

# 「美容液チョコ」は

「はやスイーツ  
じゃなくサプリ

大好きなおやつ、チョコレート。でも口にするたびに「また食べてしまった」と襲う罪悪感……。もし、そんなことはもう気にしないでいいとしたら？



名店による  
フレーバーの  
質生チョコ

**糖質制限** 佐藤さん  
ビター度 50%  
カロリー非公表

舌の上へのせた瞬間ほろりと溶けてなくなります。例えて言うなら大トロのような口溶け(笑)。上質なコーヒーの風味がいいですね。砂糖不使用と聞いてびっくりしました。カロリーが気になる方も大満足だと思います。

糖尿病専門医の山田悟医師監修でパティシエのサントスシェフが開発。砂糖不使用。甘味料のシュガーカットゼロ、マルチツールなどを使用。9粒で糖質5g以下。通販可。カフェスリム18個入り ¥1,575(エコール・クリオロ)



アガベシロップの  
甘みに癒やされる  
オーガニックチョコ

**ストレス解消** 佐藤さん  
ビター度 20%  
1枚約600kcal

ミルクは上品でバニラとカカオの風味をすごく感じられる美味しさ。香ばしくてまろやかな黒糖のような甘みです。ダークの方は後から甘みがくる。ミルクはアイスラテ、ダークはアイスコーヒーをお供に頂きたいですね。

砂糖の1.5倍の甘さながら低GI値のアガベシロップ粉末を使用。全てオーガニック原料。味はミルクとダークの2種。ナチュラルローソンなどで販売。ダーデン 有機アガベチョコレート1枚100g 各 ¥700(イデアプロモーション)

美容食材とのマリアージュで効果を昇華させた美容液チョコ、

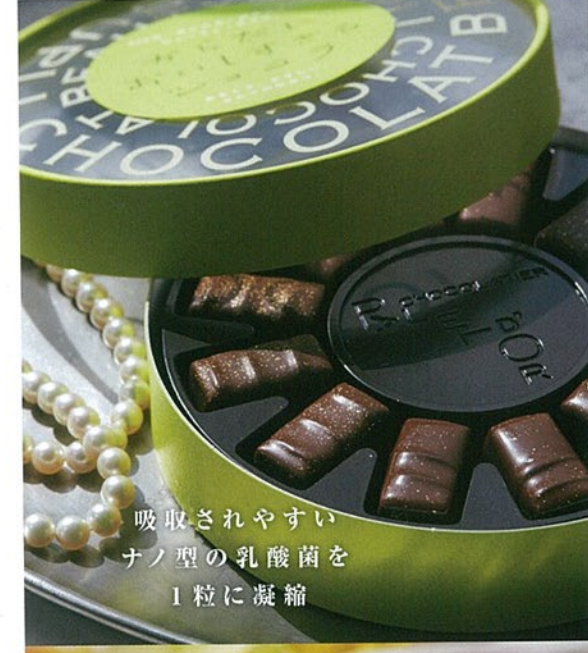


たっぷりの  
フルーツと  
カカオが合体

**ビタミン補給** 木村さん  
ビター度 10%  
1本6個233kcal

ジューシーなフルーツ風味の部分とチョコレートの2層がバランスよく融合していて2つの味をきちんと楽しめます。カカオの風味もしっかりあって甘さは控えめ。いくつもの味を楽しめるからどきどき手が進んじゃいます。

植物の色素や辛み、香り成分のフィトケミカルを配合。イチゴ・青りんご・ゴールドンベリー・ザクロ・マヤナッツなどの美容素材を使用。通販可。ポタニカルカラズローチョコレートバー 1本6個入り ¥1,260(アマリタラ)



吸収されやすい  
ナノ型の乳酸菌を  
1粒に凝縮

**美腸** 石塚さん  
ビター度 60%  
1粒38kcal

全粉が乗っていてリッチな気分になります。噛むと中に柔らかいガナッシュが入っていて内側と外側の食感が2度楽しめる。口に入れた途端にはちみつのような優しい甘さが。ごま油や豆乳入りとは驚きのリッチな味わいです。

砂糖はメープルシロップとはちみつ、生クリームは豆乳、バターは良質のごま油で代用。乳酸菌を1粒に1,000億個配合。東京・大阪に店舗あり。通販可。からだにおいしいすぎるショコラ12個入り ¥2,100(パレドール)



脂肪を燃やしてくれる  
夢みtainなチョコ

**ダイエット** 木村さん  
ビター度 30%  
1個117kcal

甘酸っぱい果実のアロニアが効いてる!酸味があって口溶けのいいガナッシュだけでも、サクサクのクッキーだけでも美味しいから、2つ合わせて完璧。ボリュームがあって個別包装だからダイエットに最適ですね。

抗酸化物質が豊富なアロニアの成分を18,000mg以上配合したガナッシュをサンド。脂肪細胞に働きかけ燃焼。通販可。ショコラアロニア3個入り ¥1,260(3月までの限定販売)(オルビス/チョコレートデザイン)



発酵素材の力で  
体内の毒素を  
美味しくデトックス

**デトックス** 神久保さん  
ビター度 10%  
1粒95kcal

ほのかに感じる自然な甘みの正体はナツメヤシの実だったんですね。個性豊かな味のバリエーションで、中でもソルト&ペッパーの組み合わせはちょっと驚き。チョコレートケーキを食べているような濃厚さで満足感があります。

淡路島の工房で手作りされるチョコ。砂糖、乳製品不使用で玄米甘酒と果実のデーツで甘みをプラス。玄米に含まれるフィチン酸が体内に溜まった重金属を排出。オレンジ風味や期間限定フレーバーも。通販可。美チョコレート6個 ¥2,820(らうらう)