



**AFRICAN  
TABLE**

**FOOD CATALOGUE vol.2  
2018**

**AFRICANSQUARE CO LTD**

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 2g×15(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	4936036000021	4936036000034	4534661000018
寸法(mm)	70×250×45	110×220×30	65×170×20	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	ケニア紅茶100%	ケニア紅茶100%	ケニア紅茶100%	ケニア紅茶100%
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)のみを選別しています。</p> <p>当社では最良のケニア紅茶を供給するために、20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>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、より早く濃く出ます。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 5g×30	スーパーグレード ルイボスティール 3g×15	BISSAP ハイビスカスティー 100g (5g×20包)	BISSAP ハイビスカスティー 30g (2g×15包)
容量	150g	45g(3g×15包)	100g(5g×20包)	30g(2g×15包)
品番	G1104	G1105	G9001	G9002
JANコード	4936036000102	4936036000119	4936036001529	4936036001581
寸法(mm)	160×265×60	140×235×40	160×220×70	120×200×50
入数	5・20	5・40	5・20	5・40
上代(税抜)	¥1,500	¥700	¥1,200	¥600
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	ブルキナファソ	ブルキナファソ
原材料	アスパラサス リネアリス (マメ科の針葉樹)	アスパラサス リネアリス (マメ科の針葉樹)	ハイビスカス	ハイビスカス
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。一般のものより抗酸化作用が高いと言われています。</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、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。</p> <p>農業を使わずに育てたハイビスカスティーです。ヨーロッパの有機認証を取得しています。ドライマンゴーと同じオランダという街の生産者組合COOPAKEが生産しています。フレーク状に粉砕し、5g使いやすいテトラバッグタイプ、2gはタグ付のティーバッグにしました。濃い目に煮出して、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。爽やかな酸味と旨み成分、これは癖になる美味しさです。炭酸やオレンジでアレンジしても華やかで美味。濃いレビー色のおしゃれなハイビスカスティーです。</p> <p>西アフリカの国々では、ハイビスカスティーのことをBISAP(ビザップ)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。</p> <p>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言われています。</p> <p>5gは500ml程度煮出せます。 2gはカップ1杯程度です。</p>			

外観				
商品名	モリンガリーフ ティーバッグ 1.5g×15	モリンガパウダー	バオバブフルーツパウダー	ブルキナファノのカシューナッツ ノンロースト
容量	22.5g(1.5g×15包)	30g/70g	30g/70g	35g
品番	G1302	G1311/G1312	G1203/G1204	G7701
JANコード	4936036001642	(30g) 4936036001444 (70g) 4936036001451	(30g) 4936036001468 (70g) 4936036001475	4936036001970
寸法(mm)	120×200×55	(30g) 85×145×30 (70g) 120×150×30	(30g) 85×145×30 (70g) 120×150×30	150×150
入数	5・20	(30g) 5・40 (70g) 5・20	(30g) 5・40 (70g) 5・20	5・40
上代(税抜)	¥900	(30g) ¥600 (70g) ¥1,200	(30g) ¥400 (70g) ¥800	¥400
賞味期限	パッケージから2年	パッケージから2年	パッケージから2年	パッケージから2年
原産国	ブルキナファノ	ブルキナファノ	セネガル	ブルキナファノ
原材料	モリンガ	モリンガ	バオバブ果実	カシューナッツ
特徴	<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。</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。</p> <p>※ティーバッグ：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>	<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。</p> <p>西アフリカのブルキナファノ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。</p> <p>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、他ドレッシング、スープにもお使いいただけます。</p>	<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。広大な台地に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、実のエキスが自然と凝縮されていきます。</p> <p>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。</p> <p>適量のバオバブパウダーをお湯で溶かし、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>ドライマンゴーとハイビスカスティー同様、ブルキナファノの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。</p> <p>原料はECOCERT認証を取得しています。</p>

