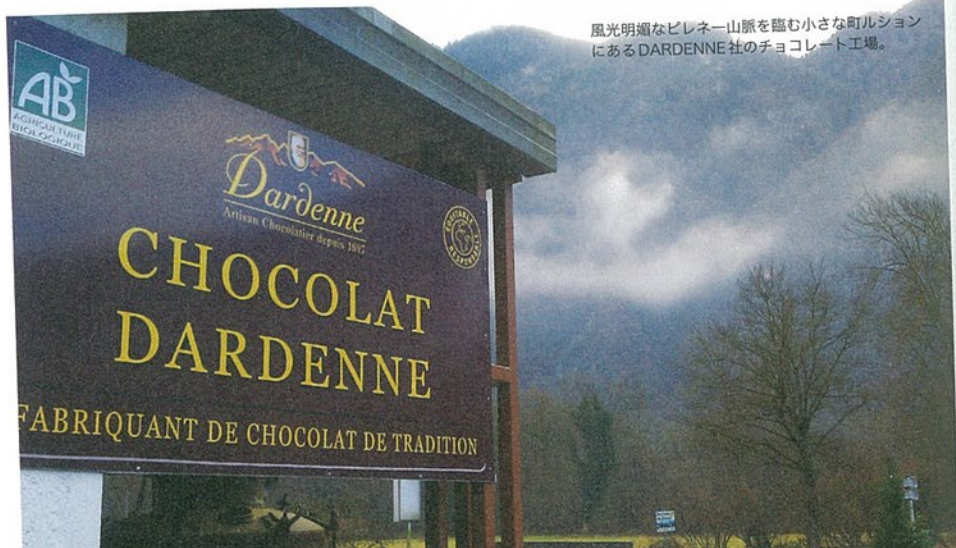


風光明媚なピレネー山脈を臨む小さな町ルシオンにあるDARDENNE社のチョコレート工場。



伝統製法で受け継がれる甘い“美菓”  
Chocolatと“天然の蜜”アガベが会った。



**DARDENNE 社**  
ダーデン

問：(株) イデアプロモーション  
tel. 03 3402 5940  
営：9:00 ~ 17:00 (平日のみ)  
http://agave-jp.com info@iidea.co.jp  
※販売はウェブおよび小売店にて

チョコレートの改良から始まった創業 1897 年の小さな  
チョコレート会社ダーデンカンパニーの物語に想いを馳せる。



左/カカオ70%の甘さを抑えた  
「オーガニックアガベチョコレート ダーク」。  
右/まるやかなミルク風味の  
「オーガニックアガベチョコレート ミルク」。



ヘーゼルナッツ46%の香ばしいナッツの  
香りとアガベパウダーのさっぱりとした甘  
さが引き立つ「オーガニックアガベチョコ  
クリーム ヘーゼルナッツ」。

いつもの朝の食卓には、体にいい  
特別なチョコレートを一かけら

ちょっと疲れを感じたり、体が冷える季節には、あつあつのホットチョコレートをフウフウいわせて飲みながら体を温めるのが、小さい頃からちっとも変わらないいつもの習慣。オーガニック先進国フランスでは、そんな身近なチョコレートの中でも健康にこだわった特別なオーガニックチョコレートを作っている創業1897年の老舗チョコレート会社「DARDENNE (ダーデン)社」がある。スペインとの国境にそびえるピレネー山脈の麓の小さな町ルシオンに工場を構え、世界で初めてメキシコのアガベ社製である低GI値



自社製品に自信と誇りを  
持ち、日夜チョコレート  
作りに情熱を注ぐ職人。



3代目オーナーの奥  
様マリエーヌさん。  
製品のクオリティを  
維持しながら環境保  
護やフェアトレード  
などの社会活動にも  
注力している。

食品「アガベパウダー」で甘味をとった「オーガニックアガベチョコレート」を開発した。カカオとアガベが一つになったオーガニックアガベチョコレートには、抗酸化作用があるポリフェノールがワインの3~4倍も含み、ミネラルや繊維が豊富で、植物から採れる自然の甘さが特徴。この体にいいオーガニックチョコレートを「急がず誠実に、良質な商品を世の中に定着させていきたい」という作り手と伝え手の想いが一つになり、2013年1月にオーガニックアガベチョコレートが日本に初上陸。毎日の食卓に添えたい。

不純物を取り除き、  
カカオの消化を助  
ける作用を持たせ  
る製法の開発に  
至った当時の機械。

