれる小さな種類のバナナをそのまま乾燥させました。丸ごと・半身・輪切りをミックスにしています。切り方により味わいが微妙に異なりますが、プルーンのような甘みと香り、ラム酒のような風味を楽しむことができます。現地のバナナの味が凝縮されていて、遠いトーゴの地に想いを馳せながら楽しむことが出来る贅沢なドライフルーツです。ずっしりとした食感で食べ応えがあるので、小腹がすいたときや朝食に最適です。 ※ 原料としても半身スライス、輪切りもごさいます。 ※ 認証は取得しておりませんが、原料は農薬や化学肥料を使わずに栽培されています。	

外観				
商品名	SIBYの天日干しドライマンゴー	OUT OF AFRICA マカダミアナッツ ソルト/ハニー/ミックス	ブルキナファソのカシューナッツ ノンロースト	アフリカントレイルミックス
容量	55g	50g	45g	90g
品番	-	G7601A/G7601B/G7603	G7702	G7902
JANコード	4936036005183	ソルト:4936036000294 ハニー:4936036000300 ミックス:4936036004285	4936036005190	4936036000799
寸法(mm)	110×180×50	110×130×15	110×180×50	110×180×50
入数	5・40	5・40	5・40	5・40
上代(税抜)	¥500	¥500	¥500	¥800
賞味期限	パッケージから1年	製造から2年	パッケージから1年	パッケージから6か月
原産国	マリ	ケニア	ブルキナファソ	アフリカ各国
原材料	マンゴー	ソルト: マカダミアナッツ、塩 ハニー: マカダミアナッツ、砂糖、蜂蜜 ミックス: マカダミアナッツ、カシューナッツ、塩 ミックスハニー: マカダミアナッツ、カシューナッツ、砂糖、蜂蜜	カシューナッツ	ダークチョコレート(カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖)、バナナ、ランブータン、デーツ、パイナップル、カシューナッツ、ほおずき、ブラックマルベリー/乳化剤、(一部に乳成分・カシューナッツ・バナナを含む)
特徴	天日干しでゆっくり乾燥された際立つ甘みが特徴のドライマンゴー。マリの首都バマコの西45kmに位置するSibyの村は「マンゴーの丘」と呼ばれるほどマンゴーの生産が盛んで、一年で最も早くマンゴーが採れる村としても知られています。 現地の人の工夫によって考案された乾燥方法で作られています。風味を損なわないように3-4日間かけてじっくり天日干しされます。豊富に採れるマンゴーを活用し、若者の就労機会につながるよう企画された商品です。	ケニア山付近の高地地帯で栽培されています。標高1700Mもあり害虫が少ないため農薬は使っていません。火山質の栄養豊かな土地、大自然が生み出すキレイな空気、動物系の有機肥料や腐葉土を使い、丈夫でスクスク育ったマカダミアナッツです。素材の味が非常に濃いです。Out of Africaブランドの商品を製造する「ケニア・ナッツ・カンパニー」は、アフリカでのソーシャルビジネスの草分け的な存在である佐藤芳之氏が1974年に設立した会社で、社会問題を解決する目的をもって事業展開をしています。今ではケニア人に譲渡され、世界でも屈指のマカダミアナッツ製造企業に成長し、今日に至っています。	ドライマンゴーとハイビスカスティー同様、ブルキナファソのCOOPAKE協同組合が生産するカシューナッツです。ローストしていないので、素材が持つミルクのようなコクと旨み、しっかりとした甘みを味わうことができます。 ※ 有機JAS認証取得 ※ 原料1kgもごさいます(上代6000円)	マダガスカルチョコレート、ドライフルーツ各種、カシューナッツが入ったアフリカンスクエアオリジナルのトレイルミックスです。山登りなどスポーツ時に楽しんだり、少しずつ色々な種類のアフリカ産の食品を楽しみたい方にお勧めです! ※ 都合により中身が変わる場合があります。 ※ 夏季は基本的に製造をストップいたします。

外観				
商品名	アフリカドライフルーツ トロピカルミックス	アフリカドライフルーツ トロピカルミックス L	アフリカドライフルーツ ベリーミックス	アフリカドライフルーツ ベリーミックス L
容量	50g	450g	40g	350g
品番	G7907A	G7906A	G7907B	G7906B
JANコード	4936036004599	4936036002656	4936036004605	4936036002663
寸法(mm)	120×200×55	180×270×80	120×200×55	180×270×80
入数	5・40	3・10	5・40	3・10
上代(税抜)	¥500	¥2,500	¥500	¥2,500
賞味期限	パッケージから1年	パッケージから1年	パッケージから1年	パッケージから1年
原産国	アフリカ各国	アフリカ各国	アフリカ各国	アフリカ各国
原材料	マンゴー、パイナップル、バナナ	マンゴー、パイナップル、バナナ	ほおずき、いちご、ブラックマルベリー、バナナ	ほおずき、いちご、ブラックマルベリー、バナナ
特徴	<p>トロピカル系のドライフルーツの嬉しいミックスパックです。ブルキナファソBOBOドライマンゴーフリット、ウガンダドライパイナップル、トーゴ丸ごとドライバナナの王道トロピカルフルーツ3種を使用。ドライフルーツはすべて、農薬を使わずに生産された材料です。そのままいただいても、シリアル、アイスクリームに混ぜても大変おいしいですが、ホワイトリカーに漬けて飲んで果実酒としてもお楽しみいただけるレシピとなっています。</p>		<p>華やかな香りで、身体にも嬉しいベリー系ドライフルーツミックスパックです。マダガスカルよりドライほおずき、ドライいちご、ドライマルベリー、トーゴ産輪切りドライバナナを使用。ドライフルーツ原料は、すべて農薬を使わずに生産された材料です。そのままいただいても、シリアル、アイスクリームに混ぜても大変おいしいですが、ホワイトリカーに漬けて飲んで果実酒としてもお楽しみいただけるレシピとなっています。</p>	

外観				
商品名	スタフドデーツ カカオニブ	スタフドデーツ カシューナッツ	Le BIO-NATAL, AFRIQUE MINIPACK各種	Le BIO-NATAL, AFRIQUE ECOPACK各種
容量	50g	50g	-	-
品番	G7903A	G7903B	-	-
JANコード	4936036000874	4936036000881	-	-
寸法(mm)	110×180×50	110×180×50	-	-
入数	5・40	5・40	-	-
上代(税抜)	¥500	¥500	¥450	¥900
賞味期限	パッケージから7か月	パッケージから7か月	パッケージから1年	パッケージから1年
原産国	チュニジア、マダガスカル	チュニジア、ブルキナファソ	-	-
原材料	デーツ、カカオ豆	デーツ、カシューナッツ	-	-
特徴	<p>上品で素朴な甘味のチュニジア産デーツに、マダガスカル産のカカオニブとブルキナファソ産のノンローストカシューナッツを挟みました。</p> <p>カカオニブ入りは、まるで新感覚のチョコレートを食べているようで、驚くほど美味しい組み合わせです。</p> <p>濃厚な甘みのあるノンローストカシューナッツは、食べ応えのあるデーツに贅沢にはさむと、一つだけでも満足感があります。</p> <p>どちらもお酒のお供や、食前のアペリティフにぴったりです。クリームチーズやレッドペッパーなどのスパイスを合わせてもさらにおしゃれに召し上がっていただけます。</p>		<p>マンゴー、パイナップル、バナナ、デーツ、ドライフルーツミックスなどがごきます。基本的に受注生産となります。詳しくはHPなどご覧くださいませ。</p> <p>「Le BIO-NATAL, AFRIQUE」: Ambessa&co (アンベッサアンドコー)とアフリカスクエアのコラボレーション商品です。上質なドライフルーツやハーブ、スパイスを扱うAmbessa&co とアフリカスクエアでは、「Le BIO-NATAL, AFRIQUE」(ピオ・故郷、アフリカ)というプロジェクトを共同でおこなっています。現地のニーズに合ったかたちで利益の一部を還元しながら、フェアトレードの理念のもと、アフリカの大地の恵みをお届けする試みです。商品を通して、アフリカの風土や文化、自然の力強さを感じていただけたらと思います。</p>	

