

白い恋人の

ひみつ

白い恋人を発明した博士の館、
チョコトピアにようこそ!

博士があなたに白い恋人のひみつを
教えてくれるようです

ほら博士がお待ちですよ……



Love & Sweets

チョコレートを愛して、愛して、
愛しすぎてしまった博士
"ジュリアン・ダンディーノ・
イシミッティ"とチョコレートの
妖精(ようせい)ブルミとラムル



紳士たるもの手を 汚さないために…

ホワイトチョコレートは溶け
やすく食べようとすると手が
汚れてしまう。何かでサンド
すれば… そうだ!

(①)なら

ホワイトチョコ

コレートとの
相性も抜群

じゃないか!



①ラング・ド・シャ とは…

材料は(②) (③)。
どれも私の故郷、北海道産
です。

チョコトピアファクトリーで
は全長約(④)の
オープンでじっくり焼いたア
ツアツのクッキーにチョコ
レートをサンドしてクッキー
とチョコを密着させているん
です。すごいでしょ!



チョコレートが クッキーより 大きいのは…

(①)はとっても
繊細で割れやすい。

それならば、中のチョコ
レートを一回り大きくした
ら、(⑤)ことが

できる!

私って… 本当に天才!



そもそも どういう意味?

(①)はどういう
意味か知っていますか?

ヒントは、この館の中に住ん
でいる、あの動物に関係があ
るんです。ああ、クッキーのう
すくてざらざらとした感じは
まるでブルミとラムルの…!
おっと、気になる方は私の助手
たちに聞いてみてください!



白い恋人ができるまで

ラング・ド・ジャ

主な原材料

- こむぎこ 小麦粉
- さとう 砂糖
- らんぱく 卵白
- にゅうせいひん 乳製品
- ゆし 油脂 他

材料を混ぜる



練りあげる



かたすこ型に摺り込む



POINT!

焼き上げる



生地をサクッと
きれいに焼き上げる!

サンドする



冷やす



ほうそう包装・印字する



できあがり



白い恋人

ホワイトチョコレート

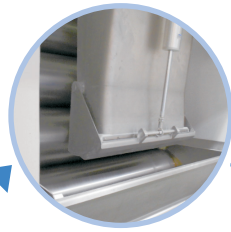
主な原材料

- ココアバター
- さとう 砂糖
- にゅうせいひん 乳製品
- ゆし 植物油脂 他

材料を混ぜる



さめ細かくする



POINT!
なめらかにする



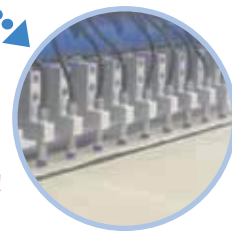
温めながら約1.5時間
かけて練ることで
なめらかな口当たり!

POINT!

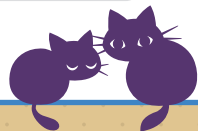
温度の調整



成形する



色やつやなどが
じょうたいになるよう
チョコレートの温度を調整!



こくさいきじゅん ひんしつかんり
国際基準の品質管理を



- FSSC 22000 ^{にんしょうしゅとく}認証取得
- 科学的、合理的 ^{もと} に基づく手法 ^{しょうみさげん} で賞味期限 ^{せってい} の設定
- 製造日 ^{せいぞうび} と賞味期限 ^{しょうみさげん} の個別印字 ^{こべついんじ}



かんきょう
環境に優しく



- 道産原料 ^{どうさんげんりょう} の積極的使用 ^{せきごくじゆうしゆう}
- (①) ^{こむぎこ さとう} の小麦粉、砂糖 ^{しりょうか} を使用しています。
- 食品ロス ^{しんぴんロス} の飼料化 ^{しりょうか}
- 白い恋人 ^{こいびと} の箱・紙袋 ^{かみぶくろ} に (②) ^{にんしょう} マーク認証



これは森林を守るために「そこに住む生き物を大切に森林を管理しているか」「そのように管理された森林から生まれた木を使っているか」という厳しい基準をクリアしたものに付けることができるマークです。

- 白い恋人 ^{こいびと} のトレー ^{とら} に (③) ^{そざい} トレー
- 使用しているトレーは (③) ^{そざい} 素材 (植物由来) ^{そざい} でつくられています。燃えるゴミ ^も として捨てられます。
- (③) ^{にさんかたんそ} の元になる植物 ^{きゆうしゆつ} がごみ ^も を燃やすときに、二酸化炭素 ^{にさんかたんそ} を吸収 ^{きゆうしゆつ} してくれるので空気中の ^{はいしゆつ} CO₂ ^{おさ} の排出 ^{はいしゆつ} を抑えることができます。



MEMO
