

私をキレイにするチョコレート

キレイになりたい、ボディメイクもしたい——
ワガママをかなえるチョコレートは世の中にこんなにも。



05. パナチョコレートの 有機ローチョコレート

メルボルン発のブランド。原料はすべてオーガニック、動物性食品や乳製品はまったく使用しないヴィーガン仕様。さらに製造工程でも42℃以下で作られる非加熱チョコレートゆえ、カカオ本来の魅力をダイレクトに感じ、ポリフェノールなどの栄養素や酵素もしっかり取り入れられる。「ストロベリー&ピスタチオ」「フィグ&ワイルドオレンジ」各¥940

●(DEAN & DELUCA 六本木)東京都港区赤坂9の7の4
東京ミッドタウン8F ☎03-5413-3580 11:00~21:00
休日は施設に準ずる

06. ランドガルトンの オーガニックチョコレート

女神堂の自社農場とオーガニック菓子の製造を行うラオス・タイのブランド。新製品は、ヘーゼルナッツを丸ごと使ったオーガニックの「ヘーゼルナッツ トリプルチョコレート」。いちごの果実味弾ける「フリーズドライストロベリー ダブルチョコレート」。サスティナブルな考えから生まれた味は、この上なく深く優しい。90g各¥1,200

●東京都大田区田圃町南26の12 ☎0120-070-888
9:30~17:30 土・日曜、祝日休 冬季節定

03. Bardonの ドライフルーツ&ナッツの板チョコ

食通たちの間で「概念が変わる!」と話題のブランド。この時季のおすすめは、カカオバター、メイプルシロップ、少量の塩だけで作る風味のいいカカオ分94%のビターチョコレート。みずみずしさや香気すら感じる芽加熟のナッツやドライフルーツを贅沢にもりほめて。板チョコ1枚のほか、発芽ナッツ(20g)3袋、Kanse Bar 1個入り¥2,900

●☎0297-21-4087
※購入はオンラインショップ(<http://bardonjapan.net/>)で

04. 発酵能屋 庄分酢の くろ酢の生ショコラ

一子樹伝による伝統製法で、長きにわたって福岡県大川市で酢の醸造に勤む「庄分酢」。新たに手がけたこちらは、300年受け継がれる酢発酵法で3カ月、さらに2年近く熟成させた有機玄米酢で作るチョコレート。まろやかで心地よい酸味がミルクとホワイトチョコレートのココと絡み合い、酸さのマリアージュを奏でる。1箱9粒入り¥1,500

●東京都中央区銀座6の10の1 GINZA SIX 82F
☎03-6264-5631 10:30~20:30 休日は施設に準ずる

01. FOOD JEWELRYの バレンタイン限定プリズボール

「プリズボール」とは、砂糖なし、添加物なし、そしてグルテンフリーという女性のワガママを形にした新感覚のスイーツ。ドライフルーツやナッツ、スーパーフードを軸に作られるゆえ、滋味豊かな味で、食べ応えもあり、栄養価も◎。カカオ×カカオニブ、カカオ×ホワイトチアシードなどいつもと違うカカオの表情を味わって。8個入り¥2,496

●(渋谷ヒカリエ店)東京都渋谷区渋谷2の21の1 82F
☎03-6434-1698 10:00~21:00 休日は施設に準ずる
※なくなり次第終了

02. NOX ORGANICSのNOX プレミアム オーガニックチョコレート Mixed Edition

スウェーデンの製菓会社が開発した100%オーガニック原料だけで作る低GIチョコレート。アサイー×パイナップル、クランベリー×パイナップル、アーモンド×チアシード×パイナップルとスーパーフードが入っているのでボディメイクの助っ人スイーツとして◎。酸味が生きた、キレイのある甘さのカカオ70%チョコレート。個包装されたものが30粒入り¥3,800

●東京都中央区銀座3の6の1 ☎03-3667-1211(代)
10:00~20:00(日曜・祝日~19:30) 休日は施設に準ずる
※2/14まで販売、なくなり次第終了