外観				
商品名	マダガスカルのドライピーチ	マダガスカルのドライピーチ	マダガスカルのドライネクタリンミックス	マダガスカルのドライネクタリン(赤・黄)
容量	35g	1kg	65g	1kg
品番	G7260	G7262	G7280	G7282A(赤)/G7282B(黄)
JANコード	4936036005138		4936036005145	
寸法(mm)	130×130×65		130×130×65	
入数	5・40		5・40	
上代(税抜)	¥500	¥7,000	¥700	¥7,000
賞味期限	パッキングから1年	製造から3年	パッキングから1年	製造から3年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	桃	桃	ネクタリン	ネクタリン
特徴	<p>マダガスカル中部のアンツィラベ周辺の農家が栽培した原料を使用しています。とても貴重な無農薬・無化学肥料栽培の桃で、もろしい香りと優しい甘みが凝縮されています。</p> <p>他にはなかなかない無糖のドライピーチです。</p>		<p>桃と同じくマダガスカル中部のアンツィラベ周辺の農家が栽培した原料を使用しています。無農薬・無化学肥料栽培のネクタリン(スモモ)で赤色と黄色の果実をミックスしました。丸ごと乾燥させ、干し梅のような酸味が楽しめます。</p> <p>原料は赤と黄を選べます。</p>	

外観			
商品名	ブルキナファソのドライカシューアップル	ブルキナファソのドライカシューアップル 原料 1kg	ガーナの有機ドライパイナップル 原料 1kg
容量	55g	1kg	1kg
品番	G7032	G7030	G7420
JANコード	4936036005114		
寸法(mm)	120×150×55		
入数	5・40		
上代(税抜)	¥500	¥3,900	¥6,000
賞味期限	パッキングから1年	製造から3年	製造から3年
原産国	ブルキナファソ	ブルキナファソ	ガーナ
原材料	カシューアップル	カシューアップル	パイナップル
特徴	<p>リンゴやピーマンに見た目が似たカシューの木の果実の部分(本当は果実ではなく花托で、カシューアップルと呼ばれます)が食べられるというのをご存知でしょうか?劣化が早いので基本的には生産地でしか消費されないのですが、ジュースやジャムにしたりもします。リンゴのような味わいに、不思議にゴマのようなナツティーな風味が加わり、独特の個性があります。</p> <p>少し繊維質な歯ごたえも特徴的で、クセになる美味しさがあります。カシューアップルは、ビタミンCやカリウムを多く含み、抗バクテリア作用や解熱効果、胃腸の粘膜保護、強壮剤の効果を期待できると言われています。</p> <p>当社が販売しているマンゴーやハイビスカス、カシューナッツを生産するCOOPAKE組合が製造しています。</p>		<p>ガーナ産のシュガーローフ種のパイナップルは、写真のように細長い円錐形の形をしています。現地ではファンティパイナップルと呼ばれていて、繊維が少なくクリーミーな食感と、はちみつのような甘味にしっかりと酸味が特徴です。提携する小農家によって農薬を使わず、無肥料栽培された原料を使用し(有機JAS認証取得原料使用)、45℃未満の温風をあて時間をかけてしっかりと乾燥したドライパイナップルです。噛めば噛むほど味が出て、独特な風味や食感を楽しんでいただけます。</p>

外観				
商品名	ガーナの有機ドライパパイヤ	ガーナの有機ドライパパイヤ 原料 1kg	ガーナの有機ドライココナッツ	ガーナの有機ドライココナッツ 原料 1kg
容量	45g	1kg	50g	1kg
品番	G7402	G7400	G7411	G7410
JANコード	4936036005121		4936036004582	
寸法(mm)	120×150×55		120×150×55	
入数	5・40		5・40	
上代(税抜)	¥500	¥6,000	¥500	¥5,200
賞味期限	パッケージから1年	製造から3年	パッケージから1年	製造から3年
原産国	ガーナ	ガーナ	ガーナ	ガーナ
原材料	パパイヤ	パパイヤ	ココナッツ	ココナッツ
特徴	<p>濃厚な甘み、ねっとりとした食感、トマトのような独特の風味といった、パパイヤがもつ魅力がギュッと濃縮されたドライフルーツに仕上がっています。原材料のパパイヤはガーナ産で、有機JAS認証を取得しています。フルーツをそのまま乾燥させました。保存料や添加物は一切使用していません。ガスと太陽光、ココナッツの殻を状況に応じて熱源として使い分けるハイブリッドな乾燥機を使用しており、エコにも配慮した工場の運営がなされています。</p> <p>※ 有機JAS取得</p>		<p>しっかり厚手にスライスし、茶色の薄皮を残したココナッツチップです。まるでバターのような上質で濃厚な甘みを楽しめます。かみしめるとジュワッとココナッツの風味が広がる、止まらなくなる美味しさ。食べ応えもあり、おやつやスナックにいかがでしょうか。有機JAS認証を取得したガーナ産のココナッツを使用しています。保存料や添加物、砂糖は使用せず、油で揚げてもいない、乾燥させただけのココナッツ果肉です。バナナチップなど他のドライフルーツとの相性も抜群なので、一緒に食べてマリージュを楽しんでいただくこともできます。</p> <p>※ 有機JAS取得</p>	

外観				
商品名	マダガスカルドライ洋梨	マダガスカルドライ洋梨 原料 1kg	食用アルガンオイル 100ml ロースト	食用アルガンオイル 100ml ノンロースト
容量	35g	1kg	100ml (90g)	100ml (90g)
品番	G7272	G7271	G1111A	G1111B
JANコード	4936036005091		4936036000232	4936036000249
寸法(mm)	130×130×65		高さ150 底38×38	高さ150 底38×38
入数	5・40		3・6	3・6
上代(税抜)	¥500	¥6,500	¥2,900	¥2,900
賞味期限	パッケージから1年	製造から3年	製造から2年	製造から2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	モロッコ	モロッコ
原材料	洋梨	洋梨	アルガンオイル	アルガンオイル
特徴	<p>マダガスカル中央部に位置するアンツィラベ(Antsirabe)周辺で栽培された洋梨を、保存料や砂糖は使用せずそのまま乾燥させています。原料の栽培には農薬や化学肥料は使用していません。洋梨らしい優しく上品な風味と、少しシャキッとした歯ざわりが特徴的です。</p> <p>※ 認証は取得していませんが、原料は農薬や化学肥料を使わずに栽培されています。</p>		<p>モロッコ南西部のサハラ砂漠にのみ生育するアルガンの木。その実の仁(アーモンド)から搾られた油です。オレイン酸やリノール酸などの不飽和脂肪酸や、抗酸化作用の高いビタミンE(トコフェロール)が豊富に含まれており、スローフードとしても長く注目されてきました。アルガンの木は、もともと女性のみしか触れることのできない聖なる木。当社のアルガンオイルは、2003年にUNESCOなどの支援のもとで設立された女性のみで組織されたタムント協同組合から直接仕入れています。</p> <p>〈ロースト〉独特のアーモンドのような香ばしさが広がります。現地では主に食用として使われています。パゲットやサラダ、洋風鍋に。 〈ノンロースト〉搾りたてを瓶詰めしました。癖がないフレッシュな味。お料理やサラダに、飲んででもからだに嬉しいオイルです。</p> <p>※ ECOCERT認証取得 ※ バルクでも受注生産が可能です</p>	

