



チョコレート アカデミー™ センター東京主催
チョコレート イノベーション コンテスト 2022



第4回テーマ

まるごとカカオと共にサステナブルな未来を

「発見する・創造する」

Theme “Create & Discover with Sustainable Future by Whole Cacao Fruits ”





第4回チョコレート イノベーション コンテスト 2022

シェフやクリエイターの方の製造、企画、開発、販売スキルと創造性の向上を目的とし、チョコレートに特化した経験や年齢を問わず、幅広く参加していただけるコンテストです。

コンテストの多様な部門カテゴリーからチョコレートやカカオ製品の使い方や見せ方、味わいを競い合い、未来のチョコレートマスターを育てると共にシェフの創造力を刺激することはチョコレートアカデミーの目標であり願いでもあります。

大会総合テーマ

サステナブルカカオを“まるごと”使用した、チョコレートのイノベーション レシピ作品

テーマの意義

今回のイノベーションコンテストで募集するのは、「サステナブルに調達されたカカオをまるごと使用した、チョコレートのイノベーション レシピ作品」。

今までカカオは、チョコレート用に種（カカオ豆）だけを収穫し、残りのパルプ（果肉）などの約70%は廃棄され、畑で無駄になっていました。その廃棄されていた部分をまるごとアップサイクルした「ホールフルーツチョコレート」と「カカオフルーツパルプ」を必須材料として作品に使用し、魅力的で共感される革新的なチョコレートレシピをご提案ください。

特にサステナブルな志向が高いZ世代（1996年以降の生まれ）は、環境への配慮を示す企業を支援することを意識し、購入するブランドを選ぶ傾向にあります。サステナビリティへの取り組みは、地球のためにだけでなく、消費者の食の選択にも役立つのです。



明日の消費者を魅了する作品は、今日の消費者も魅了するはずです。

フードロスに向き合い、人に優しく、地球にも優しい、日本人ならではの素材のアップサイクルを実現したチョコレート作品。そんな嬉しい驚きと出会えることを、心から楽しみにしています。

バリーカレボーが提供する、サステナブルカカオ原料を用いたチョコレートとカカオ製品

カレボー、カカオバリー、カルマ、パンホーテン プロフェッショナル、モナリザ、カボスナチュラルズのブランドは、現在すでに 100%の製品がサステナブルに調達されたカカオ原料を使用して作られています。

