



Nama-Choco Cube

生チョコキューブ

北海道産生クリームとコニャック
V.S.O.Pが、濃厚なコクと芳醇なカカオの
薫りを引き出したキューブ状の本格
生チョコレートです。

Nama-Choco Cube

生チョコキューブ



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。

キューブで感じる本格生チョコレート

製品特長

1. こだわり 素材

北海道産生クリーム、コニャック
V.S.O.Pを配合し、ミルクのコク
と芳醇なカカオの薫りを引き出し
ました。



※写真等はイメージです。

2. ほどける 口どけ

やわらかな食感となめらかに
ほどける口どけを、一度に
ご堪能いただけます。



3. 高級感 を演出

商品にトッピングしたり、混ぜ込
むことで、高級感のある仕上がり
と贅沢な味わいを演出します。



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



- 入目・荷姿：700g×2ペール/段ボール
サイズ：約8×8×8mm/粒
保存方法：要冷凍
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下さい。
製造工程上、製品の中にサイズがわずかに小さいもの、
いびつなものが混在します。
開封後はお早めにご使用下さい。
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



R02_07