外観				
商品名	エチオピア ベレテ・ゲラのコーヒー 200g 豆 焙煎	エチオピア ベレテ・ゲラのコーヒー 200g 粉 焙煎	エチオピア ベレテ・ゲラのコーヒー業務用500g 豆/粉 焙煎	ベレテ・ゲラのコーヒー生豆
容量	200g	200g	500g	1kg
品番	G5000A	G5000B	G5004A/B	G5001
JANコード	4936036000508	4936036002007	-	-
寸法(mm)	160×230×50	160×230×50	120×280×60	-
入数	5・30	5・30	3・10	-
上代(税抜)	¥1,200	¥1,200	¥2,400	¥1600(時価)
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	-
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〉シティロースト</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。もちろん農薬や化学肥料も使用されておりません。古くから現地でも飲まれているコーヒーを贅沢に堪能することができます。</p> <p>少量ずつ焙煎してお届けしております。</p>			<p>毎年条件が変わりますので、詳細はお問い合わせ下さい。アフリカンスクエアで毎年仕入れ、定温保管した生豆をお届けします。</p>

外観				
商品名	ブルキナファソのドライマンゴー 80g	ブルキナファソのドライマンゴー 500g	マダガスカル POKPOK 食用ドライほおずき 45g	ウガンダのドライパイナップル
容量	80g	500g	45g	70g
品番	G7001	G7003	G7200	G7301
JANコード	4936036000263	4936036000270	4936036001536	4936036001901
寸法(mm)	110×195×50	180×270×80	120×150×55	110×195×50
入数	5・40	3・10	5・40	5・40
上代(税抜)	¥600	¥2,500	¥500	¥600
賞味期限	パッキングから6か月	パッキングから6か月	パッキングから6か月	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	マダガスカル	ウガンダ
原材料	マンゴー(Brooks種)	マンゴー(Brooks種)	食用ほおずき	パイナップル果実
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、漂白剤や砂糖、シロップなどを使わず、マンゴー本来の風味を生かして乾燥させています。ヨーロッパの有機認証、ECOCERT認証を得ています。(日本でパッキングしているため、表示はしていません。)</p> <p>自然の甘さと酸味のバランスがよく、かめばかむほど深みのある風味がひろがります。</p> <p>ほとんど自然栽培で成長しているため、マンゴーそのままの力強い味を楽しむことができます。</p> <p>牛乳やヨーグルトに一晩つけて戻しても、プルツとしたマンゴーになりおいしいです。</p> <p>添加物無添加・砂糖不使用</p>	<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、漂白剤や砂糖、シロップなどを使わず、マンゴー本来の風味を生かして乾燥させています。ヨーロッパの有機認証、ECOCERT認証を得ています。(日本でパッキングしているため、表示はしていません。)</p> <p>自然の甘さと酸味のバランスがよく、かめばかむほど深みのある風味がひろがります。</p> <p>ほとんど自然栽培で成長しているため、マンゴーそのままの力強い味を楽しむことができます。</p> <p>牛乳やヨーグルトに一晩つけて戻しても、プルツとしたマンゴーになりおいしいです。</p> <p>添加物無添加・砂糖不使用</p>	<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のせると味がグンと引き立ちます。200g入のパッケージもございます。</p>	<p>赤道直下の国、ウガンダのドライパイナップル。</p> <p>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。</p> <p>濃厚な甘みが口に広がり、後からくるほのかな酸味が後味を爽やかにしてくれます。</p> <p>食物繊維やビタミンCなどが豊富。</p> <p>添加物無添加。 原料は海外の有機認証を取得しています。</p>

