



チョコレート アカデミー™ センター東京主催  
チョコレート イノベーション コンテスト 2024





## 第6回テーマ

# テーマ『 未来を彩る新しい伝統菓子 』

### 第6回チョコレート イノベーション コンテスト 2024

シェフやクリエイターの方の製造、企画、開発、販売スキルと創造性の向上を目的とし、チョコレートに特化した経験や年齢を問わず、幅広く参加していただけるコンテストです。

コンテストの2つの部門カテゴリーを通じて、チョコレートやカカオ製品の使い方や魅せ方、味わいを競い合い、未来のチョコレートマスターを育てると共にシェフの創造力を刺激することは、チョコレートアカデミーの目標であり願いでもあります。

#### 【大会総合テーマ】

## 「未来を彩る新しい伝統菓子」

: Give birth to new traditional pastry and confectionery

#### 【テーマの意義】

今回のイノベーションコンテストで募集するのは、「未来を彩る新しい伝統菓子」。

私たちが常にクラシックから学びアレンジを行い常に新たなニーズに応えるべく進化させてきた現代のお菓子は、時代と共に古典的且つ伝統的なお菓子に移り変わります。

時代の先駆者としてお菓子の歴史を創造するべく、あなたのお菓子で歴史を彩りましょう。

様々なニーズに合わせて時代と共に変貌するお菓子は現代菓子とも呼ばれます。正に今の時代に合うシンプルな製法や特別に進化してきた特異な素材、工夫を凝らし、レシピを理解しながらお客様に求められる高いニーズに応えられるヴィジュアルやテクスチャー、ペアリングなど工夫が求められています。ヴィーガンやプラントベース、低糖質や栄養価の高いもの、アレルギーフリースイーツを提供していく事でお客様の選択肢を広げ、スイーツ離れを防ぐ事も必要不可欠となります。

今大会のメイン食材はチョコレート、ココアパウダー、カカオフルーツパルプの3種類です。我々チョコレートアカデミーは100年後の未来に於ける伝統菓子の有るべき姿を見据え、今回のチョコレート イノベーション コンテスト(CIC)を開催します。

サステナブルな活動により作りあげられたチョコレートやカカオ原料は、受賞者のサステナブルなアイデアと製法によりレシピと共に必ず100年引き継がれる伝統的なお菓子になるでしょう。

次世代に届ける素晴らしい伝統は地球環境にも配慮し、製造するスタッフ誰もが携わり易くお客様からも愛されるお菓子を望んでいます。

素晴らしい伝統にあなた自身が携われたその嬉しさは、美味しくても美しくても。ただお菓子を作り上げる喜びの





何倍も素晴らしい事に気が付くと思います。

パティシエが繋ぎ、未来に届けることの出来る素晴らしい伝統に成り得るレシピをあなたのアイディアで活かして表現してみてください。

感じた事の無い驚きと、革新的なレシピに出会えることを、審査員一同心より楽しみにしています。

### 【バリーカレボーが提供する、サステナブルな活動を支援するカカオ原料を用いたチョコレートとカカオ製品】

カレボー、カカオバリー、バンホーテン プロフェッショナル、モナリザ、カルマ、チョコヴィック、カボスナチュラルズのブランドの多くの製品は、サステナブルな活動を支援するカカオ原料を使用して作られています。

これらのカカオ原料を使用した製品には「ココアホライズン」「フェアトレード」「レイフォレストアライアンス」マークのいずれかが付いています。

各プログラムの詳細についてはホームページでご確認いただけます。

[ココアホライズン](#) / [フェアトレード](#) / [レイフォレストアライアンス](#)

### 【部門 -全2部門-】

1. Innovative チョコレートペイストリー部門
2. Innovative カカオコンフェクショナリー部門

### 【審査員 チョコレートイノベーションコンテストアンバサダー】

-審査委員長兼運営執行役

チョコレートアカデミー™センター東京 責任者兼テクニカルサポート 尾形 剛平

-特別審査委員(フォト・プレゼンテーション審査員)

株式会社キミノメ フォトグラファー 石丸 直人氏

-審査委員 カカオバリーアンバサダー L'AVENUE 平井 茂雄シェフ

-審査委員 カカオバリーアンバサダー ショコラトリーヒサン 小野林 範シェフ

-審査委員 カボスナチュラルズアンバサダー MAISON GIVRÉE 江森 宏之シェフ

-審査委員 ハイアットセントリック 片山 沙織シェフ(第4回大会 Innovativeお土産菓子部門優勝)

