

meiji

- みずねり -

# 瑞練

生ショコラ

明治の技術が可能にした  
業界初<sup>※</sup>の生チョコレート

※当社調べ

冷蔵  
不要

加工  
可能

ロング  
ライフ

※画像はイメージです

株式会社 明治



meiji

明治の技術が可能にした  
業界初<sup>\*</sup>の生チョコ原料  
※当社調べ

# 瑞練

〈生ショコラ〉

ベネズエラ産カカオ豆を使用し、  
力強いカカオの香味が感じられる、  
冷蔵不要、ロングライフの生チョコレート原料です。  
高い加工適性により他素材と混合も可能なため、  
これまでにない新たな商品開発を可能にします。

## 〈 特長 〉

### 冷凍・冷蔵に縛られない 商品設計が可能

- ① 冷凍・冷蔵保存必要なし  
保管スペース課題の解決  
手段に
- ② 保存料・アルコール不使用  
幅広いお客さまに喫食  
いただける設計

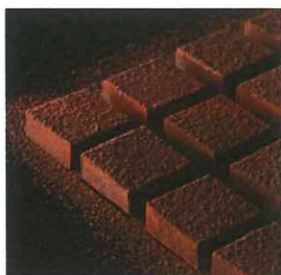
### 加工の多様性

- ① 他素材との混合が可能  
(ナッツなどの固形物、  
ピューレなどの液体原料)
- ② 多用途活用が可能(包餡・  
センター・練りこみ・サンド・  
トッピングなど)

### 賞味期限 12ヵ月

- ① 独自製法により低水分活性  
を実現。  
Aw 0.65以下
- ② 微生物リスク低減による  
保存性向上。ロングライフ  
によるロス低減

## 瑞練〈生ショコラ〉使用例



素材練り込み・石畳



包餡外皮



トッピング



センターに

名称	チョコレート
原材料名	生クリーム、果糖、カカオマス、砂糖、全粉乳、ココアバター、ココアパウダー、植物油脂、脱脂粉乳/乳化剤、酸化防止剤(V.E、ローズマリー抽出物、チャ抽出物)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
形状	20mm×17mm×15mmキューブ状
内容量	5kg×2袋/ケースまたは600g×10袋/ケース
賞味期限	12ヵ月(保管条件:23°C以下)



株式会社 明治