外観				
商品名	エチオピアのはちみつ ホワイト シャカ産 125g	エチオピアのはちみつ ホワイト シャカ産 550g	エチオピアのはちみつ アンバーレッド シャカ産 125g/500g	COMPAGNIE DU MIEL マダガスカル産ハニー 各種
容量	125g	550g	125g/500g	210g
品番	G8003A	G8203A	-	-
JANコード	4936036000775	4936036001406	-	-
寸法(mm)	高さ80 底055	高さ150 68X68	-	高さ80 底060
入数	6・12	3・6	6・12	3・9
上代(税抜)	¥1,300	¥4,200	¥1300/未定	¥2,800
賞味期限	充填から2年	充填から2年	充填から2年	充填から3年
原産国	エチオピア	エチオピア	エチオピア	マダガスカル
原材料	はちみつ	はちみつ	はちみつ	はちみつ
特徴	<p>密源植物=エチオピアシェフレラ 学名Schefflera Abyssinica</p> <p>口に入れたときは濃厚な甘み、その後清涼感のある香りがひろがり、後味はさわやかです。 50℃ほど熱をかけて濾過処理しています。</p> <p>産地はコーヒーが自生するなど豊かな生態系が保たれたエチオピア南西部の南スーダンにも近いシャカという場所になります。</p>		<p>主な密源植物=ギニアフトモモ(学名 Syzygium Guineens)もしくはエチオピアクロトン(学名 Codiaeum variegatum)フルーティーな甘みにスパイシーな香り、独特の酸味が同居したインパクトのある大人の蜂蜜です。そのままヨーグルトにかけても、カカオニブや肉料理などとも相性がよいです。 50℃ほど熱をかけて濾過処理しています。産地はコーヒーが自生するなど豊かな生態系が保たれたエチオピア南西部の南スーダンにも近いシャカという場所です。</p> <p>【単花蜜】 ライチ・モカラナ・ニアウリ 【百花蜜】 プライマリーフォレスト・マッケイ山塊</p>	
外観				
商品名	エチオピアのはちみつ リムコーヒー農園	エチオピアのはちみつ リムコーヒー農園	マラウイのはちみつ ザラニヤマ森林保護区 KAPONBEZA/BWAKATANTHA	マラウイのはちみつ ザラニヤマ森林保護区 KAPONBEZA/BWAKATANTHA
容量	125g	550g	125g	550g
品番	G8005	G8205	G8007A/B	
JANコード	4936036000898	4936036000980	K:4936036004629 B:4936036004636	
寸法(mm)	高さ80 底055	高さ150 68X68	高さ80 底055	高さ150 68X68
入数	6・12	3・6	6・12	3・6
上代(税抜)	¥1,400	¥4,800	¥1,300	¥4,200
賞味期限	充填から2年	充填から2年	充填から2年	充填から2年
原産国	エチオピア	エチオピア	マラウイ	マラウイ
原材料	はちみつ	はちみつ	はちみつ	はちみつ
特徴	<p>コーヒーの産地として、オロミア州の中心地ジンマに近いリム地区にあるオーガニック認証を取得したコーヒー農園で採られるはちみつです。農園の片隅で毎年、少量ずつ収穫される非加熱のロー(生)はちみつです。</p> <p>ねっとりとした舌ざわりと、濃厚な花の香り、ハーブのような爽やかさを楽しむことができます。</p> <p>採蜜期により蜜源植物が異なる百花蜜で、コーヒーの花の蜜が入っていないこともございます。</p>		<p>マラウイの首都リロングウェから南に50kgほどいったところにある、森林保護区で採れたはちみつです。元々違法な木材の炭焼きが多く、それをストップするためのJICAのプロジェクトから企画されたはちみつです。</p> <p>プワカタンタ村落製造のものとかボンベザ村落のもの2種類があります。どちらも非加熱で、優しい甘みでフローラルな華やかさがあります。ロットによって異なりますが、比較的クリーミーに結晶化するのも特徴です。</p>	

外観				
商品名	ショコラマダガスカル ホワイトチョコレート 37% ブルボンバナラ入	ショコラマダガスカル ミルクチョコレート 50%	ショコラマダガスカル ダークミルクチョコレート 65%	ショコラマダガスカル ダークチョコレート 70%
容量	85g	85g	85g	85g
品番	G6009	G6010	G6018	G6012
JANコード	4936036001017	4936036001024	4936036001123	4936036001048
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	80×160×10
入数	10・30	10・30	10・30	10・30
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	¥1,100
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオバター、砂糖、全粉乳、 バナラビーンズ/乳化剤、(一部に乳 成分・カシューナッツを含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、 全粉乳、砂糖/乳化剤、(一部に乳成 分・カシューナッツを含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、 全粉乳、砂糖、(一部に乳成分・カ シューナッツを含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、 砂糖/乳化剤、(一部に乳成分・カ シューナッツを含む)
特徴	国際チョコレートアワード2014 ファイナル銀賞 アカデミーオブチョコレート2016 銀賞 フルーツやミントを感じさせるカカオバ ター(非脱臭)とバナラビーンズのフ ローラルなアロマの香りがするホワイト チョコレート。本場マダガスカル産の 本物のバナラビーンズがしっかりと詰 まった高級感あふれる一枚に仕上 がっています。包装紙を開けるとびっ くりするほどです。ホワイトチョコレート 特有の脂っぽさや嫌な後味が無く、 すっきりクリーミー。ホワイト嫌いの方 でも一度お試しください。	国際チョコレートアワード2014 アメリ カ大会金賞 ファイナル銀賞 アカデミーオブチョコレート2015 銅賞 森のフルーツのようなカカオのフレー バーと、キャラメルのような味わいと濃 厚でクリーミーな口だけのミルクチョコ レート。 滑らかなテクスチャーとカカオとミルク の絶妙なバランスは国際大会での「金 賞」にふさわしい存在感があります。	アカデミーオブチョコレート2016 銅賞 めずらしいハイパーセンテージのダ ークミルクチョコレート。砂糖が約17% のみなので、85%のダークチョコレート とほぼ同じ量しか使われていません。 ミルクチョコレートの濃厚さ、ねっとり とした口溶けは残しつつ、マダガスカル カカオらしいフルーティな酸味が感じら れ、十分な甘みもありながら、すっきり とした後味です。 他にはないダークミルクチョコレート。 ※ 乳化剤不使用	アカデミーオブチョコレート 2015銀賞、2019銀賞 カカオの苦味・香り・甘味のバランスが 抜群の、ショコラマダガスカルの定番 の一枚です。 シトラスやレズンのようなフレーバー と、マダガスカルらしい酸味の余韻。 ナットーな風味もあり個性的な存在 感があるタブレットです。

外観				
商品名	ショコラマダガスカル ダークチョコレート 85%	ショコラマダガスカル ダークチョコレート 100%	ショコラマダガスカル ミルクチョコレート 50% カシューナッツ	ショコラマダガスカル ダークチョコレート 65% こぶみかん & フルールドセル
容量	85g	85g	85g	85g
品番	G6013	G6014	G6015	G6016
JANコード	4936036001055	4936036001062	4936036001611	4936036001598
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	80×160×10
入数	10・30	10・30	10・30	10・30
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	¥1,100
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後1年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆、砂糖、(一部に乳成分・カ シューナッツを含む)	カカオ豆、(一部に乳成分・カシュー ナッツを含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、全 粉乳、砂糖、カシューナッツ/乳化剤、 (一部に乳成分・カシューナッツを含 む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、 砂糖、こぶみかん、塩/乳化剤、(一 部に乳成分・カシューナッツを含む)
特徴	国際チョコレートアワード2016銅賞/ 2014 アメリカ大会銀賞 アカデミーオブチョコレート2015 銅賞 シトラスやピーチのかすかなフレー バーと、マダガスカルらしい酸味があ る、はちみつ・キャラメルを感じさせ るチョコレート。 カカオの風味を強く味わえる、ビール や日本酒などのお酒にも相性の良い 大人のチョコレートです。 ※ 乳化剤不使用	アカデミーオブチョコレート2016 銀賞 アカデミーオブチョコレート2017 ゴ ールデンビーン(世界一)および金賞 国際チョコレートアワード2018 銀賞、 growing country 金賞 爽やかな酸味と香りのカカオ100%の ダークチョコレート。 オレンジやトロピカルフルーツを感じ させる酸味の変化と余韻が唯一無二 の一枚。100%カカオのチョコレートに してはとて食べやすく、カカオの旨み と香りを存分に楽しめます。 ※ 乳化剤不使用	ビター系の50%ダークミルクチョコ レートをベースにマダガスカル産の味 が濃いカシューナッツがたっぷり入っ た、どなたでも食べやすく、また贅 沢な一枚。 キャラメリゼしてあるカシューナッツ のかりかりとした食感と、口だけの よいミルクチョコとの愛称は抜群です。 食べやすいのでお子様向けにも。	山椒のようなこぶみかんのスパイス 感と柑橘系のフレッシュな香り、フ ルーティなカカオと、マダガスカル 産シールド「フルールドセル」とのハー モニ。ゆっくりと口の中でお楽しみ 下さい。 ウォッカや辛口の日本酒のようなお 酒にもよく合い、お酒好きにもお 勧め。スパイシーな香りが広がる 新感覚チョコレート。

