

ショコラショー マロンショコラショー

フルーティなコロンビアカカオの深いアロマを感じられるショコラショー。
マロンとの相性も抜群の、秋冬におすすめのショコラドリンクです。

◆ 配合

A. ショコラショー

サステナブルチョコレートダークカカオ70%

Cacao Spray Cocoa Mass No.1

生クリーム35%

牛乳

220g

30g

150g

400g

B. マロンショコラショー

マロンペースト (加糖)

A. ショコラショー

牛乳

ホイップクリーム

ランピードスイート

アトムココア

100g

100g

200g

35g

適量

適量

◆ 製法

A. ショコラショー

1. サステナブルチョコレートダークカカオ70%、Cacao Spray Cocoa Mass No.1 をあわせて、湯せんで溶かしておく。
2. 沸かした生クリームを少しずつ加えながら乳化させる。
3. 温めた牛乳を加えのばし、ブレンダーにかけて茶こしで濾す。

※ショコラショーをまとめて作る場合

1. ショコラショーの手順3を氷せんで冷やし、冷蔵庫で保存する (保存期間は1日まで)
2. 飲む直前にスチーマーで温める。
スチーマーが無い場合は、少し牛乳を足して温めることを推奨。

B. マロンショコラショー

1. A.ショコラショー、マロンペースト (加糖)、牛乳をあわせてブレンダーにかける。
2. ひとり分150gを手鍋か電子レンジで温める。
3. ホイップクリームを絞り、ランピードスイートとアトムココアを飾って仕上げる。



NK PRODUCT

THE LiNK Chocolate × CacaoSpray

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で新しい価値を。
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。

CHOCOLATE DARK Cacao 62

包装形態：2kg×5 保存方法：冷暗所 (10~22°C)

賞味期限：545日 規格：チョコレート

Cacao Spray Cocoa Mass No.1 Fruity Colombia No.2 Floral Peru

包装形態：2kg×5 保存方法：冷暗所 (10~22°C)

賞味期限：730日 規格：カカオマス



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

本社営業部	〒104-0041	東京都中央区新富2-13-3	Tel: 03-3297-1341
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	Tel: 011-824-8155
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	Tel: 022-276-7722
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	Tel: 052-203-8041
大阪営業所	〒565-0853	大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI緑地公園204	Tel: 06-6386-7826
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: 092-593-5800