外観				
商品名	ウガンダのドライジャックフルーツ	トーゴの丸ごとドライバナナ	ジンジャーパウダー	ブラックミンシード
容量	50g	60g	30g	30g
品番	G7311	G7520	G1401	G1411
JANコード	4936036001918	4936036001956	4936036001758	4936036001932
寸法(mm)	120×150×55	120×150×55	85×145×30	85×145×30
入数	5・40	5・40	5・40	5・40
上代(税抜)	¥400	¥600	¥400	¥400
賞味期限	パッキングから6か月	パッキングから6か月	パッキングから2年	パッキングから2年
原産国	ウガンダ	トーゴ	ナイジェリア	エチオピア
原材料	ジャックフルーツ果実	バナナ果実	生姜	ブラックミンシード (ニオイコタネソウ)
特徴	<p>赤道直下の国、ウガンダで丁寧に天日干しして乾燥させたドライジャックフルーツ。ジャックフルーツは世界最大のフルーツとも言われています。</p> <p>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。</p> <p>Bカロテン、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。</p> <p>天日干し、添加物無添加。</p>	<p>「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丸ごと乾燥させました。</p> <p>ブルーンの様な甘みと香り、ラム酒のような風味を楽しむことができます。</p> <p>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できる贅沢なドライフルーツです。</p> <p>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。</p>	<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。</p> <p>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点です。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、スパイス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。</p> <p>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>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。見た感じは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。</p>

