

Chocolate

求めたのは、チョコレートらしさ。

力強さを追求し、しっかりとした色と味で、ベーシックなおいしさを叶えるチョコレート。
カカオポッドをモチーフとした形状は、品質と使いやすさにこだわりました。



独自の方法で丁寧にローストされたガーナ産カカオ豆を使用しています。カカオ本来の風味である苦味と渋味を引き出した力強いチョコレートで、どんな用途や組み合わせにも適しています。

カカオ分 62% 油分 37%

※ガーナ産カカオ豆100%使用(カカオマス中における含有量)



曲線的で深い溝があり、溶けやすくデザインされたモールドは、コーティング使用時にも艶がきれいに出来ます。

THE LINK

チョコレート×カカオスプレー「ザ・リンク」

進化を続けるチョコレートと自然の恵みのカカオを組み合わせ

新しい価値をつくりだす「ザ・リンク」シリーズ。

力強いチョコレートに個性豊かなカカオスプレーが出会い

無限の可能性が広がります。

それぞれのスタイルで、新しい味わいをお楽しみください。

求めたのは、素材のポテンシャル。

Cacao Spray

素材の魅力をとことんつめ込み、少量でも味の変化が生まれるカカオスプレー。
溶かしやすく、扱いやすいスプレー形状で、多彩なラインナップを展開しています。



カカオ本来の爽やかな酸味があり、すっきりとした味わいを与えます。
コロンビア産カカオ豆を使用。

コロンビア



華やかな印象で、ハーブのような香りのアクセントを与えます。ペルー産カカオ豆を使用。

ペルー



確かな技術で微細にリファインしたカカオマスを、使いやすいスプレータイプに成形しました。

「THE LINK」組み合わせ例

DARK	+	No.1/No.2/No.3	→	カカオ分	非脂肪カカオ分	油分	低 ← 流動性(油分量) → 高
1,000g	+	0g	→	62%	25.2%	37.4%	👉👉👉👉👉👉👉👉
923g	+	77g	→	65%	26.8%	38.6%	👉👉👉👉👉👉👉👉
786g	+	214g	→	70%	29.6%	40.7%	👉👉👉👉👉👉👉👉
650g	+	350g	→	75%	32.5%	42.8%	👉👉👉👉👉👉👉👉
513g	+	487g	→	80%	35.4%	44.9%	👉👉👉👉👉👉👉👉
377g	+	623g	→	85%	38.2%	46.9%	👉👉👉👉👉👉👉👉
240g	+	760g	→	90%	41.1%	49.0%	👉👉👉👉👉👉👉👉
104g	+	896g	→	95%	43.9%	51.1%	👉👉👉👉👉👉👉👉
0g	+	1,000g	→	99%	46.1%	52.7%	👉👉👉👉👉👉👉👉

カカオ分:カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアパウダーの水分を除いた合計量をいいます。

非脂肪カカオ分:カカオ分からココアバターを差し引いた合計量をいいます。

※%値は水分を差し引いた計算値です。

CHOCOLATE DARK Cacao 62 保存方法:冷暗所(10~22°C) 包装形態:2kg×5 賞味期限:545日 規格:チョコレート
Cacao Spray Cocoa Mass No.1/No.2/No.3 保存方法:冷暗所(10~22°C) 包装形態:500g×6 賞味期限:730日 規格:カカオマス

使用上の注意:開封後はお早めにご使用ください。融解は直火を避け、湯せん等で品温55°C以下にて行い、水分が入らないようご注意ください。
チョコレートは高温多湿のところに置かれた場合、表面が粉をふいたように見えることがあります。これをブルームといいます。融解してご使用いただければ品質上問題はありません。



日新化工株式会社

豊かな食文化を支える70年の信頼と実績

東京本社 〒104-0041 東京都中央区新富2-13-3
札幌営業所 〒062-0935 北海道札幌市豊平区平岸5条7-8-22 第2平岸グランドビル601
仙台営業所 〒981-0912 宮城県仙台市青葉区堤町1-7-22 永愛友ビル3F
名古屋営業所 〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須1-7-26 音羽ビル4F
大阪営業所 〒565-0853 大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI緑地公園 204
福岡営業所 〒816-0802 福岡県春日市春日原北町3-82 下川ビル2F

TEL 03-3297-1341
TEL 011-824-8155
TEL 022-276-7722
TEL 052-203-8041
TEL 06-6386-7826
TEL 092-593-5800