

THE
THIRD
WORLD
SHOP

第3世界ショップ
ORIGINAL
チョコレート

2024 秋冬

乳原料を使わず、
オーツ麦粉を練り込んだ
まろやかな
植物性チョコレートです

プラントベース
新登場

カカオ分
55%

NEW

92801

有機オーツチョコレート
オリジナル 80g

885円(税込)

原材料名:有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機オーツ麦粉、有機バニラ、(一部に乳成分を含む)

原産国:スイス

あっさりとした甘みとまろやかさが特徴の、プレーンな植物性チョコ



カカオ分
55%

NEW

92802

有機オーツチョコレート
ヘーゼルクランチ 80g

885円(税込)

原材料名:有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ、有機オーツ麦粉、有機キャラメル、食塩、有機バニラ、(一部に乳成分を含む) 原産国:スイス

ヘーゼルナッツとキャラメルクランチの食感が楽しい、ほのかな塩味の植物性チョコ

第3世界ショップのチョコレート

オーガニック&フェアトレードのチョコレート

板チョコレートは有機JAS認証を取得しています。生産者から適正な価格で直接購入し、継続的に取引する「フェアトレード(公正な貿易)」により、生産者の生活向上を支援し貧困問題の解決に取り組んでいます。



白砂糖・乳化剤不使用

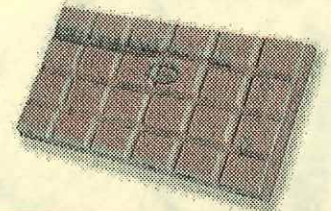
白砂糖は使用せず、精製度の低い茶色い粗糖を使用しています。黒糖は繊細なチョコレートには風味が強すぎるため、粗糖と黒糖をブレンドすることで自然な甘さに仕上げています。乳化剤やココアバター以外の植物油脂は不使用。

極上の口どけと香り

ココアバター以外の油脂や乳化剤など余分なものを使わないぶん、ココアバターの含有量が高いため、口に入れた瞬間なめらかに溶け、香りや甘さが一気に広がります。チョコレートは風味を一層感じられます。

スイスの伝統技術「コンチング」により長時間じっくり練り上げ、ココアバターを均一に生地に行きわたらせることで、なめらかな口どけを作り出しています。

内袋は生分解性フィルムです。管理された森林からの木材パルプが主原料で、土に還ります。



NEW

カカオ分 **55%**

カリッとほろ香カカオニブ入り
カカオ分55%のクリーミーなビターチョコ

92803
有機カカオニブチョコレート 100g
885円(税込)

カカオ分 **35%**

ミルクチョコの中に
シナモン・コリアンダー
入りヘーゼルナッツブラリネを
閉じ込めたアロマティックチョコ

92804
有機ウィンター
チョコレート 100g
993円(税込)

カカオ分 **38%**

ヘーゼルナッツ
パウダーを練り込んだ
なめらかな口どけの
人気ミルクチョコ

92805
有機ミルクチョコレート 100g
842円(税込)

カカオ分 **38%**

ヘーゼルナッツが
贅沢に丸ごと
ゴロゴロ入った
ミルクチョコ

92806
有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g
950円(税込)

カカオ分 **55%**

芳醇なカカオの
香りを楽しめる
ビターチョコ、
お菓子作りにも
おすすめ

92807
有機ビターチョコレート 100g
842円(税込)

カカオ分 **71%**

カカオの奥行きある
味わいを楽しめる
抜群のバランス
上質な苦みと口どけを
堪能できるハイカカオチョコ

92808
有機カカオ71%チョコレート 100g
885円(税込)

カカオ分 **55%**

海塩入りのビター
チョコにザクザクの
キャラメルランチを
ちりばめたチョコ

92809
有機ソルト&キャラメル
チョコレート 100g
885円(税込)

カカオ分 **65%**

ミルク&バニラビーンズ
の濃厚な甘さと口どけ
カカオマス含まない
ホワイトチョコ

92810
有機ホワイト
チョコレート 100g
950円(税込)

