

CHOCOLAT
CAFÉ-TASSE

BRUXELLES-BRUSSELS

コーヒー のための チョコレート

Chocolate for Coffee!

コーヒーカップを意味する
Café-Tasse(カフェタッセ)。
1989年、ブリュッセルである男性が
カフェでエスプレッソを飲んでいたとき、
一緒に食べるおいしいチョコレートを
自分自身で作る決意をしたことで誕生しました。
独自にブレンドされたアフリカ産、南米産の
カカオの豊かな香りをお楽しみください。



Combination with Coffee

フランスやベルギーのカフェでは一般的に
コーヒーと一緒にチョコレートを食べる習慣があります。
コーヒーとのフィーリングを追求した
濃厚でコクのある味わいのCafé-Tasseのチョコレートは、
コーヒーの風味をさらに引き立てます。
売り場においてもチョコレートとコーヒーの取り合わせは、
クロス販売戦略における相乗効果が期待できます。



豊産業株式会社
YUTAKA TRADING COMPANY LIMITED

豊産業株式会社 食品製品部

T E L : 045-453-2345

MAIL : info.seihin@yutaka-trd.co.jp

H P : <http://www.yutaka-trd.co.jp>

\ Follow me! /

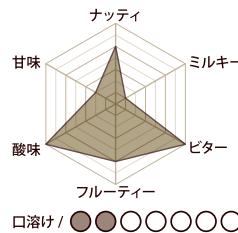
@yutaka_trading



コーヒーとチョコレートのマリアージュ
商品一覧

77%カカオニブチョコ

重厚感のある風味とカカオニブのスモーキーな香味、酸味に加え、フルーティーさも兼ね備える奥行きのある味が特徴

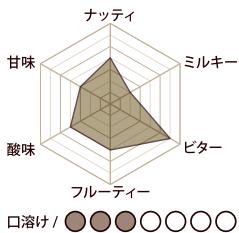


相性の良いコーヒー 中煎り～中深煎り

ロースト感がありながらも酸味や華やかな香りを併せ持つ中煎りから中深煎りのコーヒーと調和します

ビターチョコ

シンプルにカカオの豊かなチョコレートの味が楽しめるカフェタッセのビターチョコ

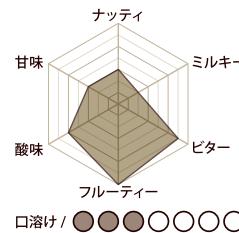


相性の良いコーヒー 深煎り～中深煎り

ビターチョコと似た苦味やフレーバーを持つ深煎り～中深煎りのコーヒーは、互いの味を高めあう相手としてぴったりの組み合わせです

オレンジビターチョコ

しっかりした苦味にオレンジの香りと酸味が感じられるチョコ

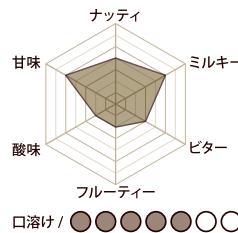


相性の良いコーヒー 浅煎り～中煎り/アイスコーヒー/カプチーノ

浅煎り～中煎りのコーヒーと一緒に食べると鼻に抜けるスパイス感やオレンジの香味の余韻が楽しめます

ミルクチョコ

乳の配合によりクリーミーさが増したまろやかなティストのミルクチョコ

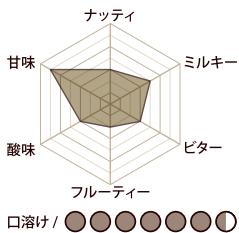


相性の良いコーヒー カプチーノ/ラテ

カフェタッセのミルクチョコと一緒にカプチーノやラテを飲むと、より複雑な深みが増し、奥行きのある味わいが楽しめます

塩キャラメルミルクチョコ

チョコの風味の中にピリッとした刺激のある塩が強いインパクトを与えるチョコ

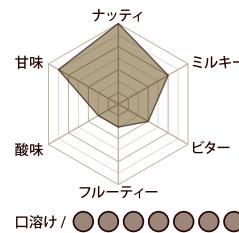


相性の良いコーヒー 深煎り/アイスコーヒー

スモーキーな余韻が強い深煎りコーヒーと相性抜群です

ピスタチオミルクチョコ

芳醇なピスタチオの香りとまろやかな口どけのチョコ

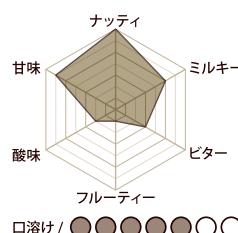


相性の良いコーヒー 中煎り～中深煎り/カプチーノ/ラテ

中煎りや中深煎りのコーヒーと合わせると程良い酸味とチョコの濃厚さが良いバランスに。また、カプチーノやラテはナッティなカカオ感と余韻がマッチします

ピーカンナッツ&クッキーミルクチョコ

ナッツやクッキーのザクザクした食感、ピリッと感じる塩の風味が際立つチョコ

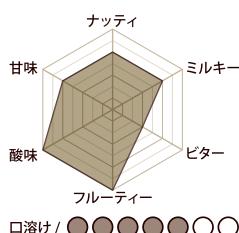


相性の良いコーヒー エスプレッソ/アイスコーヒー

目が覚めるような強いコクや旨味のエスプレッソは、その甘さや主張の強さが互いを高めあうぴったりな組み合わせです

アーモンド&クランベリーミルクチョコ

果実由来のフルーティーさや酸味、ナッティな風味、ミルクのコクを兼ね備えたチョコ

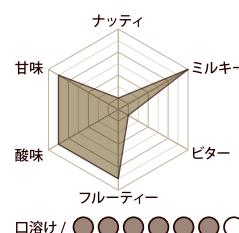


相性の良いコーヒー 浅煎り～中煎り

甘酸っぱい余韻を楽しむには、すっきりした味わいの浅煎り～中煎りのコーヒーがオススメです

ストロベリーホワイトチョコ

ミルキーさの中にベリーのフルーティーな香り、ほのかな酸味を感じるチョコ

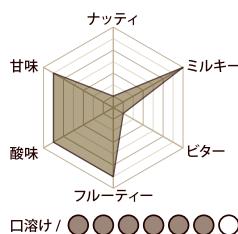


相性の良いコーヒー 浅煎り～中煎り/中深煎り～深煎り

浅煎り～中煎りの酸味のあるコーヒー、トロピカル・フローラルなコーヒー等がよく調和します

レモンホワイトチョコ

レモンフレーバーの爽やかさが特徴的なレモンホワイトチョコ



相性の良いコーヒー アイスコーヒー/浅煎り～中煎り

浅煎り～中煎りのコーヒーや、ひんやりと清涼感のある酸味と苦味のきいたアイスコーヒーとの相性が抜群です

[味覚評価] 管理栄養士／菓子・料理研究家 Shie(シェ)さん

(株)ネクストエル取締役 Goo Goo Fooフードクリエイター

大手食品メーカーに研究員として16年在籍し、商品やレシピ開発、美味しさの数値化等に従事。

ヘルスケアベンチャーに出向中は、管理栄養士監修のレシピ動画立ち上げと事業責任者を経験。ル・クルーソンブルー・ランディプロム、ワインエキスパート、一級惣菜管理士等多くの資格を保持し、料理・菓子分野において専門知識に裏付けられた技術を磨く。独立後はレシピや商品開発、開発監修、セミナー講師等に加え、数多くのメディアにて活躍中。

書籍「オートミール健康レシピ」はAmazonにてベストセラーに(2021年)。

[Instagram ID]@shie.lab / [HP]https://shielab.com/

[Goo Goo Foo]https://googoofoo.jp/

