

国際的なチョコレートコンクール

「インターナショナルチョコレートアワード2018」アジア太平洋大会

『ISHIYA CHOCOLATE』 8品種のチョコレート受賞

2018年9月に発表されました「インターナショナルチョコレートアワード（I.C.A）2018」のアジア太平洋大会において、下記のチョコレートがそれぞれ受賞いたしました。



【ホワイトチョコレート】

- ・金賞「黒糖きなこ」 : サロマ湖の塩、沖縄県産黒糖粉末、北海道産大豆から作った二度焙煎きな粉を使用。
- ・銀賞「小豆と碾茶」 : サロマ湖の塩、十勝小豆パウダー、刻んだ碾茶（てんちゃ）を使用。
- ・銀賞「いわいくろきな粉」: サロマ湖の塩、北海道北見産の“いわいくろきな粉”を使用。
- ・銀賞「油中粉碎抹茶」 : 世界初の油中粉碎（ゆちゅうふんさい）方式（※）で微粒化した抹茶を使用。
※油の中で茶葉を粉碎し微粒化する方法。風味の劣化と退色を防ぐことが出来る。
- ・銀賞「冬至」 : 北海道産かぼちゃとパウダーと、フリーズドライの十勝産小豆を使用。
- ・銀賞「柚子と塩」 : サロマ湖の塩、フリーズドライの柚子ピールを使用。



【ミルクチョコレート】

- ・銀賞「とうきび」 : サロマ湖の塩、フリーズドライの北海道美瑛産とうもろこしを使用。
- ・銅賞「粉碎とうきび」 : サロマ湖の塩、粉碎したフリーズドライの北海道美瑛産とうもろこしを使用。



2017年にも受賞した「とうきび」（左）と「小豆と碾茶」（右）が今年もそれぞれ受賞