カカオ分 **65%**

オレンジの風味が
カカオの濃厚な
香りと味わいを
引き立てるビターチョコ

92811
有機オレンジビター
チョコレート 50g
518円(税込)

カカオ分 **80%**

カカオの濃厚な香りと
コク、上質な苦みと
酸味がクセになる。
カカオ分の配合を80%
まで引き上げた大人向け
ハイカカオチョコ

92812
有機カカオ80%
チョコレート 50g
518円(税込)

【商品別原材料一覧】◆有機カカオニブチョコレート：有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バターオイル(乳成分を含む)、有機カカオニブ、有機バニラ ◆有機ウィンターチョコレート：有機粗糖、有機ココアバター、有機ヘーゼルナッツ粉、有機全粉乳、有機カカオマス、有機黒糖、有機シナモン、有機コリアンダー、有機バニラ ◆有機ミルクチョコレート：有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ ◆有機ヘーゼルナッツチョコレート：有機ヘーゼルナッツ、有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機バニラ ◆有機ビターチョコレート：有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ、(一部に乳成分を含む) ◆有機カカオ71%チョコレート：有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ、(一部に乳成分を含む) ◆有機ソルト&キャラメルチョコレート：有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャラメル(有機粗糖、有機全粉乳、有機バニラ)、有機コンシロップ、有機黒糖、食塩、有機バニラ ◆有機ホワイトチョコレート：有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機バニラ ◆有機オレンジビターチョコレート：有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ/オレンジ香料、(一部に乳成分を含む) ◆有機カカオ80%チョコレート：有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機バニラ、(一部に乳成分を含む) 【全種類共通 原産国：スイス】



(株)プレス・オールターナティブ
東京都目黒区三田 2-7-10-102
TEL:03-3791-2147 HP:https://www.p-alt.co.jp



第3世界ショップ

ハッシュタグ #第3世界ショップ を付けて是非、あなたの撮った写真を投稿ください!



PAN WORK CHOCOLATE & CHOCOLATE MIX

世界各地のおいしさがひとつに

チョコレート以外にも、ドライフルーツ・ナッツやコーヒー豆など、世界各地のこだわりの生産者から届く素材を使ったパンワークチョコレートです。パンワークチョコレートとは、回転している釜の中で、ナッツなどを芯にしてチョコレートをまとうお菓子のこと。日本の菓子職人・大原さんのたしかな経験と技術で、世界から集まった「おいしい」がひとつになります。



カシューナッツ殻むきのワーカー
リーマウティーさん



クランベリー生産者
ロジャーさんとサラさん



レーズン生産者
リチャードさん



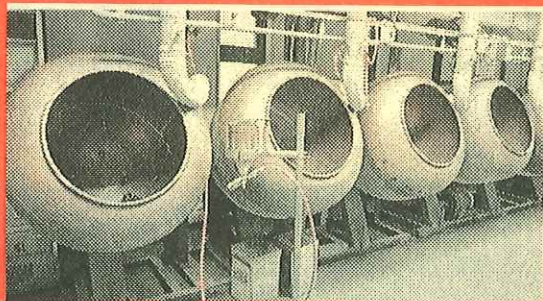
コーヒーパロ・ブランコ農園
イヴァンさんとファンさん



パイナップル生産者
アレックスさんとアレハンドロさん

\\ PANWORK CHOCOLATE //

回転している釜の中でドライフルーツやナッツなどを芯として、チョコレートをコーティングしたお菓子のことです。



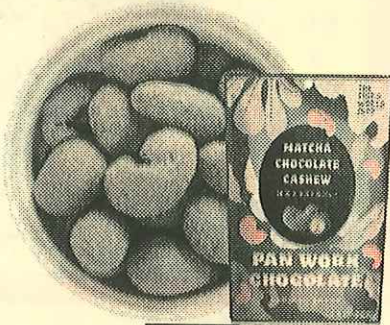
日本の菓子職人
大原さん

こだわりの原材料



- ◎フェアトレードや有機栽培のドライフルーツ・ナッツ、コーヒー豆を使用
- ◎国際規格を満たしたココアバターの含有率の高いフェアトレードのクーベルチュールチョコレートを使用
- ◎乳化剤や光沢剤不使用
- ◎白砂糖は使用せず、ほどよくミネラルを残した精製度の低い茶色い粗糖を使用

