

CIEL CRAFT CHOCOLATE TOTTORI

大江ノ郷TIMES vol.81

2024.Nov.

山間の郷から美味しい大江ノ郷自然牧場の“自然の恵み”をお届けする情報マガジン おおえのさとタイムス

鳥取と 世界を繋ぐ 空をと。

ciel debut

CIEL CRAFT CHOCOLATE TOTTORI

シエル クラフト チョコレート トトリ

大江ノ郷自然牧場に、
 新たなブランド「CIEL CRAFT CHOCOLATE TOTTORI」(シエル クラフト チョコレート トトリ)が誕生。
 世界各地のカカオ豆から作り上げるクラフトチョコレート専門店です。
 ブランド名のCIELとはフランス語で“空”を意味します。
 ここ鳥取と、空で繋がる、世界のカカオ農園。
 香りや味わい、酸味など、カカオ豆の産地によってさまざまな表情をみせるチョコレートを、ぜひご体感ください。

世界のカカオ豆から作る
 鳥取発のクラフトチョコレート
 ついに誕生。

ひと粒のカカオ豆からチョコレートへ。 Bean To Bar



遠く遠く離れた、赤道近く産地から届くカカオ豆。産地により個性があり、香りや味わいもさまざまです。私たちはその特徴を最大限にいかすチョコレート作りを行っています。



カカオ豆の焙煎から練り上げ、包装までを一貫して私たちの手で行っています。お店にはチョコレート作りを行うラボを併設していますので、選別風景やボンボンショコラの仕上げの工程など、ひと粒のカカオ豆からチョコレートが出来上がる様子を、ぜひ間近でご覧ください。

Craft Chocolate From Tottori

TABLET CHOCOLATE



写真はタブレットビター マダガスカル70

Peru. Belize. Ecuador. Vietnam. Ghana. Madagascar. Tanzania. Colombia → Denosato Tottori

大江ノ郷ヴィレッジ1階 シエルクラフトチョコレート

旅するチョコレートタブレット Traveling Chocolare Tablets
 各1,400円(税込1,512円) <ミニサイズ> 各700円(税込756円)

カカオ豆の生育地域は、南米やアフリカ、アジアなど、世界各地に渡ります。ベリー系の果実味ある酸味を感じるものや、ナッツのようなコク深い風味のものなど、産地によりチョコレートの味わいもさまざま。世界各地を旅するように、個性豊かなチョコレートをお楽しみください。

Tablet Chocolate

TASTE : Bitter / Milk
 ORIGIN : All over the world
 SUGAR : Japanese cane sugar

CACAO CONTENT

55-70%

※商品によって異なります。

