

# ローチョコレートとは？

## ① カカオの焙煎工程がなく、生のカカオ豆の状態を使う

⇒ **低温調理(48℃以下)**で作る



### 【カカオからチョコレートを作るまでの工程】

・収穫 → 発酵 → 乾燥 → 選別 → **焙煎** → 皮を剥く → バターとパウダーに分ける

→ チョコレート製作



ローチョコレートではこの工程がない  
生(非焙煎)のカカオを使用

通常のチョコレートは焙煎したカカオ豆から作られます。そうすると、カカオに含まれる**300種類以上とも言われる栄養素が熱により破壊されて、せっかくのカカオの成分が摂取できない**ことになります。

また、白砂糖や添加物が含まれているチョコレートも多くあります。

## ② 生の状態でのカカオから摂れる主な栄養素



カカオポリフェノール ・ マグネシウム  
オメガ6系脂肪酸 ・ カカオプロテイン  
ビタミンC ・ 鉄

・フェニチルアミン(PEA) …… ダイエット効果 (食欲を抑える働き)  
(恋愛ホルモン♡、トキメキホルモン) 浄化を促進 (便秘解消、肌の調子を整える)

・アナンダシド …… 幸福感をもたせる神経物質(幸せな気持ち)

・トリプトファン …… “必須アミノ酸” ストレスを和らげる

### 【安価なチョコレートと、高価なチョコレート 何が違うの？】

**素材** 安価なカカオ … 上質なカカオに比べると、かける時間や手間により風味が変わる

**原材料** 安価なチョコレートには、以下の材料が使われていることが多い

- ・精製された**砂糖** …… ローチョコレートでは天然の甘味料(オーガニック)を使用
- ・**植物油** …… カカオバターの代用品(**トランス脂肪酸**)
- ・**香料** …… 質の悪いカカオを美味しくするための**添加物**  
(香料でカカオ本来の風味に近づけている)

## FaMille・CacaOmoiのローチョコレートは

◎焙煎していない**オーガニックローカカオ**を使用し、全工程を48℃以下で作っています。

使用するカカオは安全性が認められているものを使用しています。

- ・アメリカのUSDA・ORGANIC、ヨーロッパのBIO 認証を取得している高品質なフェアトレードカカオ。
- ・病気に弱い栽培が非常に難しい希少品種の幻のカカオで、有機JAS認証の安心なカカオ。
- ・最良グレードのカカオ豆をブレンドした、数々の公的認証(BRC、HACCAP、Koshet、Vegan、NonGMO、ACO、JAS、USDA、EU)を取得したカカオ。

◎甘味料は、低GI値で体に優しい、植物性甘味料を使用しています。

◎使用するカカオや甘味料は、作るスイーツによって選定し、より安心して美味しいものをお届けします。

◎**生野菜**や栄養価の高い**スーパーフード**を使用し、じっくり**低温で乾燥させた果物やナッツ**を飾った、**素材そのままを味わえる、ハンドメイドのオンリーワンチョコレート**です。