



2019年12月10日  
株式会社サンテ・フローラ

**ビントゥバーチョコレート専門店「グランポワール」  
インターナショナルチョコレートアワード 2019 にて  
アジア太平洋大会 銀賞・特別賞 世界大会 銅賞受賞**

株式会社サンテ・フローラ(代表者：山門 良子)が運営する、佐賀県初のビントゥバーチョコレート専門店「GRANDPOIR(グランポワール)」は、インターナショナルチョコレートアワード2019で、2019年9月7日 アジア太平洋大会 ホワイトチョコレート部門(White chocolate bars with inclusions or pieces)で「雪うさぎ(白いちご)フルーツクーベルチュールチョコレート」が銀賞受賞、さらに地域特産品での開発商品として特別賞受賞、続けて2019年11月18日 世界大会 同部門で銅賞受賞しました。初出品での受賞という快挙を成し遂げました。

●インターナショナルチョコレートアワードとは

小規模生産者からカカオ栽培農家のサポート・市場の発展と開拓を目的とし、2012年に誕生した国際的なチョコレート・コンクールで、年に一度開催されるチョコレートに特化した世界最高峰の品評会です。

今年のアジア太平洋地区大会では130以上の企業から900を超える製品が出品され、大会史上記録的な数となりました。

世界大会は、アジア太平洋、欧米など世界各地で同様に行われた地区大会の金銀銅受賞品のみが世界大会に進出でき、その中からさらに金銀銅受賞品が選ばれるため、チョコレートのワールドカップとも言われています。

↓ 世界大会結果

<https://www.internationalchocolateawards.com/2019/11/world-final-winners-2019/>

The screenshot shows the International Chocolate Awards website. At the top left is the logo with a cocoa bean and the text "INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS". To the right are social media icons for Twitter and Facebook. Below the logo is a dark navigation bar with links: HOME, RESULTS, ENTER, SUPPORTERS, ABOUT. A search bar is on the right of the navigation bar. Below the navigation bar, there are links for "ENTER Upcoming competitions >" and "RESULTS | Centroamérica | World Finalists | Canadian | British".

## World Final Winners - 2019

November 22, 2019 11:46 am by International Chocolate Awards in [Results](#), [Winners](#)

### Prizes

(Prizes are shown in alphabetical order for each medal)

#### 'Best in competition' overall winners

#### White chocolate bars with inclusions or pieces

- Gold: [côchu chocolatier](#) (Canada) – Pecan Pie Bar
- Silver: [Centre and Main Chocolate Co.](#) (Canada) – Gin & Tonic Bar
- Silver: [Labys](#) (Sweden) – Jordgubb
- Silver: [Ta Milano](#) (Italy) – Tavoletta sale delle Hawaii
- Bronze: [Auro Chocolate](#) (Philippines) – 32% Moringa White Chocolate with Pinipig (\*\*)  
+ Special: Local ingredients
- Bronze: [Castronovo Chocolate](#) (United States) – White Chocolate Lemon Oil & Lemon Salt (\*\*)
- Bronze: [Fossa Chocolate](#) (Singapore) – Salted Egg Cereal (\*\*)
- Bronze: [Grandpoir](#) (Japan) – Grandpoir Snow White Strawberry (\*\*)
- Bronze: [Ishiya](#) (Japan) – Kokuto Kinako
- Bronze: [ONYX Chocolates](#) (Canada) – Black Sesame Yuzu
- Bronze: [Q sweet 精品甜點](#) (Taiwan) – Comfort Chocolate Bar-Szechuan Pepper
- Bronze: [Q sweet 精品甜點](#) (Taiwan) – Comfort Chocolate Bar-White Raspberry

#### Ganaches, palets, ganache pralines and truffles

#### Unflavoured dark chocolate ganaches or truffles

- Gold: [Svenningsen Chocolatier](#) (Denmark) – Inland Ice Chocolate
- Silver: [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache nature Colombia 70% (\*\*)
- Silver: [Paola Bertani](#) (Italy) – Elba Piura
- Silver: [Ditta Macellari Pasticcieri Artigiani Cilentani](#) (Italy) – Pura Buffalo Cream

