CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

【参考資料１】カレボー®「シングルオリジン(チョコレート)」を含む「オリジン製品」の特徴

■ **TANZANIA（タンザニア）【原産国：タンザニア/カカオ分 75%】**

甘酸っぱいニュアンスと力強い苦味が特徴のダークチョコレート。焦がしたキャラメルとほのかな柑橘の香りが際立ちます。

■ **DOMINICAN REPUBLIC（ドミニカ共和国）【原産国：ドミニカ共和国/カカオ分 70%】**

カリブ海の太陽、雨に潤された山々、そして肥沃な土壌が、甘酸っぱいトロピカルな風合いをたたえたダーククーベルチュールに命を吹き込みます。フルーティーで砂糖漬けのようなビルベリーの香りに、生き生きとした複雑さを伴い、余韻として残るほのかなミネラル感が感じられます。

■ **MADAGASCAR（マダガスカル）【原産国：マダガスカル/カカオ分 67%】**

希少なダークチョコレートは、杉の香り、熟したブラックベリー、そしてコーヒーと高麗人参の余韻が層をなして広がります。サンビラーノ川に潤された肥沃な谷間から、「サンビラーノ No.1」として知られるカカオが生まれます。

■ **PERU（ペルー）【原産国：ペルー/カカオ分 65%】**
ほろ苦さが特徴のダーククーベルチュールチョコレートです。鮮やかな赤い果実の爽やかな香りがほのかに漂い、かすかに麦芽の香りをまとったプラムの風味が広がります。

■ **SAO TOME（サントメ）【原産国：サントメ･プリンシペ/カカオ分 70%】**

この地からは、濃厚で複雑な味わいに、甘くバターのような香りが漂うダークチョコレートが生まれました。このチョコレートは、それだけで至福のひとときを味わえます。上質なワインのように、その味わいは見事に調和しています。コーヒーの香りと四川山椒のスパイシーなアクセントが感じられます。サントメ産チョコレートが主役として輝いています。

■ **PHILIPPINES（フィリピン）【原産国：フィリピン/カカオ分 68%】**

この豊かな土地が生み出したダーククーベルチュール。このチョコレートは、この土地の美しさを物語るものであり、ほろ苦いニュアンスの中に、濃厚なドライフルーツの風味が広がり、後味にはラム酒のような香りを感じさせつつも、イチジクの繊細な余韻が漂います。

■ **FLEUR DE CAO™（フルール ド カオ）【原産国：エクアドル、コートジボワール、タンザニア/カカオ分 70%】**

この地から生まれるダーククーベルチュールは、見事なほど濃厚で、ほろ苦さと酸味が絶妙に調和し、ほのかなスパイスの香りが漂うチョコレートです。複雑で繊細なフローラル＆フルーティな香りを纏い、洗練された優雅さで五感を魅了します。

■ **GHANA（ガーナ）（原産国：ガーナ/カカオ分 40%）**

この地で生まれたミルククーベルチュールは、すっきりとした繊細な味わいが特徴で、フレッシュなプラムのほのかな香りがその風味をさらに引き立てています。洗練された栗の香りと甘くクリーミーなニュアンスが広がり、味わいにさらなる深みを加えています。エレガントなデザートやペストリーなど、無限のバリエーションに成形するのに最適です。

■ **ECUADOR（エクアドル）【原産国：エクアドル/カカオ分 39%】**

甘く滑らかなキャラメルの香りと、ほのかに漂うヘーゼルナッツのハーモニーが織りなす豊かな風味から、このミルククーベルチュールチョコレートが誕生しました。そのままでもたまらない美味しさですが、焙煎コーヒーのようなほのかな酸味のある飲み物とも絶妙にマッチします。

■ **VENEZUELA（ベネズエラ）【原産国：ベネズエラ/カカオ分 72%】**

深いカカオの濃厚さ、温かみのあるウッディなスパイス、そしてオリーブとワインのほのかな香りが完璧に調和した、力強く渋みのある味わいです。