



meiji
CACAOLOR
カカオーロ

ミルクとカカオの明治が
本気で作った
香り溢れるカカオクリーム

〈 香料・洋酒 不使用 〉



生産者に寄り添い
高品質を追求する
明治だからできること

カカオ産地によって異なる特徴的な香りにこだわって作りました。

ドミニカ共和国産カカオ豆

カカオマス中40%使用

洋酒のような香り

- フルーティで洋酒のような風味
- 収穫量:75千t/年の貴重なカカオ豆

世界全収穫量の約1.5%

※出所:国際ココア機関(ICO)



カカオの
美味しさ

ガーナ産カカオ豆

カカオマス中60%使用

親しみと重厚感

- 日本人が慣れ親しんだ風味
- Wローストカカオマスで、
ロースト感のあるカカオの苦味を付与

カカオ一口の特長

香料不使用で、カカオ本来の風味を
感じられる品質を実現

カカオエキスパウダーで
自然なカカオ風味を付与



ホイップするだけだから簡単
省力化に貢献



リキュールやピューレ、お好みの
フレーバーなどでカスタマイズできます。

お好みで砂糖を加えてホイップするのみ。
終点幅が広く、扱いやすい性状です。

名 称	乳等を主要原料とする食品
組 成	植物性脂肪分 12.0%、乳脂肪分 19.0%、無脂乳固形分 4.0%
原材料名	乳製品(国内製造)、カカオマス、植物油脂、カカオエキスパウダー /乳化剤、pH調整剤、(一部に乳成分・大豆を含む)
保存方法	要冷蔵(3~7℃)

