

オーガニックジョイ チョコレート/オーガニックアーモンド ダーク

《厳格なオーガニック認証をクリア。乳化剤・香料は使っていません》チョコレートの製造から包装まで、全ての工程で有機JAS認証を取得しています。乳化剤や香料は使わず、独自の技術で滑らかな口当たりを実現しました。

《ナチュラルな素材を活かし、甘さは控えめ。心と体をすこやかに》素材本来の風味を大切に、甘さを控えめに仕上げました。アーモンドの香ばしさと、カカオのフルーティなビター感が調和しています。心が弾む美味しさをお楽しみください。

- ◆有機JAS認証 ◆乳化剤・香料不使用 ◆カカオ分75%のハイカカオチョコレート使用
- ◆オーガニックカカオ&オーガニックアーモンド使用

【国内製造】

名称:オーガニックチョコレート 原材料名:オーガニックカカオマス(オランダ製造)、オーガニックローストアーモンド、オーガニックシュガー、オーガニックココアバター、バニラシード、(一部に乳成分・アーモンド・大豆を含む) 内容量:60g 賞味期限:この面下部に記載しています。保存方法:直射日光を避け、28℃以下の涼しい場所に保管してください。販売者:日新化工株式会社 東京都中央区新富2-13-3 製造所:エイコウ製菓株式会社 千葉県東金市丘山台3-7-4

栄養成分表示/100g当たり

エネルギー	617 kcal
たんぱく質	11.7 g
脂質	50.5 g
炭水化物	34.0 g
食塩相当量	0.01 g

(推定値)

賞味期限

●本品は、えび、かに、くるみ、小麦、卵、落花生、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、りんご、ゼラチンを含む製品と共通の設備で製造しています。
●開封後はお早めにお召し上がりください。
●チョコレートは高温多湿のところに置かれた場合、表面が粉をふいたように見えることがあります。これをブルームといいます。召し上がっても差支えありません。

日新化工株式会社

<https://nisshinkako.com>

お問い合わせ先 日新化工株式会社お客様相談窓口

TEL:0120-12-1948 受付時間:月~金

10:00~17:00(土日・祝日、当社休業日を除く)



●製品には万全を期しておりますが、万一不都合がございましたらお問い合わせ先までお知らせください。お取替えします。