



Cube-Choco Series

Cube-Choco 華やぎビター
Cube-Choco こく味ホワイト
Cube-Choco 濃いイチゴ
Cube-Choco 焦がしミルク

パンや洋菓子の混ぜ込み焼成に適した
キューブタイプのチョコレートです。

Cube-Choco Series

キューブチョコシリーズ



Quality Meister System

おいしさと扱いやすさのクオリティに
こだわった素材で、“もっとカンタンに
おいしい”を実現していく仕組みです。

パン・菓子の表情を豊かにするキューブ

製品特長

1. こだわりの 形と風味

7.5×7.0×7.0mm という食べやすい
サイズのダイス形状です。存在感が
あり、それぞれこだわりの風味をお
楽しみいただけます。



2. 口どけよく 焼き残る

4種類のこだわりの風味と形が焼成
後もしっかりと焼き残ります。テン
パリングタイプのチョコレートな
ので、口どけなめらかです。



3. 選ぶ たのしさ

4種のバラエティで季節やイベ
ントにあわせたパンやお菓子の
商品アイテムを作るサポートを
いたします。



国内製造で安心の高品質
MADE IN JAPAN

厳選された材料を使用し、最新の食品安全体制の整った
工場生産しています。 ※FSSC 22000 認証取得

製品情報



製品名：Cube-Choco 華やぎビター、Cube-Choco こく味ホワイト
Cube-Choco 濃いイチゴ、Cube-Choco 魚がしミルク

入目・荷姿：1kg×8袋/段ボール

サイズ：約7.5×7.0×7.0mm/粒

保存方法：直射日光を避け、25℃以下で保存してください

取扱上の注意：におい移りの可能性がありますので、
においの強いものそばに保存しないでください。
開封後はお早めにご使用ください。

製造者：東京フード株式会社

 月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

詳細はこちら

