

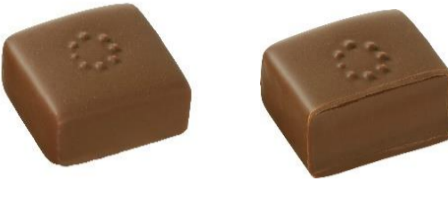










部門	ブランド	品名	画像	説明	世界大会		アジア太平洋大会	
					点数	賞	点数	賞
ガナッシュ ダーク	セゾンド セツコ	すだちとバラ		マダガスカル産とボリビア産カカオのダークチョコレートガナッシュ。フルーティーなマダガスカル産カカオとカカオ感の強いボリビア産カカオマスを合わせ、徳島県産の日本の柑橘 すだちの果汁をあわせました。朝摘みの生の薔薇の香りを抽出して優しく香らせました。	89	ゴールド &スペシャル	86.3	シルバー
		和薄荷と日向夏		日本のミントと柑橘のマダガスカル産カカオのダークチョコレートのガナッシュ。宮崎県産の日本の柑橘日向夏のほどよい酸味の果汁を入れたガナッシュに優しい香りの南阿蘇産薄荷を香らせました。日本の夏をイメージしました。	87.2	シルバー	90.8	ゴールド &スペシャル
		柚子とカルダモン		マダガスカル産カカオのダークチョコレートガナッシュ。酸味が特徴のマダガスカル産カカオのチョコレートに日本の柑橘 柚子の果汁を合わせ、柚子のほろ苦さと合うカルダモンを香らせました。	87	シルバー &スペシャル	88.2	シルバー
		よもぎと桃		ベネズエラ産ダークチョコレートのガナッシュ。チョコレートに桃のピューレを混ぜ合わせ、日本のハーブよもぎを抽出して香りづけしました。フルーティーなチョコレートの特徴を桃がひきたてます。	—	—	85.9	ブロンズ
ガナッシュ ホワイト	セゾンド セツコ	柏餅風		和菓子の柏餅をイメージしたドミニカ産カカオのホワイトチョコレートガナッシュ。ホワイトチョコレートと白みそをあわせたガナッシュで味を表現し、柏の葉を巻いた柏餅を表現するため柏の葉の香りを添えました。	88.4	シルバー	87.9	シルバー
ホワイト チョコレートバー	メリーチョコレート	焼きとうもろこし		北海道の名物焼きとうもろこしをイメージしたホワイトチョコレートタブレット。北海道産とうもろこしのダイスとパウダーをホワイトチョコレートに混ぜて醤油をきかせました。	92.2	ゴールド &スペシャル	85.3	ブロンズ
コンビネーション チョコレートバー	メリーチョコレート	蜂蜜と和三盆の キャンディングアーモンド チョコレート		キャンディングし砕いたアーモンドを入れたコストリカ産カカオのミルクチョコレートタブレット。東京産蜂蜜と徳島産和三盆でキャンディングしたアーモンドを荒く砕き、コクのあるミルクチョコレートに混ぜ込みました。	85.7	ブロンズ	90.6	ゴールド
ガナッシュ コンビネーション コーティング	セゾンド セツコ	丹波栗と焙じ茶		ホワイトチョコレートとミルクチョコレートガナッシュの二層。上層がほうじ茶のホワイトチョコレートガナッシュ、下層に京都産丹波栗のペーストと日本産ラム酒を入れたミルクチョコレートガナッシュを重ねました。	—	—	89.4	ゴールド
		玉露茶とあまおう苺		ドミニカ産カカオバターを使ったホワイトチョコレートガナッシュの二層。上層に福岡県産のあまおう苺のピューレを入れたホワイトチョコレートガナッシュ、下層に最高級の緑茶 玉露のホワイトチョコレートガナッシュを重ねました。	—	—	88.6	シルバー &スペシャル
		十勝あんこと チーズ		北海道の産物とベトナム産カカオのチョコレートの二層のガナッシュ。上層に北海道のゴーダチーズを入れたホワイトチョコレートガナッシュ、下層に北海道十勝産小豆のあんを混ぜたミルクチョコレートガナッシュを重ねました。	—	—	87.9	シルバー
		抹茶黒みつ		抹茶ガナッシュと黒蜜のガナッシュの二層。上層は香りと旨みの強い京都産宇治抹茶を合わせたホワイトチョコレートガナッシュ、下層は沖縄県産黒糖で作った黒蜜が入ったマダガスカル産カカオのダークチョコレートガナッシュです。アクセントに黒糖から作った黒糖焼酎を入れています。	—	—	86.8	ブロンズ