

👑 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

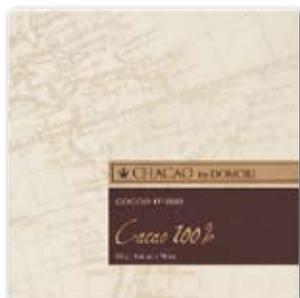
ファイン・カカオの中でも、世界で 0.001% しかない「クリオロ種」を使い、カカオの栽培から発酵、焙煎、製造まで全てを行う「ドモーリ」のこだわりが生んだ最高傑作です。

## 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。

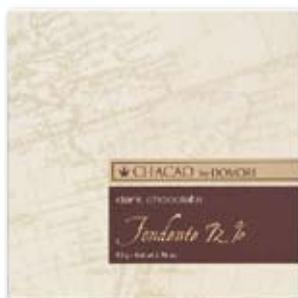
# CHACAO by DOMORI

全商品：参考上代 600円 (税抜)



## カカオ100%

持続性とバランスにより、  
これまでにない風味を体感できます



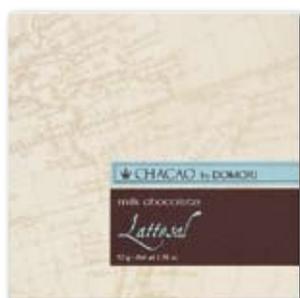
## ダークチョコレート (カカオ 72%)

ダークチョコレートを  
こよなく愛する人のための  
香りに仕上げた一品です



## 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った  
最高のミルクチョコレートです



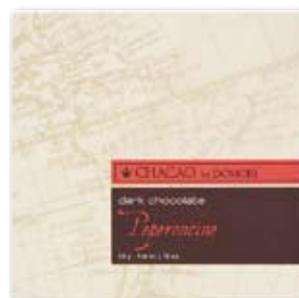
## 塩チョコレート

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、  
ホワイトチョコに自然と香ります



## パピロンチーノ

唐辛子の辛味が効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、次第に辛味が効いてきます

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