外観				
商品名	ドライブラックマルベリー	ドライライチ(皮付)	Le Bio-Natal, Afrique 各種 (Ambessa & Co とのコラボ商品)	
容量	40g	10個	mini pack	eco pack
品番	G7210	G7220	-	
JANコード	4936036000836	4936036000843	-	
寸法(mm)	120×150×55	110×195×50	-	
入数	5・40	5・30	5・40	
上代(税抜)	¥500	¥700	¥400	¥800
賞味期限	パッキングから6か月	パッキングから6か月	パッキングから6か月	
原産国	マダガスカル	マダガスカル	ブルキナファソ/トーゴ/チュニジア	
原材料	ブラックマルベリー	ライチ	-	
特徴	<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を、衛生的な施設で乾燥加工しました。砂糖を使用せず漂白や添加物も加えない自然な甘みが特徴です。</p> <p>ブラックマルベリーは、日本では「桑の実」と呼ばれ、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、毎日の食事に役立ててください。きれいに赤く色づくハチミツ漬けもお勧めです。</p>	<p>マダガスカルの小農家が栽培する殻つ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。</p> <p>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、濃厚な甘みが口にお広がります。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>Ambessa&amp;co (アンベッサアンドコー)とアフリカン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&amp;co とアフリカンスクエアでは、「Le BIO-NATAL, AFRIQUE」(ビオ-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> <p>マンゴー、バナナ、パイナップル、デーツ、アソートセットをご用意しております。</p> <p>原料は、全て海外の有機認証を取得しているか、それに順ずるかたちで栽培されたものを使用しております。</p>	
外観				
商品名	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	エチオピアのはちみつ ホワイト 125g	エチオピアのはちみつ アンバーレッド 125g
容量	100ml (90g)	100ml (90g)	125g	125g
品番	G1111A	G1111B	G8001A(非加熱/無濾過) G8002A(低温濾過済)	G8001B
JANコード	4936036000232	4936036000249	4936036001420(無濾過) 4936036000218(濾過済)	4936036000225
寸法(mm)	高さ150 底38×38	高さ150 底38×38	高さ80 底Ø55	高さ80 底Ø55
入数	3・6	3・6	6・12	6・12
上代(税抜)	¥2,200	¥2,200	¥1,000	¥1,000
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	モロッコ	モロッコ	エチオピア	エチオピア
原材料	アルガンオイル	アルガンオイル	はちみつ	はちみつ
特徴	<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。アルガンの実の仁(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。</p> <p>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に組織されたタムント協同組合から直接仕入れしています。</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。パケットやサラダ、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、飲んでもからだに嬉しいオイルです。</p>		<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。</p> <p>熱処理をできるだけ避けているため、酵素が生きています。</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のゲラの森です。無濾過のものと濾過済みのものをお選びいただけます。</p> <p>☆ 2015年ハニー・オブ・ザ・イヤー 優秀賞受賞商品</p>	<p>密源植物=ギニアフトモモ(学名 Syzygium Guineens)もしくはクロトン(学名 Codiaeum variegatum)</p> <p>すっきりした甘みにスパイシーな香りが同居した大人の蜂蜜です。</p> <p>熱処理をできるだけ避けているため、酵素が生きています。</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のベレテの森もしくはシャカという場所になります。</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 34% ブルボン バニラ入	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	G6011	G6012
JANコード	4936036001017	4936036001024	4936036001031	4936036001048
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	80×160×10
入数	10・40	10・40	10・40	10・40
上代(税抜)	¥750	¥750	¥750	¥750
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	全粉乳 カカオバター 砂糖 バニラビーンズ 乳化剤(ひまわり由来)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、全粉乳、砂糖 乳化剤(ひまわり由来)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、砂糖、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の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、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)
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)とバニ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ニラビーンズがいっぱいに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「金賞」にふさわしい存在感があります。	国際チョコレートアワード2014 アメリカ大会銅賞 アカデミーオブチョコレート2015 銀賞 苦味、甘み、香りをバランスよく味わうことのできる逸品。上質のカカオ特有の香りとはんわりとした酸味が味合うことができます。やさしい甘みのダークチョコレートなので、ストレートのコーヒーや紅茶にもよく合います。	アカデミーオブチョコレート2015 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定番の一枚です。 シトラスやレー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。ナツティ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 61% 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・40	10・40	10・40	10・40
上代(税抜)	¥750	¥750	¥750	¥750
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(カカオマス、カカオバター)、砂糖、(原材料の一部に乳成分を含む)	カカオ(カカオマス カカオバター)、(原材料の一部に乳成分を含む)	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(ひまわり由来)	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(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)
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 ゴールデンビーコン(世界一) および金賞 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も食べやすく、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ファンダに入った、どなたさまでも食べやすく、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、ロど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ソルト「フルールドセル」とのハーモニー。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 ダークミルクチョコレート 65%	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 24枚セット
容量	85g	85g	50g	120g
品番	G6017	G6018	-	-
JANコード	4936036001604	4936036001123	-	-
寸法(mm)	80 × 160 × 10	80 × 160 × 10	85 × 195 × 8(タブレット一個: 40 × 30 × 8)	90 × 130 × 55
入数	10・40	10・40	10・40	3・10
上代(税抜)	¥750	750	¥800	¥1,800
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(ひまわり由来)、(原材料の一部に 乳成分を含む)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、全粉乳 、砂糖、乳化剤(ひまわり由来)	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	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。 バナナ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 好評です。 どんなシチュエーションにもあい、ペリ 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できます	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、ずっさり とした後味です。 他にはないダークミルクチョコレート。	ダークチョコレート100%、85%、70%、65% こぶみかん&フルールドセル、68%カカ オニブ、ミルクチョコレート50%、ホワイ チョコレート34%と8種類のラインナップ があります。 1種でもアソートでもお選びいただけま 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 ダガスカルの食べ比べが気軽にお楽し みいただけます。	ダークチョコレート100%、85%、70%、65% こぶみかん&フルールドセル、68%カカ オニブ、ミルクチョコレート50%、ホワイ チョコレート34%と8種類のラインナップ があります。 1種でもアソートでもお選びいただけま 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 ダガスカルの食べ比べが気軽にお楽し みいただけます。

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 100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 カカオニブ	ショコラマダガスカル カカオニブ
容量	500g		70g	500g
品番	-	G6110	G6050	G6051
JANコード	-	4936036001116	4936035001659	4936036001666
寸法(mm)	115 × 200 × 30	46 × 168 × 35	120 × 150 × 55	
入数	1・3	3・10	10・40	3・10
上代(税抜)	¥6,500	¥2,500	¥750	¥2,500
賞味期限	製造後1~2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	各商品情報をご覧ください。	各商品情報をご覧ください。	カカオ豆	カカオ豆
特徴	ダークチョコレート100%、85%、70%、65% こぶみかん&フルールドセル、68%カカ オニブ、ミルクチョコレート50%、ホワイ チョコレート34%と8種類のラインナップ があります。	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%、ホワイチocol レート34%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。 高級感があるので、特別な方へのギ フトにもぴったりです。	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、後味爽やかなカカ オニブ。 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。	