サステナブルに調達されたカカオ原料を使用した製品には「ココアホライズン」「フェアトレード」「UTZ」マークが付いています。

ココアホライズンとは <https://www.cocoa horizons.org/ja/>

フェアトレードとは https://www.fairtrade-jp.org/about_fairtrade/

UTZ とは <https://utz.org/language-landingpage/japanese/>

部門全 5 部門

1. Innovative 和菓子部門
2. Innovative お土産菓子部門
3. Innovative ペイストリー部門
4. Innovative トラベルケーキ部門（半生菓子）
5. Innovative ショコラトリー部門

入賞者

各部門優勝 1 位、2 位、3 位、バリーカレボージャパン審査員特別賞

大会開催期日・内容

■書類応募締切：2022 年 6 月 15 日（水）必着 2022 年 6 月 13 日（月）消印有効（地方地域の場合）

■書類選考日（予選）：2022 年 6 月 29 日（水）（予定）

■書類審査結果発表：2022 年 6 月 29 日（水）18：00 より発表（予定）

※選考結果はチョコレートアカデミーの[コンテストページ](#)、並びにチョコレートアカデミーの

Instagram Live streaming 又は Instagram、Facebook にて発表いたします。

■本選考日（ファイナル）：2022 年 8 月 10 日（水）

場所：チョコレートアカデミー™センター東京（東京都品川区大崎 2-11-1 大崎ウィズタワー21 階）

※試食は事前送付の上、審査はオンラインでの実施





■審査員 チョコレート イノベーション コンテスト アンバサダー

-審査委員長兼運営執行役

チョコレートアカデミー™センター東京 責任者兼テクニカルサポート 尾形 剛平

-特別審査委員 株式会社キミノメ 石丸 直人 フォトグラファー（フォト、プレゼンテーション審査）

-審査委員 カカオバリーアンバサダーL'AVENUE 平井 茂雄シェフ

-審査委員 カカオバリーアンバサダーChocolaterie HISASHI 小野林 範シェフ

-審査委員 カボスナチュラルズアンバサダー MAISON GIVRÉE 江森 宏之シェフ

-審査委員 和菓子作家 坂本 紫穂氏

-審査委員 東京プリンスホテル 細川真理子シェフ ショコラティエ

-審査委員 第3回大会優勝 Patisserie Fresson（仏）萩本和也シェフ

-審査委員 スイーツジャーナリスト 幸せのケーキ共和国主催 平岩 理緒氏

賞金・賞品

■各部門優勝：賞金 10 万円、トロフィー、表彰状、バリーカレポー・ジャパン株式会社主催サステナブルイベントでのご登壇、副賞 Gateaux 誌へのレシピ掲載、ホールフルーツチョコレート 5 kg

※総合順位は実施致しません

本選審査概要

最終審査の作品は全て送付型のコンテスト審査になります。最終仕上げをした状態で常温または冷凍、冷蔵で送付可能なものを作成します。試食のポーションは自由ですが、審査員が試食可能なサイズにて提出してください。フードロスを出さないことも重要視します。

提出作品数は写真撮影用 3 個（プチガトーや個別の菓子の場合）試食用 7 個。サイズは味わいが分かる大きさであれば小さい試食用サイズで実寸でなくても可です。試食の仕上げは不要ですが、味に影響する物はのせてください。昨年配送での破損が多く見受けられました。配送もコンテストの審査の対象です、ご注意ください。

ホールケーキやトラベルケーキ等の場合は形状の変わらない物は 2 台、変わる物は 3 台ご用意ください。30 cm×30 cmの大理石の台に置いて仕上げます。

申し込み

参加者は応募用紙に記載事項を確認の上、お菓子の内容やアピールできる画像を添付し、メールで以下のアドレスへお送りください。6 月 15 日（水）までの送付をお願いいたします。

E-mail: tokyo-chocolate-academy@barry-callebaut.com

また、SD カード等で郵送の場合は以下の住所までお送りください。6 月 13 日（月）消印、15 日（水）必着まで有効いたします。

送付先住所

〒141-0032 東京都品川区大崎 2-

11-1 大崎ウィズタワー 21 階





バリーカレボージャパン株式会社

チョコレートアカデミー東京内 コンテスト事務局 尾形、小野宛

(宅急便の場合)

03-6887-8045 (チョコレートアカデミー代表) 11:00~17:00 まで

平日着日指定の設定をお願いいたします。

※提出後の資料はいかなる理由が有っても返送や修正はご遠慮願います。

またレシピは業界紙、SNS にて使用をする場合がございますのでご了承ください。また、著作権やレシピの権利はバリーカレボージャパン株式会社の方で有する事といたします。今後のお客様のレシピ開発にお役立て頂く為に使用を検討して参ります。ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

その他ご不明な点がございましたらメールでのお問い合わせをお願い申し上げます。

kohei_ogata@barry-callebaut.com

問い合わせ担当 チョコレートアカデミー責任者 尾形剛平

参加費用

無料

※カカオバリー ホールフルーツチョコレート エヴォカオ 2.5 kgを無償（送料無料）にてご提供いたします。またカカオフルーツパルプ 1 kgもご希望いただいた方には無償にてご提供させていただきますが、送料は各自ご負担をお願い申し上げます。（冷凍便）

サンプルフォームは[コンテストページ](#)の下部より、ご依頼ください。

更にコンテスト参加に当たり、必要な際は有償で取り扱いの代理店へご発注をお願いいたします。



全部門共通概要 & 規定

1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。（経験年数は問いません）。

2. 概要

「サステナブルカカオをまるごと使用したチョコレート イノベーション作品」をテーマに、Wow!という驚きのデザイン性や美しさ、5色（ダーク、ミルク、ホワイト、ルビー、キャラメル）のサステナブルチョコレート（※サステナブルチョコレート一覧要確認）を駆使し特徴を活かした革新的なレシピ開発を競います。配合中に5色のチョコレートを活かす点では添加量の多さはもちろん、味わいで引き立たせるためのフードペアリングで組み合わせの良さ、それぞれの特徴を最大限表現した物が求められます。そのインスピレーションは未来に続くサステナブルな要素やアップサイクルの取り組みをコンセプトとして取り入れた素材選び、ヴィジュアルや、テイスト、包装形態等を競います。