外観				
商品名	ショコラマダガスカル ダークチョコレート 68% カカオニブ	ショコラマダガスカル ダークチョコレート70% DOMAINE VOHIBINANYヴォイビナニー農園	ショコラマダガスカル ヴィーガンカシューミルク チョコレート65%	ショコラマダガスカル ヴィーガンカシューホワイト チョコレート35%
容量	85g	85g	85g	85g
品番	G6017	G6022	G6025	G6026
JANコード	4936036001604	4936036000928	4936036002694	4936036004537
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	80×160×10
入数	10・30	10・30	10・30	10・30
上代(税抜)	¥1,100	¥1,200	¥1,200	¥1,200
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ(カカオマス、カカオバター、カカオニブ)、砂糖/乳化剤、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオマス、砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖、カシューナッツ、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	砂糖、カカオバター、カシューナッツ、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)
特徴	アカデミーオブチョコレート2016 銀賞 カリカリとしたカカオニブと、トロピカルフルーツの複雑かつ大胆なアロマが、大満足の一枚です。マダガスカルカカオの魅力を経験する様々な角度から味わえます。 バニラなどの香料が入っていないので、カカオの味をダイレクトに楽しめること好評です。 どんなシチュエーションにもあい、ベリー系の酸味やバナナの風味も比較的わかりやすく楽しむことが出来ます	アカデミーオブチョコレート2017 銀賞 Vohibinany農園はマダガスカル東部のBrickavilleにあります。ここはマダガスカルカカオが1800年代に初めて栽培された土地といわれており、その時からカカオの栽培が続けられてきました。現在はサンビラーノに生産の中心は移っており、今ではなかなか食べることの出来ない貴重な生産地の単一農園カカオを使用しています。キャラメルやビスケット、ナッツィーな食べやすさを特徴としています。 ※ 乳化剤不使用	高品質なマダガスカル産のカシューナッツと一緒に練り込むことによってつくられるヴィーガン対応の「ミルク」チョコレートのハイカカオバージョンです。カカオ65%含有のため、カカオの風味も十分に楽しめます。まったく新しいチョコレートではありますが、非常に完成度の高い大満足の一枚に仕上がっています。 ※ 乳化剤不使用	マダガスカルのカカオバター(未精製・非脱臭)と、カシューナッツを使用したヴィーガンタイプのホワイトチョコレート。さっぱりした後味のホワイトチョコレート。これまでホワイトチョコレートが苦手だった方でも楽しんでいただけるという声を多数頂戴しています。 ※ 乳化剤不使用

外観				
商品名	ショコラマダガスカル ホワイトゴールドチョコレート45%	ショコラマダガスカル ホワイトゴールドチョコレート45% マダガスカルシナモン	ショコラマダガスカル ホワイトゴールドチョコレート45% イランイラン	
容量	85g	85g	85g	
品番	G6023A	G6023B	G6023C	
JANコード	4936036002144	4936036002151	4936036002168	
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	
入数	10・30	10・30	10・30	
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	
原材料	カカオバター、全粉乳、砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオバター、全粉乳、砂糖、シナモン(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオバター、全粉乳、砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	
特徴	国際チョコレートアワード2018ヨーロッパ銀賞、growing country 金賞 アカデミーオブチョコレート2018 銀賞 ショコラマダガスカル自慢の自家製非脱臭カカオバターを45%も使用した、本格派「ゴールド」ホワイトチョコレートです。カカオバター由来の黄金色が、良質かつ個性のある油脂であることを証明します。バニラなどの香料も加えず、乳化剤も使用していません。非常にバランスのよい感動的な逸品に仕上がっております。カカオバターが繊細に香り、お酒などとのマリアージュを楽しむことが出来ます。 ※ 乳化剤不使用	アカデミーオブチョコレート2018銅賞 ショコラマダガスカル自慢の自家製非脱臭カカオバターを45%も使用した、本格派「ゴールド」ホワイトチョコレートにマダガスカル産のセイロンシナモンを加えました。カカオバター由来の黄金色が、良質かつ個性のある油脂であることを証明します。カカオバターの芳醇な香りの後にシナモンの香りが残り、とても贅沢なひと時を楽しめます。酒などとのマリアージュを楽しむことも出来ます。 ※ 乳化剤不使用 ※ 2023年9月より卸対応	ショコラマダガスカル自慢の自家製非脱臭カカオバターを45%も使用した、本格派「ゴールド」ホワイトチョコレートにマダガスカル産のイランイランを加えました。カカオバター由来の黄金色が、良質かつ個性のある油脂であることを証明します。カカオバターの芳醇な香りの後にイランイランの高貴な香りが残り、とても贅沢なひと時を楽しめます。酒などとのマリアージュを楽しむことも出来ます。 ※ 乳化剤不使用 ※ 2023年9月より卸対応	

外観				
商品名	ショコラマダガスカル ミニタブレット5g 単品/アソート 10枚セット	ショコラマダガスカル ミニタブレット5g 単品/アソート 20枚セット	ショコラマダガスカル ギフトセット ミニタブレット 25枚入	ショコラマダガスカル ミニタブレット5g 単品 100枚セット
容量	50g	100g		500g
品番	-	-	G6110	-
JANコード	-	-	4936036001116	-
寸法(mm)	85 × 195 × 8 (タブレット一個:40 × 30 × 8)	90 × 130 × 55	46 × 168 × 35	115 × 200 × 30
入数	10・30	3・10	3・10	1・3
上代(税抜)	¥1,000	¥1,900	¥2,800	¥7800~
賞味期限	製造後1~2年	製造後1~2年	製造後2年	各商品情報をご覧ください。
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	各商品情報をご覧ください。	各商品情報をご覧ください。	各商品情報をご覧ください。	各商品情報をご覧ください。
特徴	21種類のミニタブレットがあります。種類はHP等でご確認ください。 単品のセットもしくはアソートセットからお選びいただけます。 少しずつ試したい方やプレゼントにはアソートのセットがおすすめ。ショコラマダガスカルのお食べ比べが気軽に楽しめます。 ※商品デザインや内容を変更する場合がございます。		ショコラマダガスカルミニタブレット5種を5枚ずつパックしました。 ダークチョコレート100%、85%、70%、ミルクチョコレート50%、ホワイトチョコレート37%が入っています。 牛乳パックのリサイクル材を使用した箱に入れました。特別な方へのギフトにもぴったりです。	21種類のタブレット、好きなものを100枚セットでお選びいただけます。現地の簡易パックでお届けします。