-審査委員 モンシェリー 藤原 惇平シェフ

(第4回大会 Innovative ショコラトリー・プレゼンテーション 2部門優勝)

-審査委員 幸せのケーキ共和国主催 スイーツジャーナリスト 平岩 理緒氏

### 【賞金・賞品】

■各部門ごとに優勝、2位、3位、バリーカレボージャパン審査員特別賞(フォト審査含む)を決定。

※本コンテストでは総合順位の選考は実施致しません。

■部門優勝賞金: 25 万円

賞品:トロフィー、表彰状、バリーカレボー社製品、コンテストレシピブックへのレシピ掲載、Gateaux誌へのレシピ掲載





■部門入賞賞品:表彰状、バリーカレポー社製品、コンテストレシピブックへのレシピ掲載

#### 【大会開催期日・内容発表】

- 一次選考は書類審査をオンライン、二次選考は試食を含むプレゼン動画での審査実施となります。
- 大会ルール発表は3月にチョコレートアカデミーInstagram、ウェブサイトにて掲載予定。  
その他、Gateaux、PCG、cafe-sweetsの4月号誌面にて掲載予定。
- 応募締切: 2024年6月12日(水)
- 一次書類審査日: 2024年6月26日(水)
- 一次書類審査結果発表: 2024年6月26日(水)  
18:00よりInstagram Live ストリーミング又はInstagram投稿、チョコレートアカデミー™センター東京WEBサイトのコンテストページより発表いたします。
- 二次本審査日: 2024年7月31日(水)  
開催場所: チョコレートアカデミー™センター東京(東京都品川区大崎2-11-1 大崎ウイズタワー21階)  
※作品、試食分を予め送付いただきます。詳細は【二次本審査概要】をご覧ください。

#### 【お申し込み方法】

参加者はWEBページより必要事項を入力の上、2024年6月12日(水)までにお申し込みください。

#### 【二次本審査概要 -作品の送付について-】

二次本審査は作品を送付いただく送付型のコンテスト審査になります。最終仕上げをした状態で常温または冷凍、冷蔵で送付いただきます。試食のポーションは自由ですが、審査員が試食可能なサイズで提出してください。フードロスを出さないことも審査対象となります。

#### プチガトーや個別の菓子の場合

写真撮影用に3個、試食用に7個の作品をご用意ください。  
サイズは味わいが分かる大きさであれば実寸でなくても可とします。  
試食用は仕上げ不要ですが、味に影響する物はのせた状態でご提出ください。

#### ホールケーキやチョコレート菓子の場合

写真撮影用、試食用で2台の作品をご用意ください。  
破損の可能性があるもの、カットが難しいものは3台をご用意ください。  
撮影時にはホールのまま、又はカットした断面の撮影を行います。

二次本審査では提出いただいた写真撮影用の作品を30cm×30cmの大理石の台に置き、仕上げを行った上で審査のディスプレイ用として使用します。

昨年は配送での破損が多く見受けられました。配送もコンテストの審査対象です。  
特に仕上げ工程や配送時、梱包資材の選定やお取り組みにはご注意ください。





### 二次本審査作品の送付先住所

〒141-0032 東京都品川区大崎2-11-1 大崎ウィズタワー21階

バリーカレボージャパン株式会社

チョコレートアカデミー™東京内 コンテスト事務局 阿部、関根 宛

連絡先: 03-6887-8045 (チョコレートアカデミー代表)

受付は11:00~17:00までです。平日の午前、もしくは18時までの着指定でご送付ください。

(土日祝日は休日となり、受け取ることはできません。)

### **【二次本審査概要-プレゼンテーション動画について-】**

作品の構成やコンセプトを“3分間のプレゼン動画”にまとめてご提出いただきます。

審査員は3分間のプレゼン動画を視聴し、作品の試食を行います。

動画内では口頭での説明に加え、資料(フォーマットは自由)をもとに、新しい伝統菓子と分かる様な説明、作品のこだわりポイント、チョコレートの魅力についてを盛り込んでください。

※お送りいただいた資料・写真・データ等のご提出物は、いかなる理由においてもご返却・修正は致しかねます。また、すべてのご提出物の著作権はバリーカレボージャパン株式会社が有するものとし、インターネット上のホームページやSNSを含む広告宣伝物に使用する場合があります。あらかじめご了承の上、ご応募ください。

その他ご不明な点が御座いましたらメールでのお問い合わせをお願い申し上げます。

問い合わせ先:[tokyo-chocolate-academy@barry-callebaut.com](mailto:tokyo-chocolate-academy@barry-callebaut.com)