また作品を冷凍（冷蔵）配送後、前日解凍して、常温又は冷蔵状態で試食可能な構成にしてください。レシピは書類審査にてオリジナリティのあるレシピ、アピールポイント、写真や断面図で入賞者3名と高得点を取得した方を最大5名まで選択し、本選当日は事前の配送にて商品を提出します。仕上げ等が必要な場合も全て仕上げを乗せた状態で送付します。チョコレートアカデミーにて仕上げることは出来ません。

また物性が経時変化してしまい販売できない物、賞味期限を損なう物は減点の対象になります。

書類審査、本審査においては商品の添付写真からも評価点としてそれぞれ加えます。

本選進出者には3分程度の自作のプレゼン動画を用意いただきます。“お菓子へのこだわり”と“サステナブルなまるごとカカオフルーツの世界”の魅力を伝えてください。

3. 詳細規定

- カカオバリーエヴォカオ™チョコレート製品を必ず使用する
- カボスナチュラルズよりカカオフルーツパルプを必ず使用する
- その他バリーカレポー社の製品から選択し複合的に使用可能とする
(**CALLEBAUT®, CACAO BARRY®, CARMA®, Chocovic®, Van Hoten Professional, IBC, Monalisa, Cabosse Naturals** 等含む)
- 他社製品のチョコレートは使用不可（Bean to Bar チョコレートも使用不可）
- 配送時、仕上げ済みであることが条件となる。
- 書類審査時の提出写真はフォト部門と兼用の出品となりますのでこちらもフォト部門として別に審査対象となります。過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可。またプロにお願いして撮影した物は不可、ご自身での撮影が必須。
- 作品は未発表の物のみ使用可能。
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレポー社の下、訴求活動に使用させていただくこととする。



- 作品はコンテスト終了まで、SNS などでの使用は禁止とする。また提出後は SNS や印刷物、宣伝用媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ないことも了承とする。
- RUBY、GOLD 等の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用無料。
- 作品の写真は 500KB 以下に圧縮し、[応募用紙](#)（エクセル）ファイル内のシート名「完成画像、断面図」に貼り付けてください。

そして別途、1MB 以上 10MB 以下の解像度の高い作品画像データを併せてご提出をお願いします。

SD カード、USB ファイル、メール、メールファイル便への添付は問いません。

※発送後もお手元のデータの削除などされないよう、本選審査まで大切に保管下さい。SD カード、USB ファイルの個別返送は致しかねます。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを動画にまとめ、審査員はリモートで 3 分間プレゼン動画の視聴と作品の試食を行います。動画内では口頭での説明に加え、資料（使用可フォーマットは自由）を基にお菓子のこだわりとサステナブルなチョコレートの魅力について 3 分の動画にて発表下さい。

6. 審査の基準

- 1 ホールフルーツチョコレートの使い方と工夫を凝らすこと。
- 2 チョコレートの特徴的な味わいや美しさを表現すること。
- 3 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること。
- 4 オリジナリティを感じられること。
- 5 サステナブルを印象付けるヴィジュアル表現が写真全体で感じられること。
- 6 チョコレートとサステナブルな素材にコンセプトを組み合わせた、フードペアリング。
- 7 アップサイクルなレシピコンセプトであること。
- 8 商品化できること 昨今商品化出来ない作品と参加者が多いです。審査で問われます。
- 9 各部門の「テーマ」に合っていること。
- 10 イノベーティブ且つ最も新しい表現であること。

7. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント@chocolateacademytky より instagram より Live ストリーミング 配信予定です。





第3回 和菓子部門優勝
赤堀製菓専門学校 匹田順二さん

1. Innovative 和菓子部門

和菓子の伝統技法とカカオ・チョコレートの融合

■部門規定

「和菓子の伝統技法とカカオ・チョコレートの融合」をテーマにホールフルーツチョコレート、カカオフルーツパルプ、副素材のサステナブルな要素を必ず加え、アップサイクリングさせ、こだわりを表現した日持ちのするチョコレートとカカオパルプを使用した和菓子を作成します。涼しい常温又は常温菓子が遠方の方にも送付出来る和菓子を作成。日本の特徴的な素材を選び、カカオとのペアリングの良さを活かし、サステナブルな表現をデザインに組み入れます。