外観				
商品名	ショコラマダガスカル クーベルチュール ホワイト37%	ショコラマダガスカル クーベルチュール ミルク40%	ショコラマダガスカル クーベルチュール ミルク50%	ショコラマダガスカル クーベルチュール ダーク65%
容量	1kg	1kg	1kg	1kg
品番	G6201	G6202	G6203	G6204
JANコード	4936036001673	4936036001680	4936036001697	4936036001703
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)	¥3,650	¥3,500	¥3,500	¥3,500
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	カカオバター、全粉乳、砂糖、乳化剤(ひまわり由来)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、全粉乳、砂糖、乳化剤(ひまわり由来)	カカオ(カカオマス、カカオバター)、全粉乳、砂糖、乳化剤(ひまわり由来)	カカオ(カカオマス、カカオバター) 砂糖 乳化剤(ひまわり由来)
特徴	※ 2018年途中から37%に変更となり、カカオバター分が増える予定です。  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。ショ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。パナレーンズは入っておりません。テンパリング済。	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。ショ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。	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。ショ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。	※ 2018年途中からカカオ分が65%に変更となります。  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。ショ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	ショコラマダガスカル クーベルチュール ダーク70%	ショコラマダガスカル クーベルチュール ダーク100%	ショコラマダガスカル 未精製ココアバター	ショコラマダガスカル 未精製ココアバター 100g
容量	1kg	1kg	1kg	100g
品番	G6205	G6206	G6302	G6303
JANコード	4936036001710	4936036001727	4936039001819	4936036001147
寸法(mm)	180×180×45	180×180×45	180×180×45	130×230×65
入数	14kg(1kg〜ご購入可)	14kg(1kg〜ご購入可)	12kg(1kg〜ご購入可)	5・40
上代(税抜)	¥3,500	¥3,850	¥3,850	¥750
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(ひまわり由来)	カカオ(カカオマス カカオバター)	カカオ豆	カカオ豆
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。ショ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。	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。ショ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。	未精製のピュアカカオバター。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、ショコラマダガスカルのは、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、独特の嫌味に匂いが少なく、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。一般的にカカオバターは、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きています。	

外観				
商品名	シヨコラマダガスカル ココアパウダー 1kg	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 ローストホー ルカカオビーンズ	カカオ豆 ダーク70%×ココアコート
容量	1kg	70g	80g	65g/170g
品番	G6060	G6061	G6054	G6307/G6308
JANコード	4936036001154	4936036001130	4936036001161	65g: 4936036001192 170g: 4936036001178
寸法(mm)	280×160×60	120×150×55	120×150×55	
入数	8kg(1kg〜ご購入可)	10・40	10・40	65g: 10・40 170g: 3・10
上代(税抜)	¥3,450	¥500	¥750	¥800/¥1800
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、カカオマス、砂糖、カカオバター、 乳化剤(ひまわり由来)
特徴	シヨコラマダガスカルの特望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。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。  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。	上質なマダガスカル産のカカオを丸ごと 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ば 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。)	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 ーティングしました。ナッツをコーティン グしたものはよくありますが、カカオ豆 が丸まる贅沢に入っている珍しい商品 です。おやつやお酒のおともにも。一 粒一粒大きさや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。  1kg/パックもごさいます。	

