

インドネシア スラウェシ島でカカオの育成・発酵・研究事業に
携わる dari K と現地生産者と協業してつくった商品です。

インドネシア スラウェシ島のカカオ豆をライムと合わせて発酵させました。
レーズンがトリュフチョコの味わいを引き立てます。

●時間の経過により、ココアパウダーの色が黒くなることがありますが、品質には問題ありません。●チョコレートは一度溶けますと白く固まるがありますが、これはチョコレートの油脂分です。●小さなお子様や、ご年配の方が召し上がる際には、喉に詰まらせないようにご注意ください。●選別しておりますが、レーズンのヘタ・茎等が残っていることがありますので、注意してお召し上がりください。●賞味期限は開封前のものですので、開封後はお早めにお召し上がりください。

無印良品 ライム発酵のカカオを生かした レーズントリュフ

●名称: チョコレート ●原材料名: カカオマス(カカオ豆(インドネシア))、砂糖、ココアバター、全粉乳、オイル
コートレーズン(レーズン、植物油)、植物油、ココアパウダー、デキストリン、でん粉/乳化剤、(一部に乳成分・
大豆を含む) ●内容量: 40g ●賞味期限: 表面上部に記載(開封前) ●保存方法: 直射日光・高温多湿の場所を
避けて、28℃以下の涼しい場所で保存してください。 ●販売者: 株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

製造所: 株式会社中央食品工業 埼玉県蓮田市大字黒浜3478-1

本品に含まれるアレルゲン

乳成分 milk	大豆 soybean
-------------	---------------

小麦・卵を含む製品と共通の設備で
製造していますので、ご注意ください。

2509051



4

548076 045557

栄養成分表示
(1袋40g当たり)

エネルギー 221kcal

たんぱく質 3.2g

脂質 13.8g

炭水化物 20.9g

食塩相当量 0.04g

この表示値は、目安です。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と
外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの
店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画 お客様相談室電話 0120-14-6404 www.muji.com

