



ゾッターチョコレートのシーズン新作が日本初登場！

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<ゾッター>より、『ハンドスクープバー』と『ラブーコ』の新作を2016年10月21日より先行発売いたします。

ZOTTER (ゾッター)



ハンドスクープバー 4種
[ワイルドベリー+バニラ][チアシード・ナッツパワー]
[プラムマジパン][パッションフルーツ+キャラメル]
■価格：各 70g / 1,250円 + 税

ラブーコ 2種
[エクアドル100%] 32.5g x 2
[マダガスカル75%+コロンビア75%] 35g x 2
■価格：各 1,080円 + 税

■原産国：(全商品) オーストリア

■**ハンドスクープバー**原材料：(ワイルドベリー+バニラ) 粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス、牛乳、果糖グルコースシロップ、ブルーベリー、ストロベリー、ドライラズベリー、粉末脱脂粉乳、濃縮カラント、濃縮クランベリー、ホエイパウダー、ドライストロベリー、ドライカラント、ドライブルーベリー、バニラ、黒糖、乳化剤（大豆レシチン由来）、食塩、レモンパウダー、シナモン、バラ花卉

(チアシード・ナッツパワー) 粗糖、ココアバター、カカオマス、アーモンド、ウォルナッツ、全粉乳、チアシード、転化糖シロップ、バター、大豆パウダー、食塩、乳化剤（大豆レシチン由来）、バニラ、八角

(プラムマジパン) カカオマス、粗糖、マジパン、アーモンド、乾燥プラム、転化糖シロップ、ココアバター、全粉乳、サトウキビブランデー、ラム酒、バター、キャラメルパウダー、黒糖、食塩、粉末脱脂粉乳、乳化剤（大豆レシチン由来）、ホエイパウダー、バニラ、バラ花卉、レモンパウダー、シナモン

(パッションフルーツ+キャラメル) 粗糖、ココアバター、カカオマス、キャラメルパウダー、全粉乳、濃縮パッションフルーツ、牛乳、転化糖シロップ、アーモンド、黒糖、乳化剤（大豆レシチン由来）、食塩、ホエイパウダー、バニラ、タイム精油、シナモン、バラ花卉、レモンパウダー、

■**ラブーコ**原材料：

(エクアドル100%) カカオマス

(マダガスカル75%+コロンビア75%) カカオマス、粗糖、ココアバター

ゾッターチョコレートのクリエイティビティーを代表する「ハンドスクープバー」は、ナッツやフルーツ、地元産オーガニックワイン、ブランデーなどを使い、カカオの風味との絶妙のマッチングを実現したフィリングタイプのハンドメイド・チョコレートバー。一つ一つがスイーツとして完成の域に達しています。「ラブーコ」は、ゾッターが厳選したトップクラスのカカオ豆から作った（bean to bar）シングルビーンチョコレートです。

Zotter BRAND STORY

Zotter社はフェアトレードの精神に基づいて、単に認証済みのフェアトレードカカオを各国の協同組合から買い付けるだけでなく、2006年からはニカラグアにあるカカオ農園において技術指導を行っています。また現地でカカオ栽培に従事する人たちをオーストリアの自社工場に招くなど、カカオの栽培からチョコレート製品になるまでをヨーゼフ・ゾッター自身の目で見届けています。

BIOPLE FES