

第3世界ショップの ORIGINAL 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ることで、チョコレートの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。

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%

92801

有機オーツチョコレート
オリジナル 80g

885円(税込)



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

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

カカオ分
55%

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)



SALE!!

カカオ分
38%

92803

有機ミルク
チョコレート 100g

特価**818円(税込)**
通常価格842円(税込)



SALE!!

カカオ分
38%

92804

有機ヘーゼルナッツ
チョコレート 100g

特価**923円(税込)**
通常価格950円(税込)



SALE!!

カカオ分
71%

92805

有機カカオ71%
チョコレート 100g

特価**859円(税込)**
通常価格885円(税込)



カカオ分
55%

92806

有機ビター
チョコレート 100g

842円(税込)



カカオ分
55%

92807

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%

92808

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%

92809

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】◆有機オーツチョコレート オリジナル：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) ◆有機オーツチョコレート ヘーゼルクランチ：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) ◆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、有機バター、有機コンシロップ)、有機黒糖、食塩、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】

第3世界ショップ Pecan Nuts

SALE!!

食塩・油不使用

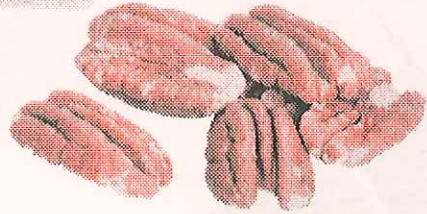
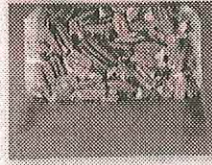
92810

ピーカンナッツ
(ロースト) / 65g

特価 657円(税込)

通常価格 691円(税込)

原材料名: ピーカンナッツ
(アメリカ)



サクサクとした軽い食感と
クリーミーな味わいが特徴

楽しみ方いろいろ!!



ピーカンナッツときのこの
「ベジボロネーゼ風」

焼き菓子やパンに入れると、香りとコクがアップした高級感のある深い味わいに!
サクとした食感で、そのままお召し上がりいただくほか、調理素材としても幅広くお使いいただけます。

ピーカンナッツの詳しい
レシピはこちらから➡



ピーカンナッツって?

ピーカンナッツは北米原産の、くるみ科の樹木の種子です。くるみに似た見た目ですが、くるみより渋みが少なくクリーミーで甘みがあり、香りが良いのが特徴です。殻は柔らかく、落花生のように素手で割ることができます。本場アメリカでは人気のナッツで、ブラウニーやパイでもおなじみの食材です。日本でもお菓子作りやパン作りの食材として多く使われています。

コレステロールゼロ

ピーカンナッツの栄養素
食物繊維、亜鉛、鉄分が豊富
たんぱく質、ビタミンEを含みます



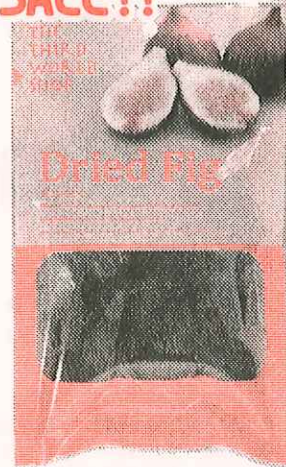
92812

ヨーグルトと食べる
ドライフルーツ 100g

691円(税込)

原材料名: ドライマンゴー(メキシコ製造)、
ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)(アメリカ製造)、レーズン(アメリカ製造)、
ドライパイナップル(メキシコ製造)

SALE!!



92811

干しいちじく 120g

特価 775円(税込)

通常価格 799円(税込)

原材料名: 干しいちじく
原産国: アメリカ

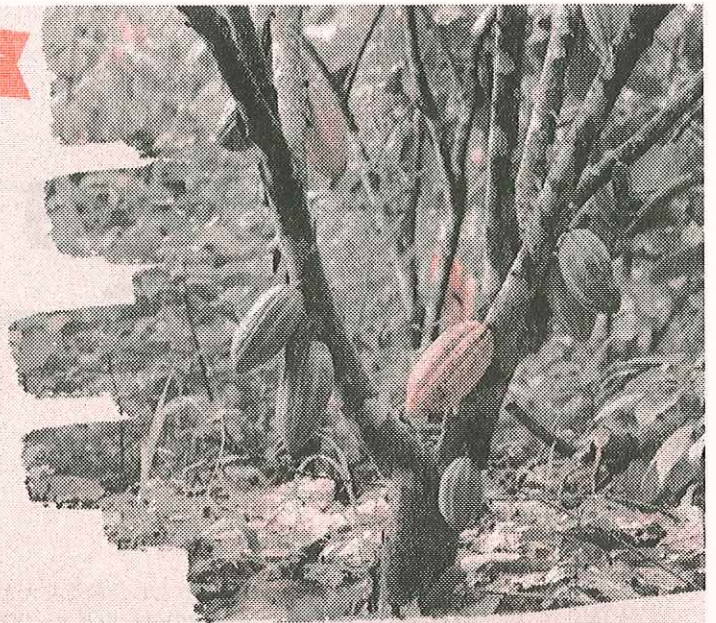




個性豊かなチョコレートのお菓子
全8種類のラインナップ

PAN WORK CHOCOLATE and CHOCOLATE MIX

「おいしい」の組み合わせから生まれた、
個性豊かなチョコレートのお菓子たち。
知って食べると、もっとおいしく楽しめる。
そんな作り手と原材料をご紹介します。



フェアトレードのチョコレートを使用

小さな農家のカカオが安く買叩かれにくいこと。環境に配慮して栽培されていること。
品質向上のために努力をしていること。これらを大切に育てたカカオを使った、
フェアトレードのクーベルチュールチョコレートが原材料です。



