

👑 CHACAO by DOMORI

イタリアを代表する高級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



## イタリアを代表する高級チョコレートブランド「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、世界トップクラスの高級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です。

## 高品質のカカオと製法へのこだわり

「ドモーリ」は、カカオ 100% の板チョコを製品化したことで知られ、高品質のファインカカオのみを使用したブランドです。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、高品質のチョコレートをお届けしています。

## 世界トップクラスの高級チョコレートがお手頃価格に

世界トップクラスの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、日本人好みの風味のラインナップを、お手頃価格で提供します。

# CHACAO by DOMORI



## カカオ 100%

100% カカオのチョコレートを実現したことで知られるドモリーの、口の中に広がる上質なカカオの風味をお楽しみください。



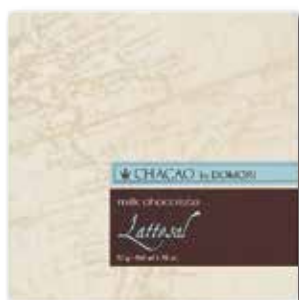
## ダークチョコレート (カカオ 72%)

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ビターな風味と奥深い香りをお楽しみいただけます。



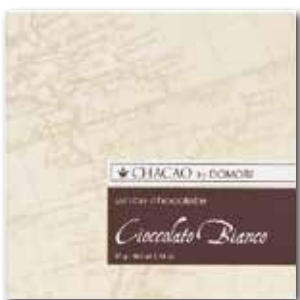
## ミルクチョコレート (カカオ 38%)

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グランドの塩が、まるで新鮮なバナナや柑橘のような香りを感じさせるミルクチョコレートを引き立てます。



## 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。



## ペペロンチーノ (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。

商品名	CHACAO by DOMORI (チャカオバイドモリー)
価格	600円 (税抜)
内容量	50g
サイズ (mm)	単品：W113xD11xH113 / ケース：W116xD157xH136
重量	【カカオ 100%】単品：62g / ケース：808g 【ダーク・ミルク】単品：61g / ケース：796g 【塩・ホワイト・ペペロンチーノ】単品：63g / ケース：815g
ケース入数	12個
賞味期間	【カカオ 100%・ダーク・ペペロンチーノ】30ヵ月 【ミルク・ホワイト】24ヵ月      【塩】18ヵ月

JANコード	
カカオ 100%	8026861030859
ダークチョコレート	8026861030866
ミルクチョコレート	8026861030828
塩チョコレート	8026861030835
ホワイトチョコレート	8026861030811
ペペロンチーノ	8026861030842

### 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