



ICA (International Chocolate AWARDS) 受賞

PACARI RAW 70% / PASSION FRUITS BAR が初上陸

2016年10月21日 ビープル 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）が運営するビープル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は株式会社カリフ・ジャポンのPACARI RAW70% / PASSION FRUITS Chocolate Bar を先行発売致します。



PACARI® 

PACARI (パカリ)

PACARI RAW70% CHOCOLATE BAR

- 価格：50g / 2,223円 + 税
 - 原材料：カカオマス、砂糖、ココアバター、乳化剤
 - 原産国：エクアドル
- エクアドル産カカオ豆「アリバ種」を使用した、カカオ分70%のダークチョコです。

PACARI PASSION FRUIT CHOCOLATE BAR

- 価格：50g / 2,223円 + 税
 - 原材料：カカオマス、砂糖、パッションフルーツ、ココアバター、乳化剤
 - 原産国：エクアドル
- エクアドル産カカオ豆「アリバ種」を使用し、パッションフルーツを練り込みました。

“RAW”チョコレートは、通常カカオ豆をローストしてチョコレートを作るところをローストせず、RAW、すなわち“生”の状態で使用したもの。口どけ滑らかなダークチョコが味わえます。2012年ICA世界大会でゴールドを受賞した商品です。“PASSION”チョコレートはフルーティーな風味がいっぱいです。最初に噛んだときからトロピカルな味に圧倒されます。2015年ICAアメリカ大会でシルバー賞受賞した商品です。

PACARI BRAND STORY

エクアドルのプレミアムオーガニックチョコレートブランド「PACARI」は世界で唯一、バイオダイナミック農法に取り組んでいるチョコレートメーカーです。Tree To Barとは、カカオ豆の育成から収穫、そして最終製品にする一貫したメーカーである事。現在36カ国で販売されています。社名の「PACARI」とは、先住民族であるケチェ族の言葉で「自然」を意味します。2012年から4年連続「インターナショナルチョコレートアワーズ」で金賞を受賞したブランドです。

BIOPLE FES

<メディア関係本件に関するお問い合わせ先>
株式会社マッシュビューティーラボ
ビープル バイ コスメキッチン PR担当 くるす
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566