外観				
商品名	ショコラマダガスカル カカオ豆 ダーク70%×ココアコート	ショコラマダガスカル カカオ豆 ダーク70%×ココアコート 業務用	ショコラマダガスカル カカオ豆 ダーク100%×ココアコート	ショコラマダガスカル カカオ豆 ダーク100%×ココアコート 業務用
容量	65g/170g	1kg	65g./170g	1kg
品番	G6307/G6308	G6306	G6311/G6312	G6310
JANコード	65g: 4936036001192 170g: 4936036001178		65g: 4936036002236 170g: 4936036002243	
寸法(mm)	65g: 90 × 55 × 130 170g: 直径34 × 140		65g: 90 × 55 × 130 170g: 径34 × 140	
入数	65g: 10・40 170g: 3・10	8kg(1kg~ご購入可)	65g: 10・40 170g: 3・10	8kg(1kg~ご購入可)
上代(税抜)	-	¥8,000	-	¥8,500
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆、ダーク70%チョコレート(カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖)、ココアパウダー/乳化剤、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、ダーク70%チョコレート(カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖)、ココアパウダー/乳化剤、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、ダーク100%チョコレート(カカオ(カカオマス、カカオバター))、砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、ダーク100%チョコレート(カカオ(カカオマス、カカオバター))、砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)
特徴	アカデミーオブチョコレート2017 銀賞 ローストしたカカオ豆を70%ダークチョコレートとナチュラルココアパウダーでコーティングしました。カカオ豆が丸まる贅沢に入っている珍しい商品です。一粒一粒大きさと味が少しずつ異なるので、その違いを楽しむことができます。おやつやお酒のおともに。		アカデミーオブチョコレート2018 銅賞 キャラメリゼしたカカオ豆をダークチョコレート100%でコーティングしました。高品質なマダガスカル産カカオをふんだんに楽しめます。噛むと、カリカリとしたカカオを感じ、フルーティーな香りが口いっぱいにひろがります。キャラメリゼのほんのりした甘さが絶妙のバランス。大人のおやつに最適です。お酒とも合います。	

外観				
商品名	シヨコラマダガスカル カカオニブ	シヨコラマダガスカル カカオニブ	シヨコラマダガスカル ココアパウダー 70g	シヨコラマダガスカル ココアパウダー 1kg
容量	60g	500g	70g	1kg
品番	G6050	G6051	G6061	G6060
JANコード	4936036001659	4936036001666	4936036001130	4936036001154
寸法(mm)	120×150×55	150×200×50	120×150×55	280×160×60
入数	10・30	3・10	10・30	8kg(1kg~ご購入可)
上代(税抜)	¥750	¥4,000	¥600	¥6,200
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆	カカオ豆	カカオ豆	カカオ豆
特徴	<p>カカオニブとはカカオ豆を砕いたもので、すりつぶすとカカオリカー(カカオマス)となる、チョコレート元になるものです。ナッツのようなカリカリとした食感としっかりとしたカカオの味わい。柑橘系のフルーティーな酸味やバナナのような風味が口に広がり、後味爽やかなのカカオニブ。</p> <p>スーパーフードのカカオ豆を日常的に食べられます。シリアルに入れたり、製菓材料にも。ハチミツ漬けにしても美味しくいただけます。2.5kg業務用もごさいます。</p> <p>シヨコラマダガスカルのココアパウダーです。農業を使わず育てたマダガスカル産カカオを使用しており、特有のフルーティーな香りがします。一般的に行われているアルカリ化処理などの化学処理を一切していないため、ナチュラルなカカオの風味がダイレクトに味わえます。</p> <p>原料のカカオ豆は、最近では「スーパーフード」として注目が高く、抗酸化作用が見込めるカカオポリフェノールや、新陳代謝を促すマグネシウムなど、体にうれしい栄養素を多く含むので、積極的に使いたい食材です。本格ホットチョコレートやお菓子作りにお役立てください。お料理やソースの隠し味にも、深みとコクが増します。ぜひお試しください。</p> <p>脂肪分:18-20%</p>			

外観				
商品名	シヨコラマダガスカル ローストホールカカオビーンズ	シヨコラマダガスカル クーベルチュール ホワイト45%	シヨコラマダガスカル クーベルチュール ミルク50%	シヨコラマダガスカル クーベルチュール ダーク65%
容量	70g	1kg	1kg	1kg
品番	G6054	G6208	G6203	G6204
JANコード	4936036001161	4936036001673	4936036001697	4936036001703
寸法(mm)	120×150×55	180×180×45	180×180×45	180×180×45
入数	10・30	14kg(1kg~ご購入可)	14kg(1kg~ご購入可)	14kg(1kg~ご購入可)
上代(税抜)	¥750	¥5,900	¥5,900	¥5,500
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆	カカオバター、砂糖、全粉乳、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、全粉乳、砂糖、乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖、乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)
特徴	<p>上質なマダガスカル産のカカオを丸ごとローストしました。特有のフルーティーな味わいが口いっぱいに広がり、マダガスカルカカオを思う存分楽しめます。外皮(ハスク)がついていますが、そのままお召し上がりいただけます。(食感などが気になる方は取り除いてください)</p> <p>※1kgパックもごさいます(上代4,450円/kg)</p> <p>100gの板チョコレートが10枚入ったタイプのクーベルチュールです。シヨコラマダガスカルを製菓材料などとしてご活用いただけます。ホワイトチョコレート以外は、取り扱いやすくなるため、若干カカオバターが多めに使用されています。テンパリング済。</p> <p>100gの板チョコレートが10枚入ったタイプのクーベルチュールです。シヨコラマダガスカルを製菓材料などとしてご活用いただけます。ホワイトチョコレート以外は、取り扱いやすくなるため、若干カカオバターが多めに使用されています。テンパリング済。</p>			

外観				
商品名	シヨコラマダガスカル クーベルチュール ダーク70%	シヨコラマダガスカル クーベルチュール ダーク85%	シヨコラマダガスカル クーベルチュール ダーク100%	シヨコラマダガスカル クーベル チュールヴィーガンカシューミルク 40%
容量	1kg	1kg	1kg	1kg
品番	G6205	G6207	G6206	G6210
JANコード	4936036001710	4936036002410	4936036001727	4936036002267
寸法(mm)	180×180×45	180×180×45	180×180×45	180×180×45
入数	14kg(1kg～ご購入可)	14kg(1kg～ご購入可)	14kg(1kg～ご購入可)	14kg(1kg～ご購入可)
上代(税抜)	¥5,900	¥6,500	¥7,200	¥6,500
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ(カカオマス、カカオバター)、 砂糖、乳化剤(ひまわりレシチン)、(一 部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、 砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツ を含む)	カカオ豆、(一部に乳成分・カシュー ナッツを含む)	カカオ(カカオバター、カカオマス)、砂 糖、カシューナッツ、乳化剤(ひまわり レシチン)、(一部に乳成分・カシュー ナッツを含む)
特徴	100gの板チョコレートが10枚入ったタイプのクーベルチュールです。シヨコラマダガスカルの味を製菓材料などとしてご活用いただけます。ホワイト トチョコレート以外は、取り扱いやすくするため、若干カカオバターが多めに使用されています。テンパリング済。			

外観				
商品名	シヨコラマダガスカル カカオ豆	シヨコラマダガスカル カカオマス	シヨコラマダガスカル 未精製ココアバター	シヨコラマダガスカル 未精製ココアバター 100g
容量	1kg	1.5kg	1kg	100g
品番	G6301	G6305	G6302	G6303
JANコード	4936036001925		4936036001819	4936036001147
寸法(mm)	160×230×70		180×180×45	130×230×65
入数	1kg～ご購入可(麻袋60kg)	18kg(1.5kg～ご購入可)	12kg(1kg～ご購入可)	10・30
上代(税抜)	¥5,500	¥6,450	¥9,600	¥1,500
賞味期限	パッキングから2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆	カカオマス	カカオ豆	カカオ豆、(一部に乳成分・カシュー ナッツを含む)
特徴	マダガスカル北西部で採れたシヨコラ マダガスカルに使用されるカカオ生豆 です。 マダガスカル独自のフロラステロと、ト リニタリオとクリオロのハイブリッドが 選別されることなくブレンドされてい ます。	シヨコラマダガスカルのカカオマス。 カカオの栽培からこだわっているた め、マダガスカルカカオの風味が存 分に楽しめます。 チョコレートの原料としてお使いいた さい。 ※受注生産品となります。	未精製のビュアカカオバター。 一般的には、カカオバターは独特の匂いを消すために脱臭をしていますが、 シヨコラマダガスカルのものは、質のよいカカオを使用していることや、カカオ 産地で直接製造しているため、独特の嫌なにおいが少なく、脱臭する必要が ありません。そのため、カカオの風味がそのまま残っています。チーズのよ うな濃厚な風味も魅力的です。 カカオバターは、オレイン酸(コレステロールを下げる、皮膚をやわらかくする、 血液さらさら)、ステアリン酸(抗酸化作用、保湿)、パルミチン酸(皮膚の代謝を 高める、アンチエイジング)の3種類の脂肪酸により構成されています。 そのままトーストにのせるだけで、カカオの贅沢な香りが楽しめます。 お菓子作り、お料理の風味付けなどにも適しています。 常温では固形ですが、融点が体温より少し低いくらいなので肌に触れると溶け 出します。最近ではコスメの材料としても注目を浴びています。	

