

Happy  
Valentine's  
Day



予約注文受付中

限定販売

1月初旬より販売開始  
在庫無くなり次第  
取り扱い終了



毎日頑張る自分へ  
大切な人へ、  
ちよつぴり贅沢な  
甘いご褒美



無添加

こだわり  
素材

一人のシェフが何かの縁で日本へたどり着きました。オーストラリアでの経験を活かして宮崎県日南市北郷町の山のなかでtiny kitchen MIYAZAKIという工房をつくり一つ一つ丁寧に宮崎県の食材をいかしたチョコレートを作っています。



## MIYAZAKIチョコプレーン

プレーンは、カカオと粗糖だけで作ったシンプルなチョコレート。私たちのハイカカオチョコレートのベースとなるチョコレートです。カカオ70%の素晴らしい香りと味をお楽しみください。  
<1枚の容量>45g前後 <原材料>カカオ（ガーナ産）、粗糖（鹿児島県産）。  
添加物は不使用。<賞味期限>：製造から1年

1296円 商品番号1910



## MIYAZAKIチョコ きんかん

宮崎県日南市で栽培された金かんは、日本一の生産量を誇ります。きんかんを自社工房でコンポートし、乾燥させた皮をダークチョコレートに合わせました。

<1枚の容量>45g前後  
<原材料>カカオ（ガーナ産）、粗糖（鹿児島県産）、きんかん（宮崎県産） 添加物は不使用。  
<賞味期限>：製造から1年

1296円 商品番号1911



## MIYAZAKIチョコ しょ

とても美しい宮崎県串間市の幸島付近の海水を、昔ながらの作り方をされているHappy Saltさんの薪で炊いて作られた塩を使用しています。

串間の釜焚き塩とダークチョコレートは、粗糖が後をひく、止まらない美味しさです。  
<1枚の容量>45g前後  
<原材料>カカオ（ガーナ産）、粗糖（鹿児島県産）、塩（宮崎県産） 添加物は不使用。  
<賞味期限>：製造から1年

1296円 商品番号1912



## MIYAZAKIチョコ みやだいず

宮崎県都市で栽培された在来種の大豆の「きなこ」を使用。（製造元、ケンコー食品さん）石臼でじっくりとカカオ豆と混ぜ合わせ、30時間かけて攪拌することで仕上げられたKINAKO MILKチョコレートは、まろやかで深い味わいが楽しめます。

きなこの豊かな風味とカカオのコクが織りなす絶妙なバランスは、一口食べれば思わず笑顔になる一品です。おやつやお酒のお供としても多くのお客様にご愛顧いただいています。  
<1枚の容量>45g前後<原材料>カカオ（ガーナ産）、粗糖（鹿児島県産）、大豆（宮崎県産）  
添加物は不使用。

1296円 商品番号1913



## MIYAZAKIチョコ コーヒー

宮崎県日南市の足湯のできる@bosco\_coffee\_roasteryさんが焙煎しているコーヒー豆を特別な細かさに挽いたものをチョコレートに練り込みました。こちらのオーナーさんは、イタリアで本格的にコーヒーの勉強をしていた方。いわばコーヒー焙煎職人さんです。ショコラティエもチョコレート職人。職人×職人のコラボレーションチョコレートです。コーヒーのクランシーな歯触りとチョコレートはもう、止まらない美味しさです。<1枚の容量>45g前後

<原材料>カカオ（ガーナ産）、粗糖（鹿児島県産）、コーヒー（ブレンド） 添加物は不使用。

1296円 商品番号1914

有限会社もやし研究会

☎ 06-6467-8945

〒546-0043

大阪府大阪市東住吉区駒川4-5-7

※全て税込み価格です

☎ 0120-980-637(注文専用ダイヤル)

☎ 06-6467-8946(FAX)

🌐 <https://shop.moyashiken.com/>

✉ [info@moyashiken.com](mailto:info@moyashiken.com)