乳化剤・光沢剤
白砂糖不使用

素材にこだわるからこそ、シンプルな原材料だけでおいしさを味わっていただきたい。
原材料のチョコレートには乳化剤を使わず、コーティングには光沢剤も使いません。
また、白砂糖に比べてミネラル分などの栄養価が高い「粗糖」を使うことで、まろやかな甘さに仕上げます。



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めたお菓子のこと。

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。



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



92813
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

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



92814
レーズンチョコ 50g

特価 514円(税込)

通常価格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

口いっぱいにはひろがるドライクランベリーの甘酸っぱい味わいと、ほどよい甘さのカカオ風味が絶妙です。



92815
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)

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

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。



92817
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、相性のよいドライクランベリー・レーズン・ビーカンナッツ・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。



92819
クランベリーチョコ×
ベリー×ナッツ 40g

特価 514円(税込)

通常価格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)、ローストビーカンナッツ、レーズン、くるみ

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・ビーカンナッツ・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。



92820
クランベリーチョコ×
パイナップル×ナッツ 40g

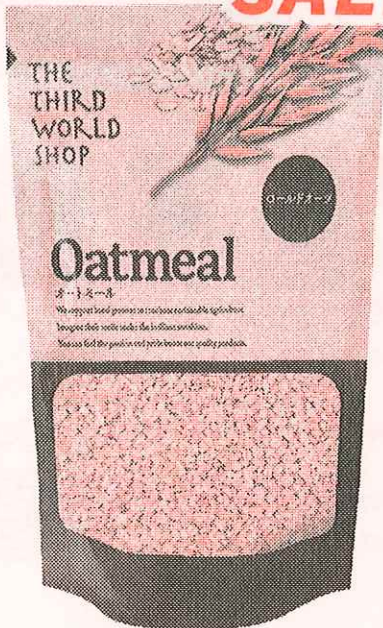
529円(税込)

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、ローストビーカンナッツ、レーズン、ローストカシューナッツ

第3世界ショップの オートミール



SALE



しっかりとした歯ごたえとプチプチした食感が特徴のロールドオーツを使用しています。

92821

オートミール 450g

特価 **902円(税込)**
通常価格 950円(税込)

原材料名：オーツ麦
原産国：アメリカ

オートミールの詳しい
レシピはこちらから→

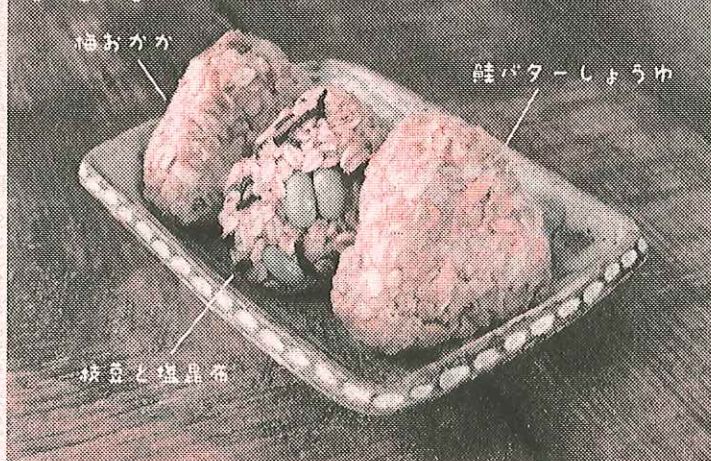


オートミールは電子レンジで簡単に調理できるのでお米を炊き忘れた日でもこれで大丈夫！

少量でも満足感があるのでダイエットや健康のために炭水化物を制限しているひとにおすすめ！

鉄分、マグネシウムが豊富で、たんぱく質、食物繊維、銅を含んでいます。

おすすめレシピ



1. 鮭バターしょうゆ

材料(2個分)

オートミール 60g・水 100ml・バター 5g・しょうゆ 小さじ2・鮭フレーク 20g
白ごま 小さじ1

作り方

1. 耐熱容器にオートミール、水、バターを入れて、電子レンジ600Wで1分半加熱する。
2. 鮭フレーク、白ごま、しょうゆを加えて混ぜ合わせる。
3. ラップを広げて1/2量ずつのせて包み、形を整える。

2. 枝豆と塩昆布

材料(2個分)

オートミール 60g・水 100ml・冷凍枝豆 20粒分・塩昆布 8g

作り方

1. 枝豆はパッケージの表示通りに解凍し、さやかに出す。
2. 耐熱容器にオートミール、水を入れて、電子レンジ600Wで1分半加熱する。
3. 1と塩昆布を入れて混ぜ合わせる。
4. ラップを広げて1/2量ずつのせて包み、形を整える。

3. 梅おかか

材料(2個分)

オートミール 60g・水 100ml・梅干し 2個・かつお節 5g・しょうゆ 小さじ2

作り方

1. 耐熱容器にオートミール、水を入れて、電子レンジ600Wで1分半加熱する。
2. 梅干しは種を取り除き、包丁でたたき、かつお節、しょうゆと混ぜる。
3. 1と2を混ぜ合わせる。
4. ラップを広げて1/2量ずつのせて包み、形を整える。

オートミールおにぎり 3種

食物繊維たっぷりで糖質カットのヘルシーご飯！

こっくりしたうま味で満足感のある「鮭バターしょうゆ」

ゴロゴロ枝豆が特徴の「枝豆と塩昆布」

食物繊維たっぷりで小ぶりなおにぎりでも満腹感のある「梅おかか」

の3種類のレシピを紹介！



(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、あなたの撮った写真を投稿ください！

