

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。
さわやかな香りと口どけの良さが特長です。

- 製品の特性上、ワレ・カケ等が発生することがあります。
- 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。
- 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 チョコレート

●名称: **チョコレート** ●原材料名: チョコレート(カカオマス、砂糖、ココアバター、全粉乳)(国内製造) / 乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む) ●内容量: 40g
●賞味期限: 表面下部に記載(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

加工所: 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ギー

乳成分	大豆
milk	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。

栄養成分表示
(1袋40g当たり)

エネルギー	234kcal
たんぱく質	3.2g
脂質	15.6g
炭水化物	20.2g
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



2411051



4 550584 465505