外観				
商品名	メナカオ ミルクチョコレート45% アラビカコーヒー &フルールドセル	メナカオ ダークチョコレート63% カシューナッツ &フルールドセル	メナカオ ミルクチョコレート45% ココナッツミルク &マダガスカルバニラ	メナカオ ダークチョコレート63% こぶみかん&ピンクペッパー
容量	75g	75g	75g	75g
品番	G6523	G6502	G6520	G6503
JANコード	4936036006012	4936036000614	4936036002939	4936036000621
寸法(mm)	105×190×10	105×190×10	105×190×10	105×190×10
入数	12・36	12・36	12・36	12・36
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	¥1,100
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖、コーヒー、塩、乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分を含む)	砂糖、カカオ豆、全粉乳、カカオバター、バニラビーンズ、塩、乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分を含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖、ココナッツ、全粉乳、バニラビーンズ、塩、乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、カカオバター、こぶみかん、ピンクペッパー、乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分を含む)
特徴	マダガスカル産アラビカコーヒー&フルールドセル入りの45%ミルクチョコレート。フルールドセルの塩味とコーヒーの苦みが絶妙なバランス!甘すぎない洗練されたレシピのミルクチョコレートに仕上がっています。	アカデミーオブチョコレート2017 銅賞 マダガスカルカカオらしいフレッシュな酸味を生かし、特産のバニラやフルールドセル(塩)がベストマッチの塩キャラメルのような濃厚なミルクチョコレートです。	マダガスカルバニラ香るロドケのよいミルクチョコレート。裏側にココナッツがびっしり。風味と食感にアクセントになります。	こぶみかんとピンクペッパー(赤胡椒)というマダガスカル特産の爽やかな香りのスパイスをきかせたダークチョコレートです。

外観				
商品名	メナカオ ダークチョコレート63% オレンジ&クランベリー	メナカオ ダークチョコレート72%	メナカオ ダークチョコレート80%	メナカオ ダークチョコレート100% カカオニブ
容量	75g	75g	75g	75g
品番	G6506	G6508	G6509	G6521
JANコード	4936036000652	4936036000676	4936036000683	4.93604E+12
寸法(mm)	105×190×10	105×190×10	105×190×10	105×190×10
入数	12・36	12・36	12・36	12・36
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	¥1,100
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造後2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆、砂糖、カカオバター、クランベリー、オレンジピール、オレンジ精油/乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、カカオバター/乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、カカオバター/乳化剤(ひまわりレシチン)、(一部に乳成分を含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター、カカオニブ)、(一部に乳成分を含む)
特徴	マダガスカルカカオらしいフレッシュな酸味のカカオ63%チョコレート。パッケージの裏には、オレンジピールやクランベリーがぎっしり。カカオニブの食感ともメナカオのカカオのポテンシャルをお楽しみください。同じマダガスカルの「ショコラマダガスカル」のダーク100%と比べると、苦みや酸味も強いですが、口の中でゆっくりと溶かすと複雑な風味を感じることができます。	マダガスカルカカオらしいフレッシュな酸味を生かし、香料をいれずにストレートなカカオを味わうカカオ72%ダークチョコレート。Bean to Barメーカーとしてクオリティーの高さを感じさせる定番の一枚。	マダガスカルカカオらしいフレッシュかつフルーティーな酸味を楽しむことのできるカカオ80%ブラックチョコレートを作りました。とても食べやすく、またマダガスカルカカオの深みをゆっくと堪能できる一枚です。	ストレートにカカオを味わえるカカオ100%ダークチョコレートにカカオニブをさらにプラス。チョコレートの裏側にびっしりとカカオニブがついています。カカオニブの食感ともメナカオのカカオのポテンシャルをお楽しみください。同じマダガスカルの「ショコラマダガスカル」のダーク100%と比べると、苦みや酸味も強いですが、口の中でゆっくりと溶かすと複雑な風味を感じることができます。

外観				
商品名	ホワイト45% マンゴー&バードアイチリ	スイートミルク39% マカダミア	ミルク45% クッキー&カルダモン	ダーク70% SEMULIKI/セムリキ
容量	70g	70g	70g	70g
品番	G6709	G6712	G6713	G6701
JANコード	4936036006210	4936036006227	4936036006234	4936036004421
寸法(mm)	72×150×7	72×150×7	72×150×7	横72×縦150×厚さ7
入数	12・36	12・36	12・36	ボール12・ケース36
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	¥1,100
賞味期限	製造から2年	製造から2年	製造から2年	製造から2年
原産国	ウガンダ	ウガンダ	ウガンダ	ウガンダ
原材料	カカオバター、砂糖、全粉乳、 ドライマンゴー、唐辛子、 (一部に乳成分を含む)	砂糖、全粉乳、カカオバター、 カカオ豆、マカダミアナッツ、 (一部に乳成分を含む)	砂糖、カカオバター、全粉乳、カカオ 豆、クッキー(小麦粉、砂糖、バターミ ルク、重曹、バニラ抽出液)、カルダモ ン、シナモン、(一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、 (一部に乳成分を含む)
特徴	ウガンダで広く採れるマンゴーと辛味の強いバードアイチリが入ったホワイトチョコレートです。ミルクは使用しておらず、ココアバターとドライマンゴー、砂糖を合わせてホワイトチョコレートベースを作っています。チリはかなり辛く刺激的ですが、マンゴー風味のとてもフルーティーなホワイトチョコレートをしっかり調和しています。マンゴー味のヨーグルトに辛味を加えたような、意外な発想ながらも他にはない味わいをお楽しみください。	甘めのミルクチョコレートをベースにウガンダ産の粗く砕いたマカダミアナッツがゴロゴロ入っています。ケニアやルワンダなど東アフリカや南アフリカではマカダミアナッツが栽培されている地域は多いですが、ウガンダ産はなかなか流通していません。ウガンダ産原料のみを使用するラティテュードクラフトチョコレートならではの一枚です。非常に食べやすく、お子様にもおすすめです。	さわやかなカルダモンの香りのミルクチョコレートをベースにサクサクしたクッキーが入った個性的な一枚です。カルダモンはカカオ農家が栽培しているものを使用しています。	◆ICA(インターナショナルチョコレートアワード)2018 ヨーロッパ・中東・アフリカ大会 銅賞◆グレートテイストアワード2021 二つ星 ウガンダ西部セムリキ野生保護区周辺のカカオ農園で栽培されたカカオを使用した70%ダークチョコレートです。黒糖やイチジクの風味を感じさせるチョコレート。セムリキ野生保護区は、国立公園となっており、野生動植物の保護国も指定され、60種類の哺乳類があり、バッファロー、カバなどをみることが出来ます。パッケージには、ウガンダの国旗のモチーフにもなっている国鳥のホオジロカンムリヅルがデザインされています。

