

---

# Yacca のチョコレート

---

## 神の木の実

「Yacca」は身体がよるこぶ「神の薬」、本物のチョコレート

Cacao は“神々の食べ物”と言われ、人にとっても「神の薬」と思われておりました。この「神の薬」は現代人に必要とされる栄養素が多く含まれていることも知られております。そこでその恩恵が十分に受けられるよう、野性味たっぷりの高品質 Cacao を惜しみなくたっぷり使いました。

## Simple is BEST

「Yacca」のタブレットは香りにこだわったカカオ 80%

身体を作っているのは、日々摂取している「食べ物」。そこでより品質の高い「食べ物」である Cacao の恵みをストレートに味わっていただくため、チョコレートの原料は厳選された上質なカカオと甜菜糖のみとしました。上質なカカオのフレーバーをお楽しみください。

## 素材へのこだわり

「Yacca」はカカオ研究の発信基地、トリニダード・トバゴの有機栽培カカオのみ使用

世界初の Cacao プランテーションが作られたカリブ海のトリニダード。千葉県ほどの小さな島国ですが、カカオ栽培にとって貴重な世界的権威であるカカオリサーチセンター (CRC) があります。Yacca では一般的に輸送時に大量の殺虫剤を使われるカカオですが、コストがかかろうとも殺虫剤を使用せず、CRC が太鼓判を押す「安心・安全」なカカオのみを輸入。北の大地・北海道の、柔らかい甘さの甜菜糖が貴重なカカオの味をより引き立てます。

## カカオの効果

「Yacca」は現代人のストレスを軽減する美容や健康に有効な栄養素に注目！

カカオに含まれるポリフェノール。80%のチョコレートの含有量は赤ワインの 10 倍以上と言われております。「身体のサビを落とす」「血管をしなやかにする」「善玉コレステロールを増やし血流改善」等々、様々な効果が期待されます。腸内環境を整える、食物繊維やカカオプロテイン、精神をリラックスさせるテオブロミン他、最近ではがん予防の研究もおこなわれています。

## カカオ豆について

「Yacca」の選択、三つのカカオ農園の三種類のカカオ

カカオ豆もワインと同様、畑が変われば豆の味も異なります。数ある農園の中から、素晴らしい個性を持ったカカオを栽培する三か所を選びました。

### ◎Ortinola (オルティノーラ)

北部山地の広大（東京ドーム 80 個）な農園。気候条件に恵まれ、至る所から清水が湧き出ている。熟した果実のような、時にはミルクのようなコクのある風味の中に、ほんのりと香るフローラルな風味とハーブのアロマ。まるやかな味わいをお楽しみください。

### ◎Tableland (テーブルランド)

南部の台地に位置する農園。ここは手つかずの自然が残り、多くの野生の植物が生息している地域。マスカットのようなフレッシュなアロマにほのかなバニラのアロマ。白ワインを思わせる様な華やかな風味を持ちながら、さっぱりとキレのよい爽やかさが記憶に残ります。

### ◎Genebank (ジーンバンク)

CRC が保有するカカオの木の遺伝子バンク。2400 種類もの木が栽培されている。

果実味やナッツ、木のアロマなど、何種類ものフレーバーが複雑に絡み合いながらもバランスの取れた絶妙な風味。遠く古代に引き寄せられそうになる独特の風味をぜひ味わってください。