

## Q カカオ70%と85%は どのような違いがあるの？

「CO・OPカカオ85%チョコレート」は、カカオ85%でも口どけがなめらかで、しっかりとしたビターな味わいにほんのり甘さを感じられるのが特長です。「CO・OPカカオ70%チョコレート」は華やかな香りでハイカカオながら食べやすい甘さのチョコレートです。

## Q チョコレートの おいしい保存方法は？

チョコレートは28度から溶け始めます。夏は特に冷蔵庫に入れるのが一番です。ただ、冷蔵庫から出してすぐに食べるよりも、しばらく常温に置いてから食べる方が、口溶けがよくなります。また、(ナッツやレーズンなどが入っていない)ハイカカオチョコレートは、噛んで食べると苦味や渋みを感じやすいため、なめ溶かして食べると美味しく食べられます。

## DEKOモニターさんが、ハイカカオチョコレートを試してみました！



### CO-OP カカオ70%チョコレート 100g(25~27個)

本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 2月3週

73%のモニターさんが「買って食べたい！」と答えました！

舌の上に置いてゆっくり溶けるのを待って食べるとおいしいね。(山県市 高橋さん)

普通のチョコとそれほど変わりなく食べられますね。おいしいと思います。甘いものが好きな人もあまり得意でない人もどちらも食べられそうな味。(土岐市 うーたんさん)

ハイカカオだと感じないくらい食べやすい。ミルクチョコに比べたら当然苦いですが、比べずコレだけ食べたら十分美味しい。(北方町 ぶんぶんさん)



### CO-OP カカオ85%チョコレート 90g(23~24個)

本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 2月2週

85%はいつもは苦手なのですが、これは普段食べる物より美味しいです。(瑞穂市 まみママさん)

甘くなくカカオの味が感じられた。他メーカーに比べると硬くなかった。カカオ好きには好まれると思います。(岐阜市 教頭先生さん)

濃いチョコの味がして、私は好きです。子ども達は、甘さが少ない為、苦手なようでした。(岐阜市 トモコさん)



### CO-OP カカオ70%チョコクッキー 85g(12個)

本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 未定

クッキー付きはやっぱり美味しいですね！家事の合間にパクッというよりはティータイムとかにゆっくり味わいたいです。(郡上市 さっちゃんさん)

ハイカカオのチョコのクッキーはあまり見かけないので珍しいと思いました。クッキーのサクサク感と甘さで、チョコが優しい味になり、飽きることなく美味しく食べられました。(郡上市 しょくぼんまんさん)

チョコ主体でクッキーがサブになっているので、チョコの美味しさが十分感じられました。(笠松町 アンさん)



### CO-OP カカオ70% ラムレーズンチョコレート 70g(8個)

本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 3月2週

ワインに合う。アルコールのおつまみになりますね。(垂井町 おらうーたんさん)

チョコレートが大きくて一口で食べたが、リッチな気分。ラムの香りが優しくふんわりと香ってきました。(高山市 ひなさんさん)

ラム酒がしっかり効いていて、好みの味。厚みもあり、充分な食べ応えでした。(可児市 さゆなおママさん)

## これらの商品はコープのお店でもご購入いただけます。

食べて健康向上、そしてカカオ生産者の生活も向上  
チョコレートを食べて持続可能な農業を応援しましょう

CO・OPハイカカオチョコレート(上記4商品)には、コートジボワールのレインフォレスト・アライアンス認証農園のカカオを使用しています。このカカオのマークの商品を選ぶことで、持続可能な農業を営む農園の支援につながります。

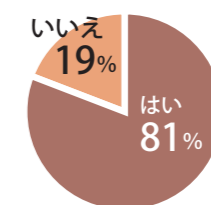
### レインフォレスト・アライアンスとは

農家がより持続可能な農業慣行に従い、よい共同体を築きながら、森林、河川、土壌、野生生物を保護していることを意味しています。レインフォレスト・アライアンス認証は労働者が適正な賃金を得、尊厳のある生活の質、保健、子どもたちのための教育へのよりよいアクセスをきちんと得られるようにしています。

レインフォレスト・アライアンスについて詳しくはこちら▶



## 組合員に聞きました！ ハイカカオチョコレートを食べたことはありますか？



## ハイカカオを選ぶ理由は？

大好きなチョコレートなので、どうせ食べるなら体に良いものを選びます。(開市 nobさん)

ポリフェノールが豊富で体に良いと聞き、たまに食べています。(可児市 たにさん)

カカオが体にいいと聞いたため、なるべく多くカカオが配合されていてかつ食べやすい物を選んでます。私は70%あたりを選ぶことが多いです。(岐阜市 ゆーしょーママさん)

どうせ食べるなら体にプラスになるものにしたと思い、食べています。ただ甘いお菓子だと罪悪感があるけれど、ハイカカオチョコならプラス思考で食べられます。(恵那市 くわじさん)

メーカーによって苦味や甘みが違うので、色々食べ比べるとおもしろいです。食べるようになると普通のチョコレートが甘すぎると感じるようになるのもおもしろいです。(恵那市 なまけものさん)

## “ハイカカオだけ食べやすいチョコレート”を目指して

岐阜県各務原市にある、チョコレートやゼリーのメーカーである日幸製菓は、生協の人気商品「わいわいスティックゼリー・るんるんスティックゼリー」や2017年から販売がスタートしたハイカカオチョコ「CO・OPカカオ70%チョコレート・カカオ85%チョコレート」を製造しています。チョコレートは原料となるカカオ豆の産地によって風味の特徴があるため、カカオやバターなどの原料を厳選し、食べやすさにこだわっています。

カカオ豆は、コートジボワールが生産量の多くを占めていますが、マイルドな風味にするため、この製品にはガーナ産のカカオをブレンドしています。その他製造工程の工夫を行い“ハイカカオだけ食べやすいチョコレート”を目指して製造しています。



開発部/高御堂さん(左) 営業部/野田さん(右)



“ クローズアップ  
わたしの逸品 ”

ポリフェノールが豊富に含まれていることで人気を集めているハイカカオチョコレート。みなさんは食べたことはありませんか？今回はモニターさんにチョコレートを試食していただいた感想と、各務原市にあるチョコレートメーカー日幸製菓のチョコレート作りについて紹介します。

美味しいから続けられる♪  
コープのハイカカオチョコレート

コープぎふはSDGsの実現に向けて取り組みます。

