



Est. 1929

Chocolates El Rey

El Rey社チョコレートのご紹介

100% Venezuelan Cacao

ベネズエラのカカオ豆の魅力

南アメリカの北端に位置し、カリブ海に面するベネズエラは
穏やかな気候と豊かな自然に恵まれた国です。

独特の素晴らしい香りを持つクリオロ種の発祥の地とされ
平均的に品質の高いフレーバービーンズが栽培されます。

その力強いカカオフレーバーと独特のアロマは
新しいチョコレートを生み出す素になります。

Caribbean Sea



San Joaquín サンホアキン

エルレイ社の管理のもと、農家の人々の情熱と
献身的な作業で育てられる純正クリオロ系のオク
マレ種で、現在ではカカオ豆の品種のひとつとして
確立している同社のオリジナルブランドです。



EI Rey社の取り組み

ベネズエラ各地でカカオ農家と連携し、カカオ豆の品質向上や公正取引などの活動でベネズエラの農業発展に貢献しています。



公正なカカオ取引
仲介人をなくし、APROCAOというカカオ
取引所と提携して公正な経営方針を立
ち上げ、品質に応じマーケットプライス
以上の価格でカカオ豆を購入しています。



トレーニング・プログラム
ベネズエラ各地のカカオ農家と連携し、安定
した収穫量とカカオ豆の品質向上を目指し
ながら栽培や生産技術の指導など様々な
トレーニング・プログラムを行っています。

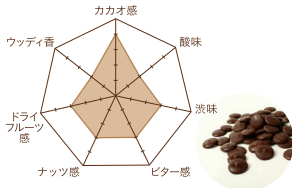


シングル・オリジン
エルレイ社のチョコレートは、単一品種
100%のチョコレートです。ベネズエラ各地
の農家に直接投資し個性豊かなベネズエラ
カカオの維持に全面的に注力しています。

El Rey社の個性豊かな製品ラインナップ

テロワール(気候・土壌)の味わいをストレートに感じられる個性豊かな製品が揃いました。

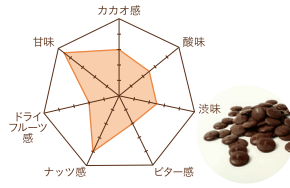
APAMATE_アパマテ 73.5%



苦味と酸味のバランスが良い、ココのあるダークチョコレート。
やわらかな口当たりで、ほのかな酸味とドライフルーツの風味が感じられます。



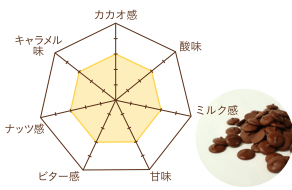
MIJAO_ミハオ 61%



繊細な苦みと上品な甘さを香り豊かに表現したチョコレート。
ウッディーなアロマとカカオの風味がほどよく調和して、口の中に広がります。



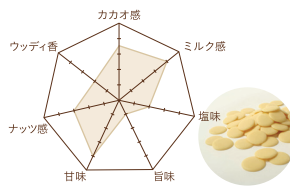
CAOBA_カオバ 41%



カカオ分41%でありながら、バランス良くカカオの味がしっかりしている力強いミルクチョコレート。
キャラメル感が強く後味が口に残ります。



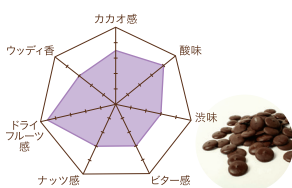
ICOA_イコア 34%



ナチュラルカカオバター使用で、ミルクと砂糖のバランスが絶妙なホワイトチョコレート。カカオの風味が乳の臭みを抑え爽やかなミルク感が広がります。



SAN JOAQUÍN_サンホアキン 70%



厳選されたカカオのみを使用し、いつまでも強く残るカカオの繊細な風味とさすがにフルーツの酸味を感じさせる気品のある最高級クーベルチュール。希少な純正クリオリオ系オクマレ種100%使用。



ベネセラが誇る El Reyブランド



エルレイ社製品は国際的にも評価されています

エルレイ社の『イコア34%』は、2012年にスタートしたチョコレートの国際大会である『インターナショナル・チョコレート・アワード』で、5年連続“ホワイトチョコレート部門”の金賞と特別賞をダブル受賞しています。ホワイトチョコレートでありながら、甘みが抑えられ、しっかりとカカオ風味が主張されていると世界中で愛されています。

製品名	形状・入数	産地別カカオ豆	賞味期限	融解温度	結晶温度	作業温度	JANコード
アパマテ 73.5% (ダーク)	コイン状 2kg×6	カレネロ スベリオール	24ヶ月	50℃~55℃	28℃~29℃	31℃~32℃	7591012007659
ミハオ 61% (セミスウィート)	コイン状 2kg×6		24ヶ月	50℃~55℃	28℃~29℃	31℃~32℃	7591012007673
カオバ 41% (ミルク)	コイン状 2kg×6		18ヶ月	48℃~50℃	27℃~28℃	29℃~29.5℃	7591012007697
イコア 34% (ホワイト)	コイン状 2kg×6		14ヶ月	45℃~48℃	26℃~27℃	28℃~28.5℃	7591012007703
サンホアキン 70% (ダーク)	コイン状 2kg×6	サンホアキン	24ヶ月	50℃~55℃	28℃~29℃	31℃~32℃	7591012008045