#### World Final Winners 2019

Announcing the World Final Winners for 2019

#### Central America Winners 2019

Central America Winners 2019

#### World Finalists 2019

## ●受賞品

「雪うさぎ(白いちご)フルーツクーベルチュールチョコレート」

日本で5農家でしか栽培されていない佐賀県唐津産の希少品種「雪うさぎ(白いちご)」を使用。フルーツを練り込むホワイトチョコレートは、一般的に粉乳を用いてミルク風味にするものが多いのですが、高級白いちごの風味をダイレクトに味わっていただきたいので、粉乳を一切使用しないフルーツクーベルチュールチョコレートに仕上げました。(乳不使用のため、乳アレルギーをお持ちの方もお召し上がりいただけます。)

乳化剤や香料などの食品添加物も使用していない、日本初・日本発・世界初(※当社調べ)の無添加フルーツクーベルチュールチョコレートです。

<https://grandpoir.santeflora-ltd.com/items/22379062>

【インターナショナルチョコレートアワード 2019】

- ・アジア太平洋大会 銀賞受賞、特別賞受賞
- ・世界大会 銅賞受賞







## 銀賞受賞

インターナショナル  
チョコレートアワード2019  
アジア-パシフィック大会  
ホワイトチョコレート部門で  
銀賞を受賞しました



## 特別賞受賞

インターナショナル  
チョコレートアワード2019  
アジア-パシフィック大会  
地域特産品を用いて開発した商品とし  
て特別賞を受賞しました

## ●グランポワール

「心にも身体にも優しい、安心安全で美味しい本物のチョコレートをお届けしたい」という思いから生まれました。

ビントゥバー(Bean to Bar)とは、カカオ豆からチョコレートバーになるまで一貫して製造を行うことを言います。

グランポワールは、カカオ豆の選定、選別、焙煎、磨砕、精練、温調、熟成、包装まで、チョコレートになるまでの全ての工程を佐賀県唐津市の自社工房で、手作業で一貫製造している、ビントゥバークラフトチョコレート専門店です。



## ●グランポワールの3大特長

### 1. こだわり製法

- ・カカオ豆からチョコレートまで一貫して自社工房で手作り
- ・シンプルな原材料構成
- ・こだわり熟成

### 2. 美容と健康

- ・砂糖不使用・糖質カット(低糖質・低GI・低GL)
- ・無添加(人工甘味料・乳化剤・香料・保存料・光沢剤等の食品添加物不使用、羅漢果不使用、代用植物油不使用、グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー)
- ・豊富な栄養素(ポリフェノール、食物繊維、ビタミン類、ミネラル類、テオブロミン、フェネチルアミン、トリプトファン、短鎖脂肪酸、葉酸、ビタミンDなど含有)

### 3. 安心安全

- ・卵、乳、小麦不使用
- ・有機、無農薬、減農薬
- ・化学肥料不使用、遺伝子組み換え不使用
- ・フェアトレード、ダイレクトトレード、サステイナブルカカオ

(商品によって構成内容が異なりますので、詳細は各商品サイトにてご確認ください。)



●取扱店舗

オンライン：グランポワール通販サイト、Yahoo!、Amazon、他

オフライン：全国の薬局(共創未来グループ 東邦薬品株式会社 e健康ショップ)

卸：キッチンブラザーズ

催事：博多阪急8階ステージ8(2020年1月29日～2月14日 最終日19時終了)

●運営会社

株式会社サンテ・フローラ

所在地：佐賀県唐津市竹木場 5466 番地 3

代表：山門 良子

コーポレートサイト：<https://santeflora-ltd.com/>

グランポワールブランドサイト：<https://grandpoirbeantobar.santeflora-ltd.com/>

e-mail：[grandpoirbeantobar@santeflora-ltd.com](mailto:grandpoirbeantobar@santeflora-ltd.com)

TEL：050-3740-3937

FAX：050-3730-1420