

2017年4月末にて GHANA Cacao Beans の販売は終了しております。

アルチザン パレドオール 清里店・青山店ではハイチ産カカオ等のカカオ豆の販売をしておりますので、是非、お立ち寄りくださいませ。

カカオポリフェノール豊富な
究極のスーパーフード

GHANA Cacao Beans

ガーナスマイルカカオ プレミアム
カカオビーンズ

2017年2月4日より関東地区を中心としたファミリーマート/サークルK・サンクスで発売スタートします。(全国の一部の店舗でもお取り扱いがあります。)

734円(税込)



「スーパーフード」として、また「カカオ豆の成分が脳の劣化を防ぐ可能性がある」として、政府機関が本格的に研究を始めるほど、今、カカオ豆に注目が集まっています。

食べたくても、これまでなかなか手に入れる事ができなかった「カカオ豆」が、身近なコンビニエンスストア(ファミリーマート/サークルK・サンクス)でお買い求めいただけます。

召し上がり方



1. そのまま食べる。チョコレートの主原料のカカオ本来の味を体験できます。
2. おつまみに。ウイスキーやクラフトビールによくあいます。ナッツ感覚でどうぞ。
3. サラダのトッピング、グラノーラにミックス。ヘルシーでお洒落な朝食に。
4. お菓子やアイスにトッピング。細かく砕いて、ケーキやクッキーに入れてアクセントに。
5. 「砂糖」と一緒に食べる パッケージには砂糖が添えられています。
カカオの後に砂糖を食べることで、口の中にチョコレートの味が出現する驚きをぜひ体験してください。

カカオ豆の味を体感することであなたのチョコレートに対する概念が変わるかもしれません!

カカオ豆がもつ成分

・カカオポリフェノール

老化の原因となる活性酸素“を除去する抗酸化作用、動脈硬化などの生活習慣病の予防、脳細胞を増やし、学習能力の低下やうつ病やアルツハイマー型認知症を防ぐために必要とされるBDNFの増加が認められています。

・食物繊維(リグニン)が豊富

血糖値を下げる効果、整腸効果があります。

・テオブロミン

神経を落ち着かせストレスを緩和、満足感や幸福感を与える作用があります。

このカカオ豆の特徴

・オーガニック、フェアトレード カカオ豆 100%

国際フェアトレード認証ガーナ産オーガニックカカオを100%使用しています。

・チャイルドレイバーフリー 100%

このカカオは、チャイルドレイバーフリー。子どもの労働が関わっていません。2009年からガーナのカカオ農園で、児童労働をなくす活動を続ける日本のNPO法人「ACE」の活動地域で大切に収穫されたものです。

・1箱に20円がカカオ農家の支援に!

1箱当たり20円がガーナのカカオ農家支援のために、寄付されます。心にも体にも美味しいカカオ豆です。

・ショコラティエ三枝俊介が手掛けた焙煎

パレドオールのアトリエで、丁寧にロースト。皮をむけばそのまま食べることができる状態で販売されます。

トレンドの「ハイカカオ」チョコレートに期待される健康効果のその上をいくのは、「カカオ豆」そのものです!