



ココア風味パウダー

Cocoa Flavored powder

ココアパウダー代替品を開発中!



カカオ豆の危機!?

カカオ豆の不作により、チョコレート業界では価格の高騰、供給制限もかかり始めており、多くの企業が大きな影響を受けています。ココアパウダーも余波を受けております。病害虫によるカカオの樹の植替えをしても、収穫まで4~6年ほどかかるため、しばらくの間は需要と供給のバランスが崩れ、更なる価格の高騰や供給難など厳しい状況が続くことが見込まれます。

キャロブパウダーでココアに近い風味を再現!

Q. キャロブパウダーとは?

A. マメ科の植物でイナゴ豆の鞘を焙煎して粉末化したものです。ココアの風味にもなっているとされています。

Q. 使用方法は?

A. ココアパウダーの置き換えにご使用下さい。ココア飲料、焼き菓子(クッキーやパウンド) 様々な用途で、お好みの割合に置き換えてご使用ください。

使用例

パウンドケーキ (ココアパウダー置換え)



blank品

30%置換え

50%置換え

70%置換え



商品情報

品名	ココア風味パウダー
荷姿	2kg×5
賞味期限	製品化後記載
保管条件	冷暗所保存
使用原料	デキストリン、ぶどう糖、キャロブパウダー、グラニュー糖/カラメル色素、香料

※開発中のため情報が変更になる可能性があります。

安価品のチョコソースの試作、チョコレート代用品のご紹介も承っております

サンアイ化学工業株式会社

〒170-0002 東京都豊島区巢鴨1丁目24番12

<https://www.sa-n-ai.ne.jp/contact/>

☎ 03-3947-1183

お問い合わせください

「味・香り・色」でお困りのことがございましたら、お気軽にご相談ください。
※サンプル等のご用命、お問い合わせはHPからも承っております。