外観				
商品名	ダーク80% RWENZORI/ルウェンゾリ	ダーク70% BUKONZO COFFEE/ ブコンゾコーヒー	ホワイト40% WHITE CARAMEL/ ホワイトキャラメル	ミルク49% DARK MILK/ダークミルク
容量	70g	70g	70g	70g
品番	G6702	G6703	G6704	G6705
JANコード	4936036004438	4936036004445	4936036004452	4936036004469
寸法(mm)	72×150×7	72×150×7	72×150×7	72×150×7
入数	12・36	12・36	12・36	12・36
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	¥1,100
賞味期限	製造から2年	製造から2年	製造から2年	製造から2年
原産国	ウガンダ	ウガンダ	ウガンダ	ウガンダ
原材料	カカオ豆、砂糖、 (一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、カカオバター、 コーヒー、(一部に乳成分を含む)	カカオバター、砂糖、全粉乳、(一部に 乳成分を含む)	砂糖、カカオ豆、カカオバター、 全粉乳、(一部に乳成分を含む)
特徴	◆グレートテイストアワード2021 二つ星 ウガンダ西部ルウェンゾリ山地で栽培されたカカオを使用した80%ダークチョコレートです。さわやかなフレッシュフルーツを感じさせるチョコレート。ルウェンゾリ山地は「月の山」とも呼ばれるアフリカで2番目に高い山があることでも有名で、世界中の登山家のあこがれの存在でもあり、パッケージは象徴的なジャイアントセネシオという植物と月がモチーフになっています。一帯では、コンゴ民主共和国とも接している、自然豊かな国立公園になっている地域です。	◆ICA(インターナショナルチョコレートアワード)2020 ヨーロッパ・中東・アフリカ大会 銅賞 ウガンダ西部で栽培されたカカオと、ルウェンゾリに位置するブコンゾという地域のアラビカコーヒーを使用したカカオ70%のチョコレートです。パンチのあるコーヒーの苦味が同じ産地のカカオを使用するダークチョコレートとがベストマッチ。ウガンダ産のコーヒーはあまり知られていませんが、標高の高いルウェンゾリ一帯では良質なアラビカ種のコーヒーが生産されています。同じ地域の特産品を使用した、ウガンダのスペシャルティチョコレートです。	ウガンダ西部で栽培されたカカオで作られた自家製の非脱臭ココアバターを使用し、ウガンダ産の黒糖と合わせたホワイトチョコレート。甘すぎずシックでキャラメルのような風味の優しい仕上がりです。使用する全粉乳も砂糖もウガンダ産を使用しており、原材料はすべてウガンダ産を使用して製造している、とても貴重なこだわりの一枚です。ココアバター分40% パッケージは「エウフォルビア・カンデラブルム」という植物がモチーフになっています。	ウガンダ西部で栽培されたカカオと、ウガンダ産ミルクで作られたスプレードライ全粉乳を使用、カカオ49%のダークミルクチョコレートです。優しい甘みのミルクチョコレートで、温かいブラウニーと冷たい牛乳を一緒に食べたような幸福感を味わえます。自産の良質な全粉乳が調達できるアフリカの国は限られており、のびのびと育った乳牛からとれた原料を使用することにこだわった「アニマル・ウェルフェア」の観点からも注目チョコレートです。ジャケットにもローカルの「Happy cow」がデザインされています。

外観				
商品名	ダーク100% SEMULIKI/セムリキ	ダーク64% JINJA/ジンジャ	ダーク72% バニラ&セサミ	ナチュラルココアバター
容量	70g	70g	70g	60g
品番	G6706	G6707	G6708	G6711
JANコード	4936036005534	4936036005541	4936036005558	4936036005565
寸法(mm)	72×150×7	72×150×7	72×150×7	72×150×6
入数	12・36	12・36	12・36	12・36
上代(税抜)	¥1,100	¥1,100	¥1,100	-
賞味期限	製造から2年	製造から2年	製造から2年	製造から2年
原産国	ウガンダ	ウガンダ	ウガンダ	ウガンダ
原材料	カカオ豆、 (一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、カカオバター、 (一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、カカオバター、ごま、 バニラビーンズ、 (一部に乳成分・ごまを含む)	カカオ豆
特徴	カカオ豆(カカオマス)のみを原料とするダークチョコレートです。ペリー系のフルーティーさとともに、カカオ豆そのものもつしつかりとした甘さも感じられ、原料の品質の高さを実感することができます。セムリキ国立公園の小農家によって栽培されたカカオ豆を使用しています。ショコラ マダガスカルはダーク100%と比べてもより食べやすいかもしれない一枚で、ウガンダ産カカオ豆のポテンシャルを実感させてくれます。	「ジンジャ」はウガンダの南部にひろがるウイクトリア湖の北側沿岸にあるウガンダ第二の都市で、肥沃な土地として、パイナップルなどトロピカルフルーツの栽培は周辺地域で盛んですが、カカオ生産地としても今後の展開が楽しみな場所です。青りんご、コーヒーやスパイス、ウッディーさを感じさせる濃厚な味わいで、西部のものとも特徴が異なります。	72%のダークチョコレートをベースに、ウガンダ特産のバニラとごまを使い、ココのある香り豊かな一枚に仕上がっています。ウガンダ産バニラビーンズをさやごと一緒に練り込むという製法で、甘くスパイシーな香りがしっかり楽しめます。またごまの滋味深い味わいがフルーティーなカカオとバニラの香りとしつかり調和していて、ウガンダを思い浮かべながらゆっくり味わっていただきたい一枚に仕上がりました。	化学処理を一切行っていない、貴重な非脱臭のナチュラルココアバターです。ラティチュードクラフトチョコレート、オリジナルのココアバターで、ホワイトチョコレートをはじめとして、自社のチョコレートに使用しているものを特別にタブレットタイプにしてもらいました。ダークチョコレートのような深くフルーティーな香りがあり、それだけで個性があります。お菓子やグラノーラなどにご活用ください。

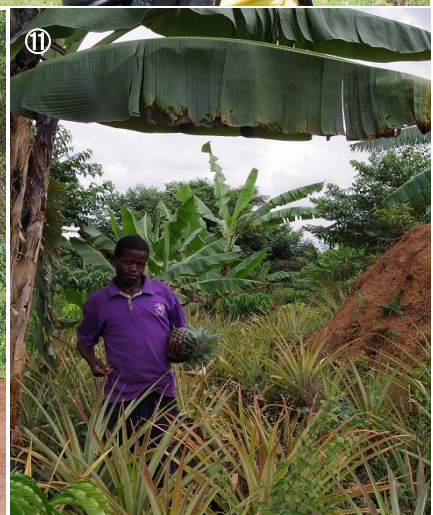
外観				
商品名	カカオ生豆	カカオニブ	ココアパウダー	
容量	1kg	55g	80g	
品番	G6720	G6723	G6725	
JANコード		4936036005756	4936036005770	
寸法(mm)		120×150×55	110×180×50	
入数	1kg	5・40	5・40	
上代(税抜)	¥3,450	¥600	¥600	
賞味期限	製造から3年	パッケージから2年	パッケージから2年	
原産国	ウガンダ	ウガンダ	ウガンダ	
原材料	カカオ豆	カカオ豆	カカオ豆	
特徴	ラティチュードの提携農家が栽培したカカオ豆です。原料として世界中のチョコレートメーカーに輸出もしています。フォラステロ種とトリニタリオ種の混合となっています。 ※ USDA認証取得原料	100%ウガンダ産のカカオをローストして細かく砕いたカカオニブです。フルーティーかつカカオらしい苦みがあります。お菓子作りや、はちみつに漬けたカカオハニーもオススメです。味わいはオーソドックスで酸味は強くないので、どのような場面にもご活用いただけます。 原料もごさいます。 上代: 4450円/kg	アルカリ化処理していないウガンダ産のココアパウダー。すっきりとした味わいです。お菓子作りやホットココアで。まるやかで香り高い絶品ココアが出来ます。 原料もごさいます。 上代: 3450円/kg	

