

BEAN TO BAR CHOCOLATE MAKER

Ulrika Bergenkrans & Fredrik Alverén



SNAC CHOC!

SVENSKA KAKAO

スベンスカ・カカオは、北欧諸国で初めてのビーン・トゥ・ボンボンのメーカーであり、クラフトチョコレート界のパイオニアのブランドの1つ。

2014年、スウェーデン南部エステルレーンにて、ウルリカ・ベルゲンクランスとフレドリック・アルベレンの二人がスタート。

「高品質のカカオ豆が持つリッチで複雑な味わいを多くの人に知ってほしい」という強い気持ちから、原料となる最高のカカオ豆を求めて世界中を巡理。そうして手に入れたカカオ豆を丁寧に炒って、ゆっくりと一握りのチョコレートに変えています。それぞれのカカオ豆の持つ個性的なニュアンスを最大限に引き出すことにこだわっているから、シングルオリジンチョコレートには、カカオ豆とキビ糖のみを使用。

本物のチョコレートを作り上げるだけでなく、低賃金労働に従事するカカオ豆生産者の労働環境の向上と安定に貢献し、サステナブルな製造に徹しています。

 @svenska_kakao



【日本輸入代理店】
有限会社 Scanjap Incorporated
東京都港区虎ノ門4-3-1、27階
www.food.scanjap.com
info@scanjap.com



Instagram



公式ウェブサイト



ミルクチョコレート (222)
カシューナッツ & リコリス
内容量: 80g

リコリスとミルクチョコレートにシーソルトをプラス。カシューナッツの歯ごたえとリコリスがクセになる味わい。

カカオ豆産地: ドミニカ共和国、Öko-Caribe



ミルクチョコレート (223)
ナチョス & シーソルト
内容量: 80g

甘塩っぱさがたまらない!!
デンマーク製のナチョスとシーソルトを加えました。サクサク感と甘塩っぱさ... 止まらない美味しさ。

カカオ豆産地: ドミニカ共和国、Öko-Caribe



ダークチョコレート (224)
ひまわり & パンプキンシード
内容量: 80g

香ばしいかぼちゃの種、ヒマワリの種をダークチョコレートに加えました。運動後のエネルギーを高めるのに最適なチョコレート。

カカオ豆産地: ドミニカ共和国、Öko-Caribe



ダークチョコレート (225)
カシューナッツ & ココナッツフレーク
内容量: 80g

Bean to Barの味わい深いダークチョコレートにカシューナッツとココナッツフレークの濃厚な味わいをプラスしました。

カカオ豆産地: ドミニカ共和国、Öko-Caribe

- 取り扱い商品は、時期により変更がございます。
- 原料の一部に乳成分が含まれている製品がございます。
- アーモンド、落花生、カシューナッツ、胡桃、卵、乳成分、胡麻、オレンジ、りんごを含む 製品と同じ工場にて製造しています。



ペルー 72% (312)

内容量:50g

ダークチョコレートを感じる エレガントなバラ、ライチと黒胡椒の風味

SVENSKA KAKAOの中で一番の人気。
国際チョコレート賞2018年にて銀賞を受賞
(世界ファイナル・ヨーロッパファイナル)。ユニークな味わいを経験していただけるチョコレート。

- カカオ豆産地: Ucayali River
- カカオ豆: コムン、トリニタリオクローン4種をブレンド



ココナッツ 54% (361)

内容量:50g

カカオ豆からのナッツの風味 ココナッツのクリーミーさが絶妙なバランス

ミルクの代わりにココナッツを使用したヴィーガン仕様のココナッツミルクチョコレート。

- カカオ豆産地: Öko-Caribe, ドミニカ共和国
- カカオ豆: トリニタリオ、クリオロ、ナシオナル種



2022年限定数量

バーボン・エイジド 72%

内容量:50g

チョコレートの中に溶け込んだ オールド・ファッションドのカクテルのよう

バーボンウイスキーで熟成させたカカオ豆を使用。熟成させたカカオ豆を時間をかけてゆっくりと乾燥させることで、バーボンの味わいを残しながらもアルコール分を飛ばします。

