



話題の Bean to Bar ブランド【マルウ】

【新商品3点】ニブ、スプレッド、カカオパウダー

2017年11月24日 ビーブル バイ コスメキッチン 先行発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビーブル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は株式会社アマイジャパンの輸入販売するマルウ カカオ・ニブ、カカオ・スプレッド、カカオ・パウダーを先行発売致します。



Marou（マルウ）

Cacao Powder/カカオ・パウダー（250g）

- 価格：1500円＋税
- 原材料：カカオ
- 原産国：ベトナム
- 一般的にココアパウダーは色を濃くし、酸味を抑えるためにアルカリ処理をしています。化学的処理をせず、特有の爽やかな酸味と旨味を残したカカオパウダーです。鮮やかな赤みがかった色も特徴です。



Cacao Spread/カカオ・スプレッド（250g）

- 価格：1250円＋税
- 原材料：カカオ、カシューナッツ、ココナツオイル
- 原産国：ベトナム
- 一切の添加剤を使わず、レシチンなども不使用。最高品質のカカオとベトナム産カシューナッツ、体にも優しいコールドプレスの高品質ココナツオイルで仕上げてあります。



Cacao Nib/カカオ・ニブ（250g）

- 価格：1250円＋税
- 原材料：カカオ
- 原産国：ベトナム
- スーパーフードとして欧米では既に定着しつつ有るニブ。ヨーグルトやアイスクリーム、サラダなど料理のトッピングやアクセントに、またはソースの材料などにも。

Bean to Bar を代表するブランドの一つでもある【マルウ】。その本物志向の品質は世界でも高く評価されています。チョコレート以外のカカオ製品の販売は今回が初！

Marou Chocolate Brand Story:

マルウは二人のフランス人の冒険から始まりました。当時忘れられた存在であったベトナム産カカオに光を当て、「世界一美味しいチョコレート」(NewYorkTime 紙)と評されるほどのチョコレートを作りました。完全な現地生産にこだわり、カカオの産地のから選りすぐりの材料を仕入れ、製造しております。近年現地にオープンした直営店は早くも観光客の有名スポットにもなっています。

※関連諸法規に抵触する表現が含まれますので、店頭用販促物等への転用はお控えください

BIOPLE FES