外観				
商品名	ダークチョコレート100% MAVA/Ottangeファーム	ダークチョコレート75% MAVA/Ottangeファーム	ダークチョコレート100% MAVA/南Ambohimenaファーム	ダークチョコレート100% MAVA/Maliolioファーム
容量	75g	75g	75g	75g
品番	G6030	G6031	G6032	G6034
JANコード	4936036004483	4936036004490	4936036004606	4936036004520
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	80×160×10
入数	ボール10・ケース30	10・30	10・30	10・30
上代(税抜)	¥1,700	¥1,700	¥1,500	¥1,500
賞味期限	製造から2年	製造から2年	製造から2年	製造から2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)
特徴	Academy of Chocolate2020のGolden Bean賞を受賞した一枚です。マダガスカル北西部サンビラーノ地域はマダガスカルのカカオ生産の中心地ですが、近年組合やファーム単位での管理が進み、それぞれが特徴をもったカカオ豆を生産するようになってきました。本製品はショコラマダガスカルが管理に携わるMAVA(マヴァ)農園内の一つのサイトである、Ottange(オタンジェ)ファームのカカオ豆のみを使用し、カカオバターを追油せずに作ったダークチョコレート。シトラス系の果物やトロピカルフルーツ、ハチミツ、ロー	アカデミーオブチョコレート2020金賞獲得 Ottange(オタンジェ)ファームのカカオ豆のみを使用し、カカオバターを追油せずに作ったダークチョコレートです。しっかり滑らかな口溶けに仕上がっており、ファームのカカオの特徴をダイレクトに堪能することができる贅沢な一枚です。100%と比べて、より華やかにカカオを感じることができます。シトラス系の果物やトロピカルフルーツ、ハチミツ、ロー	アカデミーオブチョコレート2020金賞獲得 サンビラーノ川下流域のアンボヒメーナファームのカカオのみを使用したシングルファームシリーズの一枚です。キャラメルのような風味、インパクトのある強いカカオ感を楽しむことができます。比較的海に近い地域の農園で採れたカカオを使用しています。ショコラマダガスカルで展開する100%の中	アカデミーオブチョコレート2020銀賞 なかなか入ることができないサンビラーノ川中～上流域のマリオリオファームのカカオのみを使用したシングルファームシリーズ。酸味とコーヒー、キャラメル、はちみつ、ココナッツを感じさせます。これからの展開が楽しみなファームで、毎年食べ比べてみるのも面白いです。

外観				
商品名	Rawダークチョコレート100% マヴァ農園	RAWダークチョコレート70% マヴァ農園 粗挽き	Rawダークチョコレート100% ヴォイビナニー農園	Rawダークチョコレート65% MAVA/Ambodivatoファーム カシューナッツ、 バードアイチリ、黒コショウ
容量	75g	75g	75g	75g
品番	G6035	G6036	G6037	G6038
JANコード	4936036005497	4936036005503	4936036005510	4936036005527
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	80×160×10
入数	10・30	10・30	10・30	10・30
上代(税抜)	-	-	-	-
賞味期限	製造から2年	製造から2年	製造から2年	製造から2年
原産国	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル	マダガスカル
原材料	カカオ豆、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、砂糖、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)	カカオ豆、砂糖、カシューナッツ、バードアイチリ、黒コショウ、(一部に乳成分・カシューナッツを含む)
特徴	2022年Academy of Chocolate銅賞2022年の新作です。マヴァ農園で収穫されたカカオを、発酵・乾燥を経て、ローストせずにRaw(生)のままチョコレートに仕上げられています。砂糖やカカオバターも加えずにタブレットにしており、農園のカカオ豆の元々の味わいを体感することができます。ローストしたカカオ豆を使用した100%と食べ比べてみるのも面白く、ローストによってどれだけ味や風味が変化しているのか、実感することができます。ほんのりとフルーティーな酸味の余韻やバナナのようなスパイスな甘い香	2022年Academy of Chocolate銀賞 2022年の新作です。粗挽きしたカカオ豆を使用することによって、シャリシャリとした食感やカリカリとした食感を残しており、Raw(生)のカカオ豆のいろいろな表情を一度で楽しむことができます。砂糖もなかなか他にはないマダガスカル産の粗糖を使用しており、よりマイルドな優しい甘みで、どなたでも満足できるおすすめ一枚です。	2022年の新作です。マダガスカル東部沿岸近くのヴォイビナニー農園のRaw(生)カカオ豆のみでつくられた100%ダークチョコレートです。マダガスカルの中でも珍しい産地のカカオ豆を使用していますが、ローチョコレートにすることによってまた異なるポテンシャルを感じることができます。マヴァ農園と比べてすっきりとしており、さわやかな酸味があります。とても食べやすく仕上がっています。	2022年Academy of Chocolate銅賞 2022年の新作です。サンビラーノ川沿いに点在するマヴァ農園のファームでも一番上流に位置するアンボディバトファームのRawカカオ豆で製造したダークチョコレートをベースに、マダガスカル産のカシューナッツ、バードアイチリ(地元の唐辛子)、黒コショウ、粗糖を合わせています。カシューナッツのコクと甘み、チリとコショウの刺激が調和しており、ひとかけらだけでも満足できます。お好みで塩やチーズをトッピングしてお酒のおつまみにするのもおすすめです。

【パートナーのみなさん】

①マダガスカル・ドライフルーツ製造会社 ②ブルキナファソ・ドライマンゴー製造会社代表 ③ブルキナファソ・農業組合代表 ④マダガスカル・ロベール社 ⑤マダガスカル・フルーツ農家 ⑥マダガスカル・フルーツ農家の子どもたち ⑦マダガスカル・カカオ生産者 ⑧エチオピア・はちみつユニオンリーダー ⑨ウガンダ・パイナップル農家 ⑩エチオピア・はちみつ生産者 ⑪ウガンダ・パイナップル農家



— 違いを糧に —

まったく異なる気候や土壌、文化から生み出される食べもの
ほとんど手をかけず、自然にたよって育った力強い農作物
そのようなアフリカからの「贈りもの」を口にするることによって
これまで体験したことのない味わいや感性を楽しんだり
貴重な栄養素や高い栄養価を期待することができます

アフリカの食品を食べることは地産地消や身土不二の考え方とは正反対ですが
食事のなかで、そこに根付く文化や取り巻く自然環境、人々の具体的な生活に
想いをめぐらせて、その一端を垣間見ることは、彩豊かな日常につながります

口に入れるという行為は、ある意味、観光地を旅行することよりも濃密な体験です
良質な食品の紹介を通じて、アフリカが私たちの生活にも根付き
その一部となるよう、アフリカ産食品をひろめていけたらと考えています

LINE UP / 商品ラインナップ

- モロッコ：アルガンオイル ●チュニジア：デーツ
- セネガル：バオバブパウダー／雑穀（チェレ、フォニオ）／バオバブの葉／キャッサバパウダー
- マリ：ドライマンゴー ●ブルキナファソ：ドライマンゴー／ハイビスカスティー
／モリンガ／ドライカシューアップル／カシューナッツ
- ガーナ：ドライパイヤ／ドライココナッツ／ドライパイナップル ●トーゴ：ドライバナナ／ドライパイナップル
- ナイジェリア：ジンジャーパウダー ●サントメプリンシペ：チョコレート
- エチオピア：コーヒー／はちみつ／ブラッククミンシード ●ケニア：紅茶／マカダミアナッツ
- ウガンダ：ドライパイナップル／ドライジャックフルーツ／バニラビーンズ
- マダガスカル：チョコレート／ドライゴールデンベリー（ほおずき）／ドライバナナ／
ドライブラックマルベリー／ドライライチ／ドライイチゴ／ドライ洋梨／野生の胡椒
／バニラビーンズ／こぶみかんパウダー ●南アフリカ：ルイボスティー・・・and more !!!

CONTACT / 問合せ先

有限会社アフリカンスクエアー

食品部

〒350-1331 埼玉県狭山市新狭山3-9-13-1F

TEL: 04-2937-6451 / FAX: 04-2937-6452

MAIL: food_g@african-sq.co.jp

本社

〒350-1172 埼玉県川越市増形3-2

TEL: 049-241-9186 / FAX: 049-248-5480

HP: <http://www.african-sq.co.jp/>



AFRICAN TABLE