

B²



CHOCOLATE
OSCURO

CACAO HUNTERS®

.....
CACAO DE COLOMBIA



B² meets CACAOHUNTERS

バレンタインシーズンを機に

Bakery アイテムのチョコレートを一新します！

日本にただ一人のカカオハンター 小方真弓氏が手掛けた

CACAO HUNTERS のチョコレートを、

更に美味しくなった B² 新アイテムをぜひお楽しみください。

Pain au chocolat

コロンビア産トゥマコを間にはさみ
クロワッサン生地に包み焼き上げました



Pain au chocolat

コロンビア産トゥマコを間にはさみ
クロワッサン生地に包み焼き上げました

Pain au chocolat

コロンビア産トゥマコを間にはさみ
クロワッサン生地に包み焼き上げました



Pain au chocolat

コロンビア産トゥマコを間にはさみ
クロワッサン生地に包み焼き上げました

CACAO HUNTER® 小方真弓

「カカオへの探求、チョコレートへの挑戦」をテーマに、
2013年12月に南米コロンビアにチョコレート工場を
建設し、「CACAO HUNTERS」を立ち上げる。

カカオの品種の選定から発酵・乾燥、チョコレート作
りまでを全て現地で行っている。

インターナショナル・チョコレート・アワードアメリ
カ大会 2016、世界大会 2016 では金賞 / 銀賞を受賞。

2019年アメリカ大会でも9品を受賞。

CACAO HUNTERS のチョコレートは、世界の有名パ
ティスリーやレストランで採用されており、一流シェフ
からの支持も高い。



© CACAO HUNTERS

