



乳製品と 大豆を使わない チョコレート

アレルギー特定原材料及び
特定原材料に準ずるもの不使用

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
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

ALLERGEN-FREE CHOCOLATE

アレルギーフリーチョコレート

Chocolate
makes you
smile.



NISSHIN KAKO

ALLERGEN-FREE CHOCOLATE

アレルギーフリーチョコレート

乳製品と大豆を使わないチョコレート

「アレルギーを持つ子どもに、本当においしいチョコレートを食べさせてあげたい」という親の優しさ。「もっと多くの人に食の楽しさを伝えたい」というお菓子職人の願い。それに応える製品をつくるため、私たちは原料・製造工程を一から見直しました。安心とおishisaの両方にこだわって、試行錯誤の繰り返し。長い時間をかけて生まれたのが、「アレルギーフリーチョコレート」です。チョコレートを通じて、たくさんの笑顔を――。1956年、国内初の洋生用チョコレートを生世の中に送り出して以来、私たちが変わらず抱き続ける想いと、培ってきた技術・経験が詰まったこの製品。みなさまの幸せな時間の演出に、ぜひお役にしてください。



How to make allergen-free chocolate.

アレルギーフリーチョコレートができるまで

私たちが目指したのは、チョコレート本来の製法でアレルギーフリーを実現すること。大豆や乳製品などの特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使わないことはもちろん、専用ラインを設けることで、外部からの持ち込みが一切なされない生産体制をとっています。日新化工の味へのこだわりと、培ったノウハウ、安心への想いが込められたチョコレートづくりをご紹介します。



1
カカオ豆
バランスのとれた、親しみやすい風味が特徴の西アフリカ産を中心に、高品質なカカオ豆を使用。



2
焙炒・磨砕
種皮などを取り除き焙炒。風味と香りを高めたカカオ豆を粉砕し、カカオマスのできあがりです。



Point 1
アレルギーを含む乳製品と大豆由来の乳化剤は使わず、持ち込まない!

3
混合
本来のチョコレートの原料は、カカオマス・ココアバター・砂糖。厳選された素材をしっかりと混ぜ合わせます。



4
コンチング・微粒化
チョコレートらしいなめらかな舌触りと風味を決める大切なプロセス。時間をかけて練り上げることで、ざらつきや水分、雑味をなくし、洗練された味わいに。

5
調温・充填成型・冷却



Point 2
アレルギーフリーの製造ラインとして、機械・工具はすべて専用品に。

Point 3
最後までアレルギーが入り込まないよう、管理体制を一貫!

6
包装
できあがったチョコレートを丁寧に包装・梱包して、皆さまのもとにお届けしていきます。

チョコレート本来のおいしさを、アレルギーフリーでも

多くの人に安心して口にしてほしいアレルギーフリーの製品だからこそ、味わいはベーシックに。カカオの芳醇な香り、すっきりとした甘さ、ほどよいビター感。お召さまがそのまま食べてもおいしく、お菓子の材料に使ってもチョコレートらしさが際立ちます。



しっかりとしたカカオの風味
カカオ分62%。チョコレートの持つ特性を最大限に活かした深みのある味わいと芳醇な香りが特徴です。



計量・加工がしやすく、製菓の現場に適したチップ形状。そのまま菓자에練り込むこともできます。

製品名：アレルギーフリーチョコレート スイートカカオ62%
用途：型抜き、練りこみ、コーティング等
包装形態：1kg×4、10kg
保存方法：冷暗所（10～22℃）
賞味期間：上記保存条件未開封にて365日
規格：チョコレート

【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℃以下に行い、水分が入らないようにご注意ください。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。開封後は袋のチャックにチョコレートの付着がないことを確認してからしっかりと閉めて、清潔な冷暗所に保管してください。