



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る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。

ちょっとかわいいサイズの色々楽しめる3種類のミニ・バー(30g)！
オーガニックのチョコレートをベースに、こだわりの本格派ダーク(73%)、滑らかなスムースミルク、54%カカオのミルク&バタースコッチの3種類の味をご用意しています。



73% Cocoa Very Dark Chocolate
Mini Chocolate Bars
73%カカオ・ベリーダークチョコレート
内容量：30g

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。



37% Cocoa Smooth Milk Chocolate
Mini Chocolate Bars
37%カカオ・スムースミルクチョコレート
内容量：30g

滑らかな口どけのミルクチョコレートバー。カカオ34%で、ミルクの風味が濃いのが特徴です。



54% Milk Chocolate with Butterscotch
Mini Chocolate Bars
54%カカオ・ミルクチョコレートwith
バタースコッチ
内容量：30g

バタースコッチとは、トフィ(タフィ)といったキャラメルのようなお菓子です。54%カカオのミルクチョコレートの中にサクサクとしたバタースコッチの甘みを食感がとても美味しく感じられます。