外観				
商品名	シヨコラマダガスカル ダークチョコレート75% DOMAINE MAVA マヴァ農園	シヨコラマダガスカル ダークチョコレート85% DOMAINE MAVA マヴァ農園	シヨコラマダガスカル ダークチョコレート70% DOMAINE VOHIBINANY ヴォイビナーニ農園	シヨコラマダガスカル カカオ豆
容量	85g	85g	85g	1kg
品番	G6020	G6021	G6022	G6301
JANコード	4936036000904	4936036000911	4936036000928	4936036001925
寸法(mm)	80×160×10	80×160×10	80×160×10	160×230×70
入数	10・30	10・30	10・30	1kg〜ご購入可(麻袋60kg)
上代(税抜)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥3,200
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後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	カカオマス、砂糖	カカオマス、砂糖	カカオマス、砂糖	カカオ豆
特徴	アカデミーオブチョコレート2017 銀賞  マダガスカル北西部のカカオ生産地サン ビラーノ地区にあるMAVA農園のカカ オのみを使用したカカオ分75%のダ ークチョコレートです。マダガスカルらし い華やかな酸味とローストナッツやドラ イフルーツの風味、僅かな渋みの余韻 を楽しむことの出来る、シヨコラマダ ガスカルのプレミアムラインです。	アカデミーオブチョコレート2017 銀賞  マダガスカル北西部のカカオ生産地サン ビラーノ地区にあるMAVA農園のカ カオのみを使用したカカオ分75%のダ ークチョコレートです。マダガスカルらし い華やかな酸味とローストナッツやドラ イフルーツの風味、僅かな渋みの余韻 を楽しむことの出来る、シヨコラマダ ガスカルのプレミアムラインです。	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。キャラメルやピ スケット、ナッティーな食べやすさを特 徴としています。	マダガスカル北東部で採れたシヨコ 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 がブレンドされています。

外観				NO IMAGE
商品名	メナカオ ミルクチョコレート44% ヘーゼルナッツ	メナカオ ミルクチョコレート45% 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	メナカオ ダークチョコレート63% カカオニブ&フルールドセル
容量	75g	75g	75g	75g
品番	G6501	G6502	G6503	G6504
JANコード	4936036000607	4936036000614	4936036000621	4936036000638
寸法(mm)	105×190×10	105×190×10	105×190×10	105×190×10
入数	12・48	12・48	12・48	12・48
上代(税抜)	¥700	¥700	¥700	¥700
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	砂糖、カカオ豆、カカオバター、全粉乳、ヘーゼルナッツ、バニラビーンズ、塩、乳化剤(ひまわり由来)	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(ひまわり由来)	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(ひまわり由来)、(原材料の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ミルクチョコレート。チョコレートバーの裏側にヘーゼルナッツが敷き詰められ、塩味も効いています。風味豊かな大満足のミルクチョコレートです。メナカオらしい感性が光ります。	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。	こぶみかん&ピンクペッパー(赤胡椒)というマダガスカル特産のスパイスをほんのりとさせたダークチョコレートです。	受注生産のみ可能 ご興味ある方は、お問い合わせください。

外観			NO IMAGE	
商品名	メナカオ ダークチョコレート63% コーヒー&カカオニブ &フルールドセル	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63% バードチリ	メナカオ ダークチョコレート72%
容量	75g	75g	75g	75g
品番	G6505	G6506	G6507	G6508
JANコード	4936036000645	4936036000652	4936036000669	4936036000676
寸法(mm)	105×190×10	105×190×10	105×190×10	105×190×10
入数	12・48	12・48	12・48	12・48
上代(税抜)	¥700	¥700	¥700	¥700
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、コーヒー、カカオニブ、塩、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)	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(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)		カカオ豆、砂糖、カカオバター、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の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%ダークチョコレートバーの裏には、カカオニブがぎっしり、特産のフルールドセル(塩)と苦味のあるアラビカコーヒーが効いた、酸味と苦味と塩味が絶妙なバランスのチョコレートです。珍しいマダガスカル産コーヒーを使用しています。	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%チョコレートバーの裏には、オレンジピールやクランベリーがぎっしり、丸ごとフルーティーなダークチョコレートで、どなた様でも喜んで召し上がっていただけます。	受注生産のみ可能 ご興味ある方は、お問い合わせください。	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%ブラックチョコレート。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。

