



CACAOFRUIT EXPERIENCE

カカオは甘酸っぱいフルーツ。カカオ豆を包む白い果肉には、チョコレートからは想像できないほどトロピカルな風味が感じられます。酸味も甘みも加えていない、100%天然の味です。



カボスナチュラルズ
カカオパルプ

◇荷 姿 500g×16袋（冷凍）
◇賞味期限 製造日より18ヶ月



カボスナチュラルズ
カカオストレート果汁

◇荷 姿 1L×6本（冷蔵）
◇賞味期限 製造日より8ヶ月

株式会社立花商店

■東京支店

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目12-3 LIFORK MINAMI AOYAMA N211
TEL: 03-6427-5461 FAX: 03-6427-5462

 **tachibana**
best confectionary supplier

■本 社

〒541-0047 大阪府大阪市中央区淡路町4丁目3-10
TEL: 06-6231-4055 FAX: 06-6231-4066

toiawase@tachibana-grp.co.jp



カカオフルーツ ドリンク&ジェラート

監修：チョコレートアカデミー™ センター東京

2015年にスイーツの世界大会で優勝された江森宏之氏が考案した自然の甘味とさわやかな風味が特徴のカカオフルーツを活用した清涼感あふれるスムージーとジェラートのレシピブック「おいしくて体にいい」そして「地球にもやさしい」。そんな新素材のカカオフルーツを



つかったフードロス削減／アップサイクル可能なスイーツのインスピレーションをシェフの方にご提供します。

レシピブック

- チョコレートイノベーションコンテスト2022 -
バリーカレボーグループが運営する「チョコレートアカデミー」主催のチョコレートイノベーションコンテスト。第4回「まるごとカカオと共にサステナブルな未来を「発見する・創造する」」をテーマに掲げ、そのほとんどが産地で廃棄されていた「カカオパルプ」を必須材料として見事受賞された、魅力的で共感される革新的なチョコレートレシピが掲載されています。



レシピブック

- チョコレートイノベーションコンテスト2023 -

バリーカレボーグループが運営する「チョコレートアカデミー」主催のチョコレートイノベーションコンテスト。第5回「食の多様なニーズに応える、次世代のヴィーガンイノベーションレシピ作品」をテーマに掲げ、バリーカレボー社のサステナブル商品を使用したコンテスト受賞者のレシピブック。



Innovativeフローズンコンフェクショナリー部門において「カカオパルプ」を使用したレシピが掲載されています。

