

[ハナコショコラ]特別創刊!
いま旬のチョコレートを総ざらい。

Hanako chocolat

人気アイテムの最新版、
注目店の新作…
今季話題の
チョコレート
114点

"Tree to Bar"のチョコレート / 日本初上陸! 海外王室御用達チョコ
人気店の新展開 / 若手ショコラティエにインタビュー / ひんやりチョコレート … and more!

私をとろけさせる
チョコレートたち。

Hanako MAR. 2020 #118
Hanako Magazine in Magazine

〈FANCL〉の
ショコラ ブー・ラ・ボーテ

美容や健康に役立つ成分・レスベラトロールを多く含む“リンゴンベリーエキス”をたっぷり配合。カカオに含まれるポリフェノールとの相乗効果で、跳びない体を作る。また熱量不使用ながら、カカオの深い香りとリッチな味わいが魅力。今年は「ハイカカオ」と「ジャンドゥーヤ」の2種類の味が新登場。ミルク、ハイカカオ、ジャンドゥーヤ各12枚入り1,440円(税込)。問FANCL ☎0120-750-210

リンゴンベリーエキスを配合。
跳びない体をキープできる

〈アルマテラ〉の
有機アガベチョコレート

フリートッパーで製造し、白砂糖を使わずアガベシュガーで甘さを加えたチョコレートに、ビューティーフードとコラボした新商品が登場。ゴールデンベリー・キヌアを丸ごとトッピングしているかカスベーフードの栄養価も抜群できそう。左から、有機アガベチョコダーク・ゴールド・ベリーエキス440円、有機アガベチョコゴールド・キヌアパウダー・カカオビーンズ各518円(税込)。問アルマテラ ☎03-3402-5940

野菜とほぼ同じGI値だから
血糖値のコントロールに最適

〈蔵珍樓ショコラ〉の
陳皮

自古由来（マジドゥショコラ）の松茸和海苔と蔵珍樓が共同で作ったチョコレートをこの冬、共同開発。中国では漢方として処方される陳皮。これには血管を強張して血流を良くする成分が豊富。ヴィンテージの貴重な陳皮を碎いて練り込んだ生チョコレートは、冷え症改善などに効果的。4個入り1,400円。問蔵珍樓ショコラ www.heichinrou-chocolat.com (2月14日までは期間限定ショップでも販売)

CAO 72%
PREMIUM CACAO
魔法のダイエット
PREMIUM CACAO

トマトやキャベツなどの野菜と同等の低GI値を実現したチョコレート。砂糖の代わりに天然甘味料マルチトールを使用。ベルギー産ブレミアムカカオの味と香りを残しながら、ポリフェノールの抗酸化・抗糖化が期待できる。ダイエット中の血糖値コントロールにも役立ちそうだ。美容健康成分を配合したシリーズも登場。70g 2,700円。問青山すこやか本舗公式ウェブサイト www.sukuyoakahompo.com

老舗中国料理店が手掛けた
薬膳素材のチョコレート

カカオ含有量80%のチョコレートを使用しているため、カカオポリフェノールは一般的な板チョコの約2倍。白砂糖を使わず天然の甘味料で優しい味わいの魅力。さらにポイントはあの銀耳も何んで食べていたといわれる。高い保湿性が特徴の純国産白きらげも配合。不溶性食物繊維やカルシウムも豊富で、便通調節も期待できそう。40g 600円。問ドクターリセラ ☎0120-410-248

〈モンセラート〉の
ブーケコレ レフレブルプラン

ショコラティエのフィリーデスマート氏が、自身の子供のアレルギーをきっかけにオーガニックやラクトース(乳糖)フリーで作ったチョコレート。全商品が完全オーガニック・ヴィーガン対応でラクトースフリー。栽培から商品加工まで全工程で化学合成添加物を含まず製造する。配合素材にも低GI食品のココナッツシュガーを使用。6個入り1,998円(税込)。問蒙セラート ☎0120-223-195(代表)

〈YAEKOコラボレーション
チョコレート〉の
Beauty mood~chocolate
makes me beautiful~

オーガニックカカオのスキンケアブランド「YAEKO」とコラボレーションした限定品。ポリフェノールやビタミンなど栄養価豊富なハイカカオのチョコレートを1日6枚食べてきれいになるプロトクトボックス。AMB:00, AM10:00, PM12:00…と時間が決まっている点も続けやすい。全18枚3,700円。問Bipole by CosmeKitchen全国18店舗(税込は~2月14日) ☎03-5774-5566

BEAUTY & HEALTHY
食べるだけきれいに、
健康になれるチョコ。

ポリフェノールをはじめ、様々な美容&健康効果を持つカカオ。その利点を活かしたチョコレートを。おいしく食べてきれいになろう!

photo : Kenya Abe text : Kimiko Yamada

〈GRANDPOIR〉の
雪うさぎ フルーツケーベルチュール
クラフトチョコレート

無添加、粗挽カットで砂糖も不使用。トランス脂肪酸フリーのチョコレートに、こちらは佐賀の希少な白菊「雪うさぎ」を米精製のカカオバターに練り込み、乳を使わずフルーツチョコブレットに仕上げた。インターナショナルチョコレートアワード2019アジア太平洋大会銀賞受賞、世界大会ファイナル銀賞受賞の品。1,944円(税込)。問GRANDPOIR grandpoirbeantobar@santeflora-ltd.com

高級白苺のフレッシュな
おいしさとヘルシーさが融合

〈ドクターリセラ〉の
美的ファイバーチョコ

カカオ含有量80%のチョコレートを使用しているため、カカオポリフェノールは一般的な板チョコの約2倍。白砂糖を使わず天然の甘味料で優しい味わいの魅力。さらにポイントはあの銀耳も何んで食べていたといわれる。高い保湿性が特徴の純国産白きらげも配合。不溶性食物繊維やカルシウムも豊富で、便通調節も期待できそう。40g 600円。問ドクターリセラ ☎0120-410-248