## 全部門共通概要 & 規定

### 1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルの方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。(経験年数は問いません)

### 2. 概要

「未来を彩る新しい伝統菓子」をテーマに、Wow!という驚きのストーリーやコンセプト、お菓子のデザイン性、美しさ、テーマ必須使用原材料を組み入れた革新的なレシピ開発を競います。チョコレートやカカオ製品の味わいを引き立たせるためのフードペアリングで組み合わせの良さ、それぞれの材料の特徴を最大限表現した物が求められます。古典的な伝統菓子のアレンジをするだけでなく、今の時代でしか表現することの出来ないヴィジュアルや製法、食材のペアリングを選定してください。ここから生まれる新しく、そして誰も見た事もない伝統菓子を強く意識してください。

アレルギー、糖質、今まで制限があり口にする事が出来なかった方へのレシピ、そしてフードロスや地球環境を意識したレシピは最大の喜びにもなるはずです。サステナブルな要素にアップサイクルの取り組みをコンセプトとして取り入れ、ヴィジュアルや、テイスト、包装形態等を含めご提案ください。

また、二次本審査では作品を冷凍(冷蔵)で送付いただきます。審査前日に解凍し、常温又は冷蔵状態で試食可





能な構成にしてください。

適切な梱包がされておらず、配送中に破損してしまっていた作品に関しては審査対象外となります。

一次書類審査ではオリジナリティのあるレシピ、アピールポイント、作品写真から通過者を5名を選定します。一次書類審査通過者は二次本審査に向けて作品を事前に配送いただきます。チョコレートアカデミー側で仕上げることは出来ませんので、仕上げ等ものせた、完全な状態の作品を送付してください。

また物性が経時変化してしまい販売できない物、賞味期限を損なう物は減点の対象となります。

一次書類審査、二次本審査においては作品の写真も評価点として審査され、加点します。

二次本審査に進まれる方には3分程度の自作のプレゼン動画をご用意いただきます。“お菓子へのこだわり”と“チョコレート、カカオ製品の魅力”を含め、あなたの考える新しい伝統菓子をアピールしてください。

### 3. 詳細規定

- 他社製品のチョコレートは使用不可。(Bean to Barチョコレートも使用不可)
- 配送時、仕上げ済みであること。
- 作品写真について、過去の作品や、既に販売している商品の写真は使用不可。  
未発表の作品のみ使用可能。
- プロに依頼して撮影した作品写真は不可。自身で撮影した写真を提出すること。
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレポー社の下、訴求活動に使用することを了承とする。
- コンテスト終了まで、SNS等インターネット上で作品を発表することは禁止とする。。提出された作品の資料、レシピ、写真等のデータはチョコレートアカデミー及びバリーカレポー社の判断に基づき、SNSや誌面、WEB掲載等、広告に使用することを了承し、これらの削除請求はできないものとする。

### 4. 出品に際して

- 1人何作品でも出品可能です。(1部門で2作品以上の出品も可)
- レシピは指定のOffice Excelフォーマットに記入すること。
- 作品写真は画像データ2MB~10MB以内の高画素で「しずる感の有る全体の分かる画像」、「断面の構成の分かる画像」を各1枚ずつ提出すること。本審査では作品写真を使用してパネルを作成予定です。パネル印刷時に余白が生じないよう、できるだけA4サイズのデータをご提出ください。縦横は問いません。サイズが大きい、もしくは小さい場合はこちらでリサイズを行わせていただく場合がございます。ご了承ください。また、二次本審査終了まで、作品写真のデータは保管して下さい。

### 6. 審査の基準

- 1 チョコレートやカカオ製品の使い方と工夫を凝らすこと
- 2 チョコレートの特徴的な味わいや美しさを表現すること
- 3 新しい伝統菓子のコンセプトが伝わりやすいこと(製法、レシピ、原材料出来るだけ詳細に)
- 4 オリジナリティが感じられ、イノベティブ且つ最も新しい表現であること
- 5 ヴィジュアル表現が写真全体で感じられること・立体感やボリュームが伝わる写真であること
- 6 オリジナリティのあるチョコレート、カカオ製品とのペアリングであること
- 7 定番商品として販売出来る様な作品であること(NG:希少で高級な食材の多用、作品を製造する上で複雑



