

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で使う
⇒ 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) 淨化を促進（便秘解消、肌の調子を整える）
- ・アンダシド 幸福感をもたらせる神経物質（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
- ・植物油脂 … 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。
- ・病気に弱いため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、HACCP、Kosher、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、より安心で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。