食べるシーンは常温 23℃程度を想定。当日の試食は冷蔵庫は使いません。

■表彰

最も優秀な作品に Best Innovative Souvenirs（お土産菓子部門）として賞状とトロフィーを贈呈。

副賞としてホールフルーツチョコレートボンボンショコラ型とホールフルーツチョコレート Evocao™ を5 kg贈呈。

2位、3位にも賞状、と副賞の型、チョコレートを5 kg贈呈。



第3回大会 お土産菓子部門優勝
青沼 佑弥さん

2. Innovative お土産菓子部門

ローカル素材を使ったギフト菓子（地産地消）

■部門規定

「ローカル地域に根ざした素材選びと季節のギフト菓子」をテーマにホールフルーツチョコレート、カカオフルーツパルプ、副素材のサステナブルな要素を必ず加え、アップサイクルさせ、こだわりを表現した日持ちのするお土産菓子を作成します。 涼しい常温又は常温菓子で遠方の方にも遅れるギフト菓子を作成。日本の特徴的な素材を選び、カカオとのペアリングの良さを活かし、サステナブルな表現をデザインに組み入れます。

食べるシーンは常温 23℃程度を想定。当日の試食は冷蔵庫は使いません。

■表彰

最も優秀な作品に Best Innovative Souvenirs（お土産菓子部門）として賞状とトロフィーを贈呈。

副賞としてホールフルーツチョコレートボンボンショコラ型とホールフルーツチョコレート Evocao™ を5 kg贈呈。

2位、3位にも賞状、と副賞の型、チョコレートを5 kg贈呈。



第3回大会 ペイストリー部門優勝
エヌグラム 池信 聡さん

3. Innovative ペイストリー部門 まるとカカオを使用したスペシャリテ

■部門規定

ホールフルーツチョコレート、カカオフルーツパルプ、副素材のサステナブルな要素を必ず加え、アップサイクルさせ、こだわりを表現したペイストリーを作成します。プチガトーやホールケーキ等のサイズの規定はありません。お店の看板商品となり得るお客様への人気商品をフュージョンスイーツで表現してください。

例えば

古典菓子ティラミス×古典菓子オペラ＝マスカルポーネクリーム入りエスプレッソ風味のオペラ
EVOCAO™のガナッシュ、カカオの果汁のシロップ、ココアパウダーを仕上げに使用など。

■表彰

最も優秀な作品に Best Innovative Pastry（ペイストリー部門）として賞状とトロフィーを贈呈。
副賞としてホールフルーツチョコレートボンボンショコラ型とホールフルーツチョコレート Evocao™ 5 kg贈呈。2位、3位にも賞状と副賞の型、チョコレートを5 kg贈呈。



第3回大会 総合優勝
トラベルケーキ部門優勝
萩本 和也さん

4.Innovative トラベルケーキ部門（半生菓子）

シェアするプラントベース

■部門規定

贈られた方が新しい味覚に挑戦する体験を共有します。配送可能、カットして分けシェアする等が可能なトラベルケーキの特長を活かすことをテーマに、ホールフルーツチョコレート、カカオフルーツパルプに相性の良い副素材を選び、サステナブルな要素を必ず加え、アップサイクリングさせ、こだわりを表現した日持ちのするチョコレートやカカオのトラベルケーキを表現します。

カテゴリーはトラベルケーキですが、型にとらわれない創作で配送可能、切り分けやすさ、植物性の素材選び、カカオとの相性を考えたペアリングをコンセプトに商品開発を行います。

商品は冷蔵又は冷凍配送可能で常温に戻し23℃前後で商品を食べるカテゴリーでインスピレーションし、新たなトラベルケーキの世界を求めます。配送に耐え、パッケージを開けた際の WOW！感をぜひ表現してください。