- すぎる多層構造など)
- 8 各部門の「テーマ」に合っていること
  - 9 独自の視点でサステナビリティを表現できていること
  - 10 ミニマリズム、最小限の手数、レシピ数、原材料数で洗練されたお菓子に出来上がっていること

7. 受賞者の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント@chocolateacademyky instagramよりLive ストリーミング 配信予定です。





第5回大会  
ペイストリー部門優勝作品  
西田 明弘シェフ

## 1. Innovative チョコレートペイストリー部門

### ■部門規定

「未来を彩る新しい伝統菓子」をテーマに、以下の2つの必須課題原料を使用してください。

1. カカオバリーまたはバンホーテンのココアパウダーより1種類
2. カカオバリーのクーベルチュールチョコレート(指定のピュルテシリーズ※)

その他のチョコレートを使用しても構わないが、メインのチョコレート材料の20%までとする。  
ミニマリズムの考え方を考慮してください。

冷凍ができ、配送が可能で、解凍してからもみずみずしさを保てるものや、焼成したままのペイクドタイプなど、日持ちは当日～4日間程度までを考えた生菓子製品をイメージしてください。

お客様を惹きつけ、お店の看板商品となり得る作品を表現してください。

地方色やオリジナル製法、新しい食材、和菓子と洋菓子のフュージョン等を期待しています。独自の視点でサステナビリティを表現し、こだわりのポイントをアピールしてください。デザインやヴィジュアル、ペアリング、味わい、哲学、ストーリー、あなたの想いを込めたイノベティブでサステナビリティ溢れる、今までに見た事も無い伝統菓子商品を提案して下さい。

※指定のピュルテシリーズは「バリーカレポーの使用可能な製品」をご参照ください。





第4回大会  
お土産菓子部門優勝  
片山 沙織 シェフ

## 2. Innovative カカオ コンフェクショナリー部門

### ■部門規定

「未来を彩る新しい伝統菓子」をテーマに、以下の2つの必須課題原料を使用してください。

1. カカオバリーまたは、バンホーテンのココアパウダーより種類
2. カボスナチュラルズのカカオフルーツパルプ製品

チョコレートの使用は自由とするが、レシピの主役がカカオの味わいで構成されていること。

2つ以上の素材のペアリングを表現し、食感や質感、味わいのオリジナリティを取り入れた、日持ちの長いチョコレート菓子であること(ボンボンショコラ、チョコレート菓子及びドウミセック、フルセック等を想定)。賞味期限は冷蔵解凍後で2週間程度の日持ちのするもの。

着色する場合は天然由来の着色料を必ず使用する事。

サステナブルな副素材とのペアリングを必ず取り入れる事も必須条件ですが、ミニマリズムを意識してください。カカオで生み出すカカオ菓子の新しい伝統を構築してください。独自の視点でサステナビリティを表現し、こだわりのポイントをアピールしてください。デザインやヴィジュアル、ペアリング、味わい、哲学、ストーリー、あなたの想いを込めたイノベティブでサステナビリティ溢れる、今までに見た事も無い伝統菓子商品を提案して下さい。

## Innovative フォト課題(全参加者対象)

### 1. 対象者

各部門の参加者共通の課題となります。チョコレートやカカオの美味しさ、トレンドを写真で表現してください。写真の技術がきつとご自身のビジネスに活かせるはずです。

※各部門の参加者は自動的に本審査に於いて写真及びプレゼンテーションが審査の対象となります。

<写真の作品のテーマ共通課題>

「未来を彩る新しい伝統菓子」を表現する写真でチョコレート、カカオの美味しさ、美しさ、硬さや温度感等を写真で表現し、以下の様な例を参考に自らの写真にコンセプトを加え表現を競います。評価点は、各部門の審査に含まれます。

- 例1 きれいな、かつありのままのチョコレートの色や、影や光に映し出す事で生まれる幾重ものチョコレートの色を表現
- 例2 サステナブルな他の素材とのチョコレートのペアリングを表現
- 例3 チョコレートの今までに見たこともない美しさや美味しさを写真で表現
- 例4 チョコレート自体の写真(溶けている、冷えている、混ぜられている、食べている等)、ペイストリー、コンフェクショナリー

### 2. 詳細規定

- プロが撮影した写真ではないもの(ご自身で撮影したものに限りです)
- 写真の加工の技術を含め、完成度の高い物であればデジタル、フィルムは問わない
- 一眼レフ、ミラーレス、デジタルカメラや携帯カメラ等の撮影カメラの種類は問わない
- 未発表の作品の写真であること
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレポー社の下、訴求活動に使用することを了承とする
- 作品はコンテスト終了まではSNSなどでの使用は禁止致します。また提出後はSNSや印刷物、宣伝用媒体、WEB掲載等での掲載による画像消去が出来ないこともご了承ください。
- ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可。

