

chocolate



2021.1.11

生活クラブ茨城 県央ブロック
消費材広報チーム
029-291-8280

消費材情報局 VOL.12

ひと口で幸せを感じるチョコレート。
1年の中でラインナップが最も充実したチョコレートシーズンがやってきました。
自分へのご褒美や、大切な人へのバレンタインギフトに、
生活クラブのチョコレートを選んでみてはいかがでしょうか。

ブラックチョコレートを使った 手作りガトーショコラ

〔材料〕 18cm丸型1台用

ブラックチョコレート：100g
料理やお菓子にも使えるマーガリン：50g
全卵：2個(100g)
砂糖：100g
A)薄力粉：15g
A)ココアパウダー：15g
A)ベーキングパウダー：2g

〔作り方〕

下準備...型にクッキングシートを敷いておく。
オーブンを180℃に温めておく。

- ① 刻んだチョコレートとマーガリンを湯煎にかけて溶かす。
- ② 全卵と砂糖を混ぜ合わせ、湯煎にかけて人肌程度に温め①に加える。※泡だて器で混ぜながら湯煎にかける。
- ③ A) を合わせてふるい、②に加える。
- ④ 型に流し入れて30分程焼く。



ブラックチョコレート400g
本体 920 円(税込994円)

刻んでホットケーキミックス
に混ぜたり♪

ギモーヴやフルーツで贅沢に
チョコレートフォンデュで。

温めた牛乳と混ぜて
ホットチョコレートにも。

手作りには「これを使えば間違いない」
生活クラブチョコの大定番。

市販の板チョコはそのまま食べやすいように
カカオ以外の多くの原料が含まれていますが、
ココアバター以外の植物油脂などを含まず、
カカオ分が61%と純度の高いクーベル
チュールなので、お菓子作りに最適です。

400gと大判で分厚いのでたっぷり楽しめます。
カットしてそのまま食べても大満足、口溶けなめ
らかでカカオの風味が広がります。

甘いのが好きという方は
こちら。



ミルクチョコレート400g
本体 920 円(税込994円)

chocolate

自分へのご褒美おやつに、仕事の合間に、家族との団らんに。おすすめのコショレートで至福のひとときを。



ORIGINAL

#生活クラブ自慢のチョコ

アーモンドチョコレート

本体 315 円(税込340円)

次回取組：2月3回B週 (2月8日～2月13日)

存在感のある大きなアーモンドを純チョコレートでコーティングした本格的な美味しさ。自分でラッピングすれば立派なGIFTに。



生チョコクリーム大福

本体 383 円(税込414円)

次回取組：2月1回D週 (1月25日～1月30日)

新登場の生チョコレート大福(4個入り)。国産もち粉を使用したもちもちの生地でチョコクリームとガナッシュを包んだ洋風大福。どんなお味が楽しみ！冷凍でお届けです。

新しく消費材の仲間入り！



ナッツチョコ詰め合わせ

本体 2,600円(税込2,808円)

次回取組：2月1回D週 (1月25日～1月30日)

ペカンナッツなどを使用した冬ギフトで人気のチョコ詰め合わせがカタログに載る貴重な機会！GIFTにもご自分用にもどうぞ。



フェアトレード

#バレンタインもサステイナブルに

パプアクラフトチョコレート カカオ67%

本体 537 円(税込580円)

次回取組：1月4回C週 (1月18日～1月23日)

インドアネシア・パプア州のカカオ生産者が収穫し、丁寧に発酵・乾燥させたカカオ豆を使用。カカオ豆と砂糖のみで手作りされたカカオ67%のクラフトチョコレートです。カカオ豆を細かく砕いた粒入りでカリカリした食感が楽しめます。



ミニチョコ ジンジャーレモン(web限定)

本体 344 円(税込372円)

次回取組：2月2回A週 (2月1日～2月6日)

ビターチョコレートに、ジンジャーキャンディで歯ざわりと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラスしたフェアトレードチョコレート。隠し味に黒胡椒が入っています。原材料、製品とも有機認証取得。webで数量限定なので要チェックです！



チョコラ デパプア 生チョコレート・トリュフ

本体 550 円(税込594円)

次回取組：2月2回A週 (2月1日～2月6日)

パプア先住民族が大切に育てているカカオを原料とし、生クリーム仕上げのなめらかさにラム酒が香る大人のチョコレートです。(冷凍)



チョコレートは取組みが秋冬の寒い時期限定のものが多いのでぜひお見逃しなく。お気に入りはストックがおすすめです。