バーボンの芳醇な香りと味わいが、カカオ豆本来から感じられる蜂蜜のような甘みとオレンジのような柑橘系の香りに溶け込んでいます。

- カカオ豆産地: Semuliki Forest Cacao, ウガンダ
- カカオ豆: トリニタリオ、アメロナード種



タンザニア 74% (313)

内容量:50g

プラム、チェリー、レーズン 甘酸っぱい林檍のような風味 強い酸味と自然な甘み

深い味わいのバランスがとれた酸味の強いチョコレートがお好きな方におすすめ。
国際チョコレート賞 2018 銀賞(世界ファイナル)、国際チョコレート賞 2018銅賞(ヨーロッパファイナル)受賞。

- カカオ豆産地: Kokoa Kamili
- カカオ豆: トリニタリオ種



リコリス 55% (342)

内容量:50g

ミルクチョコレートと ほのかに感じるリコリスの味わい

ダークミルクチョコレートにリコリスを混ぜ合わせ優しい味わいのするチョコレートに仕上げました。スウェーデンらしい特徴的な味を試したい方におすすめ。国際チョコレート賞2018年にて銀賞を受賞(世界ファイナル・ヨーロッパファイナル)。

- カカオ豆産地: Öko-Caribe, ドミニカ共和国
- カカオ豆: トリニタリオ、クリオロ、ナシオナル種



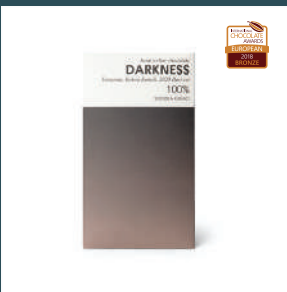
コーヒーブレイク 52% (343)

内容量:50g

浅煎りのコーヒー豆とシナモンを 丁寧にすりつぶしたダークミルクチョコ

ヨーテボリにあるKafferäven(カフェラヴェン)で焙煎したコーヒー豆を使用。
ドミニカ共和国 Öko-Caribeのカカオは、ナッツ、蜂蜜、レッドフルーツの風味が感じられます。
スウェーデンの日常に欠かせないFika(フィーカ)甘いものと一緒にコーヒーを飲むという伝統文化が味わえるチョコレート。

- カカオ豆産地: Öko-Caribe, ドミニカ共和国
- カカオ豆: トリニタリオ、クリオロ、ナシオナル種



ダークネス 100% (351)

内容量:50g

豊かなナッツ、レーズン 乾燥イチジクの風味

チョコレート愛好家のあなたにおすすめしたいカカオ100%チョコレート。力強いカカオ豆の風味を味わって頂きたいからカカオバターを使用していません。酸味とドライフルーツのバランス良い風味を楽しんで頂けます。
国際チョコレート賞2018 銅賞受賞

- カカオ豆産地: Kokoa Kamili
- カカオ豆: トリニタリオ種



カルダモン 71% (340)

内容量:50g

ダークチョコレートと 香り高いカルダモンの出会い

カルダモンはスウェーデンで日常的に使われるスパイスの1つ。FIKAタイムに欠かせないシナモンロールやホットワインに使われています。スパイシーな風味が好きな方におすすめ。

- カカオ豆産地: Öko-Caribe, ドミニカ共和国
- カカオ豆: トリニタリオ、クリオロ、ナシオナル種

Wine pairing & Chocolate

By Rebecka at Michelin Restaurant Daniel Berlin, Skåne-Tranås

スウェーデンのSkåne-Tranåsにある
ミシュランレストラン「Daniel Berlin」のソムリエ、レベッカさんが
オススメするワインとのペアリング



◀イタリア北部ピエモンテの
バローロ、バルバレスコ
(ネッビオーロ種)との
組合せがオススメです!

フランスのブルゴーニュ産
クラシックでジューシーな
ピノ・ノワールとの
組合せがオススメです!



- 取り扱い商品は、時期により変更がございます。
- 原料の一部に乳成分が含まれている製品がございます。
- アーモンド、落花生、カシューナッツ、胡桃、卵、乳成分、胡麻、オレンジ、りんごを含む 製品と同じ工場にて製造しています。

- 開封後は、お早めにお召し上がりください。
- 直射日光と高温多湿を避け涼しい場所にて保存してください。
- 高温で柔らかくなったチョコレートが冷えて白くなることがあります。風味は劣りますが、身体に差し支えありません。