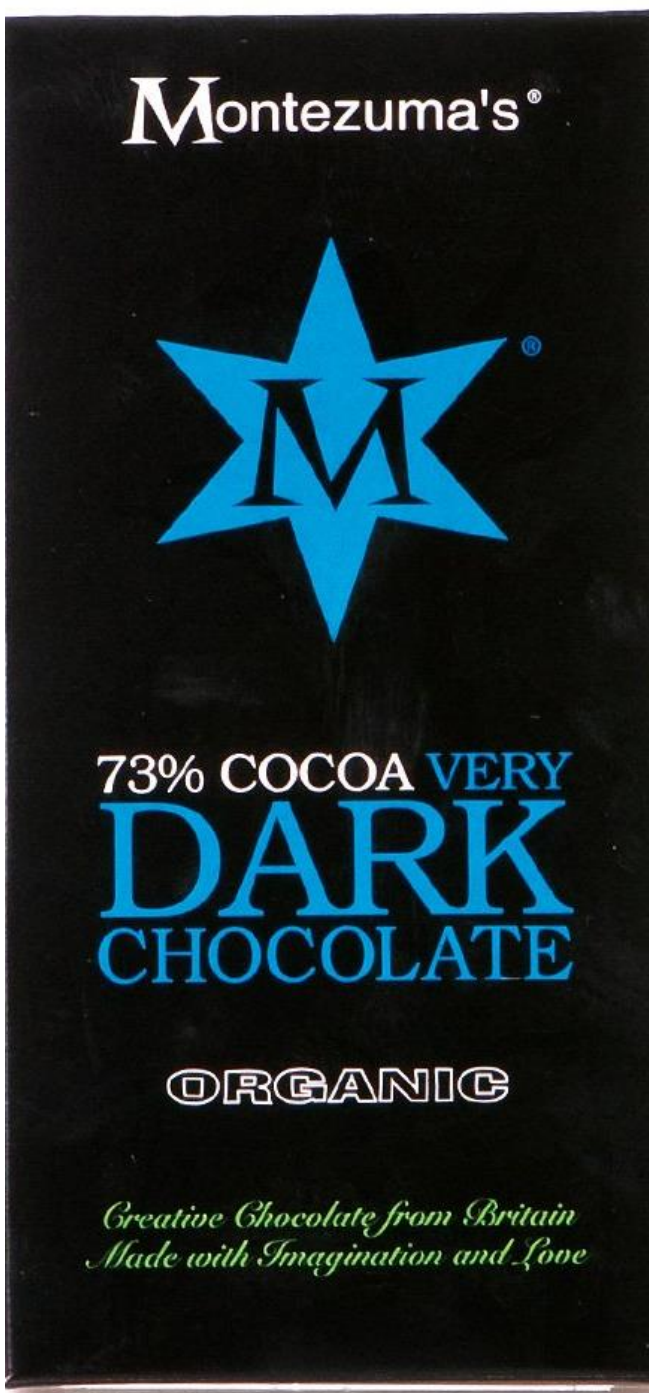




## About Montezuma's

2000年、英国のある町で小さなチョコレートハウス「モンテズマズ」を始めたサイモン&ヘレン・パティンソン。チョコレート作りや販売の経験がまったくない2人は、南アメリカで美しいカカオの木と出会い、弁護士の職を捨てて新たな道を歩み始めました。「味への探求心」「素材へのこだわり」「社会における貢献」を大切にしている彼らは、多くの人々に支持され、マスメディアに高く評価されています。



プレーン・バーは、モンテズマズの要となるチョコレート・バーです。

原料にはカリブ海のカリブ海にヒスパニオラ島にある契約農園で作られた最高級カカオを使用しています。また、バニラも非常に高価で貴重なものを使用しているため、とても豊かな風味を与えてくれます。さらに、牛乳にもこだわり、オーガニックで育てた牛からとれる牛乳のみを使用しており、チョコレートにクリーミーなフレーバーを加えてくれます。

### 73% Cocoa Very Dark Chocolate

73%カカオ・ベリーダークチョコレート

内容量：100 g

ドミニカ共和国などの契約農家で栽培された良質の有機カカオ豆を使用。ビターなだけではない、バランスの取れた味わいです。数字では表せない、カカオ豆の質の良さ、その育てられた気候や土壌を感じてください。