

Cacao Times

\$ 3 Beans

フィジーから届いたカカオ

カカオがフィジーのノコノコ村から届きました。フィジーは今年も豊作だったようです。村1番のカカオ農家であるフィナウさんは、息子のブッダとカカオを育てています。先祖が植えたカカオを再生するために、長い間努力してきました。そんな彼の口癖は「Share and Care - シェア アンド ケア」です。



焙煎して 11 月に開催予定のカカオセレモニーで使用します。

日本でも培養カカオ研究が進展

明治ホールディングスは、米国の California Cultured に 2021 年 11 月と 2024 年 2 月の 2 度出資し、カカオ細胞の培養技術と製品開発を共同で進めている。出資額は非公表。

背景には、気候変動や病害、国際価格の変動などによるカカオ供給リスクがある。明治は培養カカオを、従来のカカオ農業を補完する新たな原料の選択肢として研究している。



アステカの王に愛されたスーパーフード

食環境衛生研究所に依頼していた

栄養成分表示検査の結果が届きました。

ダークココア 1 杯に含まれる食物繊維はごぼう 50g に匹敵する 2.46g でした。ポリフェノールは約 1 日分相当の 547.5g となりました。

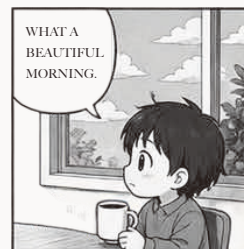


アーモンドミルクで作る、ヘルシーココア レシピ

パッケージ裏面のレシピの牛乳 120 ml の代わりに、140ml のアーモンドミルクを入れます。アーモンドとカカオの組み合わせは、優れた栄養バランスと抗酸化作用や腸内環境改善・美容効果が期待できる人気の組み合わせです。腸内環境・美容：継続的な摂取で便通や肌質の改善、糖の吸収を緩やかにする効果が研究されています。



DAILY YONKOMA BY HARU



ココア・カカオティーの定期便

月額 1500 円からお楽しみいただけます。
お申し込みは Line または店舗にて承ります。

カカオセレモニー

へのご参加をご希望の方がいらっしゃいましたら、Line Instagram の DM または店頭にてお問い合わせください。