サクサクの衣で包んだカシューナッツを、抹茶入りのホワイトクーベルチュールチョコでコーティング。抹茶の優雅な香りとほどよい渋みをホワイトチョコでまろやかな味わいに仕上げました。



92815

抹茶チョコ×カシュー 35g

529円(税込)

原材料名：ホワイトチョコレート(ココアバター、粗糖、全粉乳)(ドイツ製造)、カシューナッツ、小麦粉、ビート糖(てん菜(国産))、コーンスターチ、抹茶

ホワイトクーベルチュールチョコにアールグレイ紅茶パウダーを合わせ、コクのあるくるみをコーティング。香り高いチョコ菓子です。



92818

アールグレイチョコ×くるみ 45g

529円(税込)

原材料名：ホワイトチョコレート(ココアバター、粗糖、全粉乳)(ドイツ製造)、くるみ、アールグレイ紅茶パウダー/ベルガモット香料

人気の高いクランベリーチョコに、相性のよいドライパイナップル・レーズン・ピーカンナッツ・カシューナッツをミックス。ドライパイナップルの爽やかな酸味が特徴のミックスです。



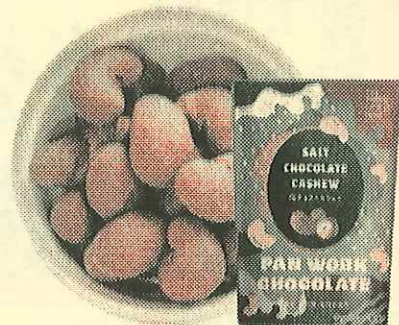
92813

クランベリーチョコ×パイナップル×ナッツ 40g

529円(税込)

原材料名：クランベリーチョコレート(チョコレート(乳成分を含む)、ドライクランベリー)(国内製造)、ドライパイナップル、ローストピーカンナッツ、レーズン、ローストカシューナッツ

サクサクの衣で包んだカシューナッツを塩入りのミルククーベルチュールチョコでコーティング。ミルクチョコの甘さと塩味が絶妙であとひくおいしさ



92816

塩チョコ×カシュー 35g

529円(税込)

原材料名：チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)(ドイツ製造)、カシューナッツ、小麦粉、ビート糖(てん菜(国産))、コーンスターチ、食塩

甘みの凝縮したレーズンをビタークーベルチュールチョコでコーティング。こだわり原料を使ったワンランク上のテイスト



92819

レーズンチョコ 50g

529円(税込)

原材料名：チョコレート(粗糖、カカオマス、ココアバター、全粉乳)(ドイツ製造)、レーズン、なたね油

人気の高いクランベリーチョコに、相性のよいドライクランベリー・レーズン・ピーカンナッツ・くるみをミックス。甘酸っぱいドライクランベリーが味わいの中心になるミックスです。



92814

クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ 40g

529円(税込)

原材料名：クランベリーチョコレート(チョコレート(乳成分を含む)、ドライクランベリー)(国内製造)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、ローストピーカンナッツ、レーズン、くるみ

ドライクランベリーの酸味とチョコの甘味が絶妙なコラボレーション



92817

クランベリーチョコ 40g

529円(税込)

原材料名：チョコレート(粗糖、ココアバター、カカオマス、全粉乳)(ドイツ製造)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)

深煎り珈琲豆を丸ごとミルククーベルチュールチョコでコーティングしました。珈琲豆の苦みとミルクチョコの甘みが絶妙なバランス



92820

珈琲豆チョコ 50g

529円(税込)

原材料名：チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)(ドイツ製造)、コーヒー豆



(株)プレス・オルターナティブ
東京都目黒区三田 2-7-10-102
TEL:03-3791-2147 HP:https://www.p-alt.co.jp



第3世界ショップ



ハッシュタグ #第3世界ショップ を付けて是非、あなたの味った写真を投稿ください!