### 3. 提出

- レンビは応募用フォーマットに入力し、応募用フォームより添付してください。
- 作品写真(全体・断面)はなるべくA4サイズにいただき、お申し込みフォームに添付してください。

### 4. 写真審査の基準

- 1 チョコレートに携わる作り手ならではの目線で美味しさ美しさ可愛らしさ等表情を感じられる、オリジナリティあふれる写真であること。パティシエ・ショコラティエであるシェフならではのフォトクリエーションを期待



- 2 チョコレートやココアパウダー、カカオフルーツパルプを使用している事が伝わる表現
- 3 チョコレート、カカオならではの表現(色合いの美しさ、チョコレート感、パルプのみずみずしさ)
- 4 アートを取り入れているか
- 5 サステナブルな視覚的表現を取り入れているか
- 6 しずる感

## 補足資料

### バリーカレボーの使用可能な製品



ファイネストベルギーチョコレート(ダーク)
80-20-40 ダークチョコレート 80%
POWOR 80 ダークチョコレート 80%
70-30-38 ダークチョコレート 70.5%
60-40-38 ダークチョコレート 60.1%
7811 ダークチョコレート 57.6%
3815 ダークチョコレート 58%
811 ダークチョコレート 54.5%
L811 ダークチョコレート 48.2%

ファイネストベルギーチョコレート(ミルク)
POWER 41 ミルクチョコレート 40.7%
823 ミルクチョコレート 33.6%
2665 ミルクチョコレート 32.9%
845 ミルクチョコレート 32.7%

ファイネストベルギーチョコレート(ホワイト)
VELVET ( W3) ホワイトチョコレート 33.1%
W2 ホワイトチョコレート 28%
W ホワイトチョコレート 26.2%

ファイネストベルギーチョコレート(ゴールド)
GOLD キャラメルチョコレート 34%

ファイネストベルギーチョコレート(ルビー)
RUBY RB1 ルビーチョコレート 32.5%





砂糖不使用チョコレート
MALCHOC-D ダークチョコレート 54.0%
MALCHOC-M ミルクチョコレート 33.9%
MALCHOC-W ホワイトチョコレート 30.7%

カカオ製品
CACAO NIBS
COCOA MASS

#### フェアトレード認証

フェアトレードチョコレート
70-30-38 FAIRダークチョコレート 70.5%
811NV FAIRダークチョコレート 54.5%
823NV FAIRMILKチョコレート 33.6%
W2NV FAIRホワイトチョコレート 28%



ブランテーションシリーズ
アルトエルソル 65%
マディロフォロ 65%

オリジンシリーズ
タンザニア 75%
サンドマング 70%
ベネズエラ 72%
メキシック 66%
ガーナ 40%
パプアジャイ 35%

ピュルテシリーズ(必須使用課題)
エキストラビター 64%
エクセランス 55%
アルンガ 41%
ラクテ 38%

ピュルテシリーズ(以下の2品は総使用量の20%までとします)
オコア 70%
イナヤ 65%
ホールフルーツチョコレート エヴォカオ

エリテージシリーズ
シヨコラ・アメール 60%



ミ・アメール 58%
フォルス・ノワール 50%
ゼフィールキャラメル 35%
ゼフィール 34%
ブランサタン 29%

カカオ製品
マイクリオ
ブル・ド・カカオ
ブランアローム(必須使用課題ココアパウダー)
グランカラク

ナッツ製品
パートノワゼット
ブラリネノワゼット
ブラリネアマンド
ブラリネアマンドノワゼット
ファボリットジャンドゥーヤ
ジャンドゥーヤノワゼット

仕上げ・フィリング製品
バユテフォユティース
パータグラッセ フリュン
パータグラッセ フロンド
パータグラッセ イヴォワール
ブリヤンス ノワール

焼成用チョコレート
バトンショコラ
ドロップショコラ

オールノワール製品
オールノワール全般



冷凍ピューレ
カカオフルーツバルブ 500g(必須使用課題)





ケーベルチュールチョコレート
エキストラダークチョコレート 70.4%
ダークチョコレート 58.2%
ダークチョコレート 53.9%
ミルクチョコレート 39.7%
ホワイトチョコレート 27.9%