■表彰

最も優秀な作品に Best Innovative Travel cake（トラベルケーキ部門）として賞状とトロフィーを贈呈。

副賞としてホールフルーツチョコレートボンボンショコラ型とホールフルーツチョコレート 5 kg贈呈。

2 位、3 位にも賞状、と副賞の型、ホールフルーツチョコレート Evocao™を 5 kg贈呈。



第3回大会 ショコラトリ部門優勝
清水 将之さん

5. Innovative ショコラトリ部門 ネクストレベルの生チョコ

■部門規定

「ネクストレベルの生チョコ」をテーマにホールフルーツチョコレート、カカオフルーツパルプと相性の良い副素材を選び、サステナブルな要素を必ず加え、アップサイクルさせ、こだわりを表現した生チョコを作成します。賞味期限は最低冷蔵庫で1週間は日持ちする物を作成ください。

サステナブルな素材とのペアリングを必ず取り入れ、イノベーティブな生チョコレートの世界をデザインやヴィジュアル、味わい、ストーリーやコンセプトを組み合わせた商品で提案して下さい。

■表彰

最も優秀な作品に Best Innovative Chocolaterie（ショコラトリ部門）として賞状とトロフィーを贈呈。副賞としてホールフルーツチョコレートボンボンショコラ型とホールフルーツチョコレート Evocao™を5kg贈呈。2位、3位にも賞状、と副賞の型、チョコレートを5kg贈呈。



第3回大会 フォト部門優勝
萩本 和也さん

Innovative フォト課題（全参加者対象）

対象者

全部門参加者共通課題。シェフの皆さんにご参加いただき、チョコレートの美味しさやトレンドのチョコレートを写真で表現してみてください。写真の技術がきっとご自身のビジネスに活きるはずです。

※コンテスト1-5部門の参加者の皆様は自動的に審査対象となります。

写真の作品のテーマ共通課題

「まるごとカカオフルーツとサステナブル」を表現する写真でチョコレートやカカオの美味しさや美しさ、硬さや温度感等を写真で表現し、以下の様な例を参考に自らの写真にコンセプトを加え表現を競います。評価点は、各部門の審査に含まれます。

- 例1 きれい、かつありのままのチョコレートの色を、影や光に映し出す事で生まれる幾重ものチョコレート色を表現する。
- 例2 サステナブルな他の素材とのチョコレートのペアリングを表現。
- 例3 チョコレートの今までに見たこともない美しさや美味しさを写真で表現する。
- 例4 チョコレート自体の写真（溶けている、冷えている、混ぜられている、食べている、等）、和菓子、お土産菓子、ペイストリー、トラベルケーキ、ショコラトリー、。。
- 例5 チョコレートのサステナブルを表現する世界観を表現する 等。

詳細規定

- プロが撮影した作品ではないもの
- 写真の加工の技術を含め、完成度の高い物であればデジタル、フィルム写真は問わない
- 一眼レフ、ミラーレス、デジタルカメラや携帯カメラ等の撮影カメラの種類は問わない
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボ



一社の下訴求活動に使用させていただくこととします。

- 作品はコンテスト終了までは SNS などでの使用は禁止いたします。また提出後は SNS や印刷物、宣伝用媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ないことも了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

提出

- 書類審査データを添付してください
- 画像のデータ（CD、USB、メール等（提出後はお戻し出来ません））

審査の基準

- 1 チョコレートに携わる方々ならではの目線で美味しさや美しさ、可愛らしさ等表情を感じられる、オリジナリティあふれる写真であること。パティシエ・ショコラティエであるシェフならではのクリエーションを期待。
- 2 ホールフルーツチョコレートやカカオフルーツパルプを使用している事が伝わる表現。
- 3 チョコレートでならではの表現（色合いの美しさ、チョコレート感）
- 4 アートを取り入れているか。
- 5 サステナブルな表現を取り入れているか
- 6 しずる感



補足資料

バリーカレボーのサステナブル製品



ココアホライズン認証製品

ファイネストベルギーチョコレート
カレボー3815 ダークチョコレート 58%
カレボー811 ダークチョコレート 54.5%
カレボー823 ミルクチョコレート 33.6%
カレボー2665 ミルクチョコレート 32.9%
カレボーW2 ホワイトチョコレート 28%
カレボーVELVET ホワイトチョコレート 32%
カレボーGOLD キャラメルチョコレート 34%
カレボーRUBY RB1 ルビーチョコレート 32.5%

