

👑 CHACAO by DOMORI

イタリア No.1 のチョコレートブランド

「DOMORI (ドモーリ)」が提供する

新ブランド『CHACAO by DOMORI』が日本初上陸



## イタリア No.1 ブランド「ドモーリ」の新ブランド

チョコレート界の巨匠、ゲオルグ・ベルナルディーニ氏が、イタリアで唯一、世界 TOP25 のチョコレートブランドに選り、コンクールでも金賞を受賞するなど、世界に誇るイタリア No.1 のチョコレートブランドです。

## 最高のカカオと製法へのこだわり

「ドモーリ」は世界で初めて『カカオ 100%の板チョコの製品化』と『ファイン・カカオの中でも、世界で 0.001%しかない「クリオロ種」の使用』をしたブランドです。カカオの栽培から発酵、焙煎、製造まですべてを自ら行う徹底したこだわりで、最高のチョコレートをお届けしています。

## 世界最高峰のチョコレートがお手頃価格に

世界最高峰ともいえる高級チョコレートブランド「ドモーリ」を多くの方に体験していただけるよう、日本人好みの風味に仕立て、お手頃価格で提供します。

# CHACAO by DOMORI

全商品：参考上代 600円 (税抜)



## カカオ 100%

世界で初めて 100%カカオのチョコレートを実現したメーカーのこだわりにより、これまでにない風味を体感できます。



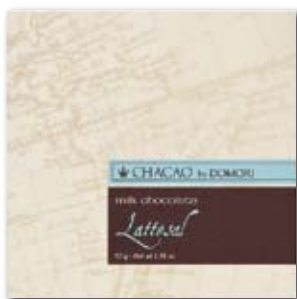
## ダークチョコレート (カカオ 72%)

チョコレートをこよなく愛する人に、厳選されたファインカカオのピターな風味と奥深い香りをお楽しみいただけます。



## ミルクチョコレート (カカオ 38%)

新鮮かつ繊細なカカオの香りとミルクの甘味が絡み合い、滑らかな口どけとともに、絶妙なハーモニーを奏でます。



## 塩チョコレート (カカオ 45%)

甘みと香りが特徴のゲランドの塩が、新鮮なバナナと柑橘の香り立つミルクチョコレートを、より一層引き立てます。



## ホワイトチョコレート

マダガスカル産のバニラを使用し、ミルクをふんだんに取り入れた甘みとココの中に、自然と香りが広がります。



## パパロンチーノ (カカオ 60%)

唐辛子の辛みのきいたダークチョコレート。口に入れるとフルーティな香りが広がりますが、次第にピリッとした辛みを感じます。

輸入販売元

グリーンエージェント株式会社

〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿 5-29-2 TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:www.greenagent.co.jp