チップ
チョコレートチップ 10000 COUNT



ココアパウダー(必須使用課題)
MAVIS ハイファット
RED ハイファット



UTZ認証(チョコレート全製品)

ケーベルチュールチョコレート(ダーク)
ブラック ザバイエ 83%
エーデルピター 70%
ヨーコック 70%
レズック 65%
オニキス 60%
ノワール 57%
クレマン 51%
ブルボン 50%
トウムチャ 47%

ケーベルチュールチョコレート(ミルク)
エクアドル 42%
デェスアルプス 35%
セリス 35%
ラクテ 34%
クレーア 33%







クーベルチュールチョコレート(ルビー)
アザリナ 40%

クーベルチュールチョコレート(ホワイト)
アイボリー 35%
ニオボ 34%

クーベルチュールチョコレート(ゴールド)
ゴールドクインティン 31%



ココアホライズン認証製品(チョコレート、ココア全製品)

クリスパール™
ダーク
ミルク
ホワイト
ルビー
ミニミックス

## 製品のご購入方法

以下のオンラインストア、またはお問い合わせ先より、必要な原材料をご購入いただけます。  
ご自身が普段ご利用のストア、お取引先からご購入いただいても問題ございません。  
製品購入にあたりご不明な点がございましたら各お問い合わせ窓口までご連絡をお願いします。

■プロフーズ オンラインストア(カカオバリー・カレボー・バンホーテン・カルマ取り扱い)

<https://www.profoods.co.jp/>

問い合わせ先

TEL: 0120-26-2002

MAIL: [お問い合わせフォーム](#)

(受付時間: 月~土曜日 10:00~17:00)

⇒プロフーズ オンラインストア: [カカオバリー製品](#)

⇒プロフーズ オンラインストア: [カレボー製品](#)

⇒プロフーズ オンラインストア: [バンホーテン製品](#)



CHOCOLATE  
INNOVATION  
CONTEST



■**orderie** (カカオバリー・カレポー・バンホーテン・カボスナチュラルズ・カルマ・取り扱い)

<https://orderie.jp/>

お問い合わせ先

TEL: 096-286-2979

MAIL: [問い合わせフォーム](#)

(受付時間 月～金曜日 9:00～17:00)

⇒**orderie** : [カカオバリー ピュルテシリーズ](#)

⇒**orderie** : [カボスナチュラルズ カカオパルプ](#)

⇒**orderie** : [バンホーテン製品](#)

⇒**orderie** : [その他のバリーカレポー製品](#)

■**Amazon** (バンホーテン取り扱い)

■池伝株式会社 (カカオバリー・カレポー・バンホーテン・カボスナチュラルズ取り扱い)

※ご注文はお電話、もしくはメールで以下お問い合わせ先ご担当者様へご連絡ください。

問い合わせ先: 第2営業部1課 荒井隆児氏

携帯: 090-8773-2943

E-mail: [ryuuj\\_i\\_arai@ikeden.com](mailto:ryuuj_i_arai@ikeden.com)

■株式会社イワセ・エスタ (カカオバリー・バンホーテン・カボスナチュラルズ取り扱い)

※ご注文はお電話やメールにて、通常お取引されているご担当者様へご連絡ください。





## 代理店お問い合わせ先

カカオバリー: 日仏商事株式会社(日本輸入販売代理店)  
日仏商事株式会社 東京事務所  
〒150-0002 渋谷区渋谷1-20-27  
電話番号: 03-5778-2481(食品窓口)  
ホームページ: <https://www.nichifutsu.co.jp/>

バンホーテン / バンホーテンプロフェッショナル: 片岡物産株式会社(日本輸入販売代理店)  
〒105-8615 東京都港区新橋6丁目21番6号  
電話番号: 03-5405-8646  
ホームページ: <https://www.kataoka.com/>

カボスナチュラルズ: 株式会社立花商店(日本輸入販売代理店)  
株式会社立花商店 東京支店  
東京都港区南青山1丁目12-3 LIFORK MINAMI AOYAMA N211  
電話番号: 03-6427-5461  
ホームページ: <https://www.tachibana-grp.co.jp/index.html>

## 参考レシピ



カカオバリー ペイストリー アルファベットブック

[The Pastry Alphabet | チョコレートアカデミー \(cacao-barry.com\)](https://www.cacao-barry.com)

カカオパルプ 江森宏之シェフ監修レシピブック(下記よりダウンロードしてください)

[https://www.chocolate-academy.com/ja-JP/emori\\_chef](https://www.chocolate-academy.com/ja-JP/emori_chef)