MALCHOC
カレボーMALCHOC ダーク
カレボーMALCHOC ミルク
カレボーMALCHOC ホワイト

フェアトレード認証

フェアトレードチョコレート
カレボー70-30-38FAIR ダークチョコレート 70.5%
カレボー811NV FAIR ダークチョコレート 54.5%
カレボー823NV FAIR ミルクチョコレート 33.6%
カレボーW2NV FAIR ホワイトチョコレート 28%



ココアホライズン認証製品（カカオバリー チョコレート、ココア全製品）

ホールフルーツチョコレート（必須課題）
エヴォカオ

ブランテーション
アルトエルソル
マディロフォロ
オリジン
メキシック
オリジンサンドマンゲ
アルトエルソル
タンザニア
ガーナ
マディロフォロ
バプアジ
ビュルテ
オコア
イナヤ
エクセランス
アルンガ
ヘリテージ
ミアメール
エキストラビター
ラクテ
ドロップショコラ
ショコラアメール
フォルスノワール
ブランサタン
ゼフィール
ゼフィールキャラメル
Or Noir
Or-Noir 全製品
バトンショコラ
バトンショコラ 500
バトンショコラ 300
ココアパウダー
ブランアローム
カカオバター
マイクリオ
ブルドカカオ
カカオマス
グランカラク
バユテフォユティーンヌ
バユテフォユティーンヌ
ナッツ製品
ブラリネノワゼット
パートノワゼット
ファボリットジャンドゥーヤ
ルノートルブラリネアモンド
ルノートルジャンドゥーヤノワゼット



冷凍ビュレ (必須課題)
カカオフルーツパルプ 500 g



ココアホライズン認証製品 (チョコレート、ココア全製品)

クーベルチュールチョコレート
エキストラダーク チョコレート D70CI
ダーク チョコレート D60CI
ダーク チョコレート D54CI
ミルク チョコレート M39CI
ホワイトチョコレート W28S
チップ
チョコレート チップ D38CC
ココアパウダー
ハイファット
ローファット



UTZ 認証 (チョコレート全製品)

クーベルチュールチョコレート
ブラック ザブイエ 83%
エーデルビター 70%
ヨーコック 70%
オニキス 60%
ノワール 57%
クレマン 51%
ブルボン 50%
トゥムチャ 47%
デスアルプス
ラクテ
セリス
クレアー
ヌイブラン





アイボリー
ニオボ
ゴールド クインティン
アザリナ



ココアホライズン認証製品（チョコレート、ココア全製品）

チョコレートブロッサムズ
ダーク
ミルク
ホワイト
ルビーチョコレート
クリスパー TM
ダーク
ミルク
ホワイト
ルビーチョコレート
ミニミックス

サンプルオーダー方法

サンプルのご請求は[コンテストページ](#)の下部の「サンプル申し込みフォーム」より、リクエストをお願いいたします。

こちらへのサンプルリクエストはチョコレートアカデミーの Privacy Notice に基づき、商品取り扱い代理店と発注者情報の共有を行いますのでご理解いただけますよう、お願い申し上げます。

サンプルはホールフルーツチョコレート 2.5 kg（送料無料）、カカオパルプ 1 kg(送料は各自負担)をご提供いたします。不足分や他の製品に関しましては各代理店よりご購入いただきますようお願いいたします。

ホールフルーツチョコレート エヴォカオは日仏商事株式会社、カカオフルーツパルプは立花商店 株式会社より、出荷させていただきます。

サンプルには数の限りがございます。定員に達し次第終了とさせていただきますのでご了承ください。





製品ご購入の問い合わせ先

ホールフルーツチョコレート エヴォカオ：カカオバリー日本輸入販売代理店

<https://www.nichifutsu.co.jp/>

カカオフルーツパルプ：株式会社立花商店（カボスナチュラルズ日本輸入販売代理店）

<https://tachibana-grp.co.jp/>

参考レシピ



ホールフルーツチョコレート エデュケーションブック（下記よりダウンロードしてください）

<https://www.cacao-barry.com/ja-JP/wholefruit-chocolate-innovation>

カカオパルプ 参考レシピブック（下記よりダウンロードしてください）

https://www.barry-callebaut.com/ja-JP/manufacturers/cabosse_naturals/Emori_chef

