



Chocolate Create

彩味[®]

I R O A J I

DELIGHT IN THE CHOICE

OF CHOCOLATE

WHICH IS RICH IN VARIETY

素材の持つ味・色・香りをそのままに
チョコレートに作り替えた
新たな製菓素材です





素材の持つ味・色・香りをそのままに、チョコレートに作り替えた新たな製菓素材

彩味シリーズは、チョコレートとしての取扱いだけではなく、ケーキや焼き菓子など製菓素材として幅広くご使用いただけます。

彩味に含まれる素材のパウダーと製菓材料の水分が結合することにより、味や風味に新たな広がりが生れます。

特長

濃い味

なめらかさ

流動性

保存性

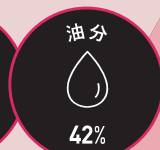
簡便性

彩味 いちご STRAWBERRY

いちご生換算 **100%** いちごをそのまま食べている
ようなフレッシュ感を再現



- いちごの味が濃く、香り高い
センガセンガナ種を使用
- なめらかな口どけを実現
いちごパウダーを微粒化することでいちごの
香りを最大限引き出し、口どけなめらかに



名称：チョコレート

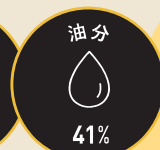
原材料名：砂糖（外国製造）、ココアバター、植物油脂、全粉乳、いちごパウダー、
乳糖／乳化剤、紅麴色素、香料、酸化防止剤（ローズマリー抽出物）、
（一部に乳成分・大豆を含む）

彩味 レモン LEMON

レモン生換算比 **64%** まるごとレモンを食べている
ような本格感を再現



- 地中海レモン（レモン原料中90%）を使用
- 香りとピールの苦味をライムパウダーで
演出
- 酸味料不使用で自然な酸味を実現



名称：チョコレート

原材料名：バターミルクパウダー調製品（シンガポール製造）、ココアバター、レモンパウダー、
乳糖、植物油脂、ライムパウダー／乳化剤、香料、トレハロース、紅花色素、
酸化防止剤（V.E、チャ抽出物）、（一部に乳成分・大豆を含む）

彩味 抹茶 MATCHA

茶臼挽きした「西尾抹茶」を贅沢に使用
香り・コク・苦みのバランスがとれた抹茶風味を実現



- 個性の異なる複数の蔵出し抹茶を
絶妙にブレンドし濃い抹茶を実現
- 着色料不使用でも退色しにくい
特長を実現



名称：チョコレート

原材料名：砂糖（外国製造）、ココアバター、植物油脂、バターミルクパウダー、
抹茶、全粉乳／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

彩味 マロン CHESTNUT

栗生換算 **37%** 栗の風味・質感を再現した、
新しい形の栗素材



- イタリア栗を使用した濃厚な味わい
- 渋皮ごとペーストにしたような風味・
色合い



名称：チョコレート

原材料名：砂糖（外国製造、国内製造）、ココアバター、くりパウダー、植物油脂、
全粉乳、乳糖、酒かすパウダー／乳化剤、着色料（カラメル、クチナシ）、
加工デンプン、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

製品
仕様

- 賞味期限：12ヶ月（開封前） ● 形状：10mm キューブ ● 荷姿：2kg×6袋／段ボール
- 保存方法：直射日光および多湿の場所を避けて10℃以下で保存してください。
- ※ 注意：必ず冷蔵庫で保存し、開封後はお早めにご使用ください。

商品名 Chocolate Create 彩味<マロン>

株式会社 明治

製 品 仕 様		
名 称	チョコレート	
入 れ 目	2 k g × 6 袋／段ボール	
形 状	1 0 mmキューブ	
賞 味 期 間	1 2 ヶ月（開封前）	
保 存 方 法	直射日光および多湿の場所を避けて 1 0℃以下で保存してください。	
原 材 料 名	砂糖、ココアバター、くりパウダー、植物油脂、全粉乳、乳糖、酒かすパウダー／乳化剤、着色料（カラメル、クチナシ）、加工デンプン、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）	
アレルギー物質（特定原材料及びそれに準ずるもの）		乳成分・大豆

カカオ分 2 4 %

油分 4 1 %

特 徴	
『栗 37 % ^(生換算比) 』 栗の風味・質感を再現した、新しい形の栗素材	

① 素材にこだわった、栗そのものの味を再現したマロンチョコレート

- イタリア栗を使用（栗原料として）した、洋菓子に適した濃厚なマロン風味。
- 隠し味の酒粕やカラメル等の絶妙な配合バランスにより、渋皮ごとペーストにしたような風味・色合いを実現。奥深さを後押しします。
- 栗生換算37%。栗の持つ質感（繊維感等）と美味しさを両立した、最適な設計です。

② なめらかな口どけを実現

- くりパウダーを風味・質感を最大限引き出せるよう微粒化し、滑らかかつ流動性に富んだとチョコレートです。



③ ペーストでなくチョコを使用するメリット

- チョコレートの特性により、溶解時には流動性が良く、他素材との混合がしやすく扱いやすいです。また、微粒化も合わせ裏ごしが不要なため、歩留もよいです。
- チョコレートの特徴を活かした、これまでにできない風味・形のお菓子が作れます。
風味面：油脂結晶が溶ける際に風味発現がするため、後半に強い余韻が残ります。焼き菓子の生地への風味付与や、ペーストと合わせればトップ～ラストまで強い栗風味が実現できます。
形状面：常温での「硬さ」を活かし、被覆や保形性の向上が可能です。
- チョコレートは水分3%以下の食品のため、開封後もカビ等の発生の心配がありません。

注 意 点

- 必ず冷蔵庫で保存し、開封後は早めにご使用ください。