外観				
商品名	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%	メナカオ ミルクチョコレート45% 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	25g	25g
品番	G6509	G6510	G6511	G6512
JANコード	4936036000683	4936036000690	4936036000706	4936036000713
寸法(mm)	105×190×10	105×190×10	60×110×10	60×110×10
入数	12・48	12・48	24・96	24・96
上代(税抜)	¥700	700	¥320	¥320
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、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)	カカオ豆、カカオバター、(原材料の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(ひまわり由来)	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(ひまわり由来)、(原材料の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かつフルーティーな酸味を楽しむことの出来るカカオ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りと堪能できる一枚です。	アカデミーオブチョコレート2017 銅賞 口に入れると様々なに変化するカカオの複雑な風味、酸味の切れ味と心地よい苦味を楽しめます。	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)が効いた塩キャラメルのような濃厚なミルクチョコレートです。	こぶみかん&ピンクペッパー(赤胡椒)というマダガスカル特産のスパイスをほんのりときかせたダークチョコレートです。

¥

外観	NO IMAGE			
商品名	メナカオ ダークチョコレート63% カカオニブ&フルールドセル	メナカオ ダークチョコレート63% コーヒー&カカオニブ &フルールドセル	メナカオ ダークチョコレート63% バードチリ	メナカオ ダークチョコレート72%
容量	25g	25g	25g	25g
品番	G6513	G6514	G6515	G6516
JANコード	4936036000720	4936036000737	4936036000744	4936036000751
寸法(mm)	60×110×10	60×110×10	60×110×10	60×110×10
入数	24・96	24・96	24・96	24・96
上代(税抜)	¥320	¥320	¥320	¥320
賞味期限	製造後2年	製造後2年	製造後2年	製造より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、コーヒー、カカオニブ、塩、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)	カカオ豆、砂糖、カカオバター、唐辛子、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)	カカオ豆、きび砂糖、カカオバター、乳化剤(ひまわり由来)、(原材料の一部に乳成分を含む)
特徴	受注生産のみ可能 ご興味ある方はお問い合わせください	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%ダークチョコレートバターの裏には、カカオニブがぎゅっしり、特産のフルールドセル(塩)と苦味のあるコーヒーが効いた、酸味と苦味と塩味が絶妙なバランスのチョコレートです。珍しいマダガスカル産コーヒーを使用しています。	刺激的な辛味で現地でも重宝されるトウガラシ「バードチリ」が絶妙なダークチョコレートです。カカオとチリの相性がよいのはよく知られていますが、互いのよさをうまく引き出しあっている完成度の高いチリチョコレートに仕上がっています。	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リートなカカオを味わうカカオ72%ブラックチョコレート。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。



## CONCEPT

— アフリカの食品で、もっとおいしく、もっと生き生きと —

まったく異なる自然環境や土壌、あるいは文化から生み出される作物や料理  
例えば、ほとんど手をかけないで育てられたような力強い農作物を食べることによって  
今まで味わったことのないような美味しさを楽しんだり  
普段採ることが少ない栄養素や、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心土不二の考え方とは正反対ですが  
食事をするなかで、そこに根付く文化や取り巻く自然環境  
人々の生活に思いをめぐらし、その一端を体験することによって  
私たちの生活もまた彩が豊かになるでしょう

食べるという行為は、ある意味、現地に行って観光地を巡るよりも濃密です  
食品を紹介することを通じて、アフリカが少しでもわれわれの生活にも根付き  
その一部となるように、アフリカの食品をひろめていけたらと考えています

## LINE UP

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  
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、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、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/プランテンバナナパウダー  
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(桑の実)/ドライライチ/  
野生の胡椒/コンフィチュール各種、南アフリカ: ルイボスティー...and more !!!

## Contact

有限会社アフリカンスクエアー  
〒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](mailto:food_g@african-sq.co.jp)