



# Chocolat Zenoa

ショコラゼノア

---

ケーキ生地練込み用の液状チョコレートです。  
ふんわりソフトな食感のチョコ生地に仕上げる  
ことができます。

# Chocolat Zenoa

ショコラゼノア



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。

## 分散性に優れ、様々な生地に馴染みやすい液状チョコレート

製品特長

### 1. こだわり 素材

ガーナ産カカオマスとオリジナルブレンドのココアパウダーを使用。ココアパウダー単品よりもチョコレートらしい豊かな味わいが楽しめます。



※写真はイメージです。

### 2. 作業を カンタンに

計量が容易な液状タイプのチョコレートです。チョコレートをとくす必要も無いため、作業時間の短縮に繋がります。



簡単！チョコスポンジのひみつ

月島食品QMS公式サイトにてココアパウダーのお悩みを解決するショコラゼノアの魅力をご紹介します。



### 3. ソフトな 食感

分散性に優れ、様々な生地に馴染みやすい物性です。スポンジ生地  
の気泡を壊しにくく、ふんわり  
ソフトな食感の生地に仕上がります。



厳選された材料を使用し、最新の食品衛生管理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：①ショコラゼノア 10K / 10kg(BIB袋)段ボール

②ショコラゼノア 1.8K×6 / 10.8kg(1.8kg×6本)段ボール

種類別名称：準チョコレート

保存方法：直射日光を避け、25℃以下で保存してください。

取扱い上の注意：固形分が沈殿し固まっている場合がありますので、よく混ぜてからご使用ください。容器から出にくい場合は20～25℃の場所に置いてからご使用ください。におい移りの可能性がありますので、においの強いもののそばに保存しないでください。

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

製品紹介ページ

