

## 70g Tablet Chocolates

■原産国：リトアニア ■発注単位：1ロット(12枚)毎 ■賞味期限：製造より365日

### 《オーツミルクヴィーガンミルクチョコレート》



クリーミー 41%  
¥920 ロット 12  
5060561603145 品番 488-603145\*

コロンビアで採れた高品質のカカオを41%使用し、ほんのり香ばしいオーツミルク（オーツ麦由来）を加えたシンプルながら驚くほどクリーミーで口どけなめらなミルクチョコレートです。乳成分アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。

発注数：



ソルティキャラメル 41%  
¥920 ロット 12  
5060561603169 品番 488-603169\*

現代の定番と言っても過言ではないフレーバー。クリーミーなミルクチョコレートとキャラメルの甘みの中から粒感のあるシーソルトの塩味を感じることができ、病みつきになること間違いない！プチギフトに悩んだときはこれで決まり！

発注数：



クッキー'NO' クリーム 41%  
¥920 ロット 12  
5060561603152 品番 488-603152\*

ヴィーガンとは思えない程においしいオーツミルクチョコレートに、碎いたココアクッキーを練り込んだ最高のコンビネーションは、オトナも子どもも大好きなフレーバー。ヴィーガンながら、「美味しい」かつ「他にない」テイストは自分用にもギフト用にも使えるスペシャルな一枚です。

発注数：



ソルティプレッツェル 41%  
¥920 ロット 12  
5060561603138 品番 488-603138\*

クリーミーで上質な甘さのオーツミルクチョコレートに、塩味の効いたプレッツェルを碎いてブレンド。甘さと塩味のコンビネーションは一度味わったら止まらない病みつきフレーバー。プレッツェルの食感となめらかな口どけのミルクチョコレートのブレンド感はお酒のお供にも◎

発注数：



ソルティハニーコーム 41%  
¥920 ロット 12  
5060561607921 品番 488-607921\*

優しい塩味に纖細な甘さのコンビネーションに、香ばしいオーツミルクとコロンビア産カカオのブレンドが上質なフレーバーを演出。舌の上で溶かせば溶かすほど、コクのある奥深い味わいを感じただけます。

発注数：

NEW!



クランチオレンジ 41%  
¥920 ロット 12  
5060561609789 品番 488-609789\*

フレッシュな皮の苦味を含んだオレンジフレーバーのオーツミルクチョコレートにサクサクのワッフルコーンをトッピング！アクセントに加えられたシーソルトがそれぞれのおいしさを引き立ててくれて、これはもうヴィーガンとは思えないおいしさです。

発注数：

### PLANT POWERED



HIP CHOCOLATE のチョコレートには、動物性のものは一切使用していません。全て植物由来の材料でおいしく作っています。



### LOWER CARBON FOOTPRINT

HIP CHOCOLATE は牛乳を使用した他のチョコレートと比べ、チョコレート生産に関わるカーボンフットプリントが約50%も低いことが判明しています。

### PLASTIC FREE FILM



HIP CHOCOLATE の中袋は、プラスチクではなく、木材パルプ由来の生分解性フィルムなので、そのまま燃えるゴミとして処分してください。



※ご発注日をご記入ください→

R . . .

貴店名：

TEL :

FAX :



お問い合わせ

株式会社ニシカワ TEL:092-431-5599 FAX:092-431-5596

## 25g Tablet Chocolates

■原産国：リトアニア ■発注単位：1ロット(24枚)毎 ■賞味期限：製造より365日

### 《オーツミルクヴィーガンミルクチョコレート》



クリーミー 41% ロット24  
 ￥380 品番 488-607488\*  
 5060561607488

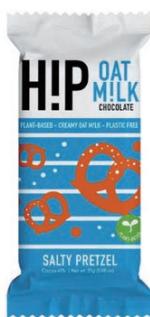
発注数：

コロンビアで採れた高品質のカカオを41% 使用し、ほんのり香ばしいオーツミルク(オーツ麦由来)を加えたシンプルながら驚くほどクリーミーで口どけなめらかミルクチョコレートです。乳成分アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。



ソルティキャラメル 41% ロット24  
 ￥380 品番 488-607495\*  
 5060561607495

現代の定番と言っても過言ではないフレーバー。クリーミーなミルクチョコレートとキャラメルの甘みの中から粒感のあるシーソルトの塩味を感じることができ、病みつきになること間違いない! プチギフトに悩んだときはこれで決まり!



ソルティプレッツェル 41% ロット24  
 ￥380 品番 488-608454\*  
 5060561608454

発注数：

クリーミーで上質な甘さのオーツミルクチョコレートに、塩味の効いたプレッツェルを碎いてブレンド。甘さと塩味のコンビネーションは一度味わったら止まらない病みつきフレーバー。プレッツェルの食感となめらかな口どけのミルクチョコレートのブレンド感はお酒のお供にも◎

8月末オーダーメ・・11月末納品予定

9月末オーダーメ・・12月末～1月初旬納品予定

## WHY OATMILK?



HIP CHOCOLATE の全てのチョコレートバーには牛乳の代わりにオーツミルクが使用されています。

なぜ、HIP CHOCOLATE は他の植物性代替ミルクではなく「オーツミルク」を使用しているのか。もちろんそれにはとても大きな理由があります。

おいしくて、乳製品フリーのチョコレートを作るには、クリーミーでなめらか、甘みや味わいがしっかりあり、さらには環境へ与える影響が少ない代替ミルクが必要でした。

その全ての条件を満たした唯一の植物性ミルクがオーツミルクだったのです。我々は日々コーヒーを飲むとき、ミルクの代わりにオーツミルクを入れていて、それが非常においしいことを実感していたので、「じゃあチョコレートでも試してみよう!」となるのは自然な流れでした。

深く知っていくと、オーツミルクはサステナブルな観点からも、栄養面でも、そして何より一番重要な味の面でも他の植物性代替ミルクより優れており、その濃厚でクリーミーなテクスチャーは HIP CHOCOLATE が目指すミルキーなチョコレートを作るのに最適だということが分かったのです。

オーツミルクはそのままで十分に甘みがあり、食物繊維をはじめタンパク質や亜鉛・ビタミンD やマグネシウムを多く含んでおり栄養価が非常に優れています。

また HIP CHOCOLATE に使用されているオーツミルクは生産時、牛乳と比べて、平均して 200 リットル少ない水を使用量し、1/3 の二酸化炭素しか使用していないというデータが出ています。

こんなに良いことづくめなオーツミルク、使わない手はないですよね!

※ご発注日をご記入ください→

R

貴店名：

TEL :

FAX :



お問い合わせ

株式会社ニシカワ TEL:092-431-5599 FAX:092-431-5596