



罪悪感 **ゼロ!** の ローチョコ!

ローチョコ は他のチョコと **何が違うの?**



一般のチョコレートは、食感を滑らかにするために、チョコの原料となるカカオを高温で処理しています。そのため、本来カカオが持っているスーパーフードと呼ばれる所以の大切な成分が破壊されてしまうのです。

ラブチョコのチョコは、同じ80%以上の高カカオでも、RAW（低温：48度以下）で処理し、滑らかにするために繰り返し攪拌をしていないので、大切な酵素が破壊されません！体の中からキレイになりたい人を応援します！

カカオはスーパーフード

ここまで地球環境に配慮した チョコレートをご存知ですか？

生分解性
パッケージ



チョコレートを包んでいるビニール素材は、2ヶ月間土に埋めて置くと自然に戻ります！「Compostable」

もらうと嬉しいセットをご用意
パースディー・クリスマスプレゼントに



ローチョコレート
5本セット
3200円/セット
6本セット
3800円/セット
ご用意可能です
詳細はお問合せ下さい



オーガニックローチョコレート
3本セット **1980円/セット**



ラブチョコ チョコレート応援隊



ダイエットコンサルタント
お勧めの
毎日食べたい
おやつ7選に登場

毎日食べても
太らない？

インナービューティ
チョコレート



ヨーロッパで
人気No.1
ローチョコ
オランダ産

- 1)ピュア/ニブス
- 2)クコ/オレンジ
- 3)アーモンド/イチジク
- 4)マルベリー/バニラ
- 5)ピーカン/マカ
- 6)エキストラピュア

1本 600円

ラブチョコ オーガニック ローチョコレート

特別栽培 喜界島黒糖



杉俣さんが作る
黒糖はエグミも少なく
和洋中どんなお料理に
も合うお砂糖です。

杉俣紘二郎作
喜界島黒糖
かち割り
数量限定
価格：380円
入数：20



黒糖仕上げ作業

釜から上げる仕上げの段階は、火加減の微妙な調整が必要です。黒砂糖をあげる人の合図に合わせ火加減をもう一人の人が調整します。ある程度の温度になった攪拌機に上げるタイミングが職人の技です。

商品名	内容量	JAN
喜界島黒糖（粉末）特別栽培	110g	4560342330259
喜界島黒糖（かち割り）特別栽培	110g	4560342330266

肌がよろこぶ石鹸

石鹸作りは、料理と同じで素材が命！

価格の表示については全て税抜価格です。

自分の肌に合わない石鹸を使用していませんか？ 原料にこだわり食用の「100%バージンオリーブオイル」を使用して石鹸を作りました！肌を通して、体内に吸収される成分が安心できることは食品と同じです。美味しい物を作るのと同じように、手間のかかる製法で時間をかけて作りました。



『女性におすすめしたいNo.1商品』



100%バージンオリーブ
オイル石鹸100g

価格：1300円/個
入数：100



肌トラブルで悩む美容師さんから、感謝の言葉をたくさん頂いています！有名病院、皮膚科、調剤薬局の医師、看護師さんのお墨付き商品です。

オリジナルキット作ります

100%バージンオリーブ
オイル石鹸50g+ネット入り



価格：980円/セット

お客様に合わせてオリジナルギフト
を作成可能ですのでご相談下さい。

国産

喜界島産 特別栽培すりごま

数量限定

喜界島産ゴマは
香りが
ぜんぜん違う！

鹿児島県喜界島
(きかいじま)

白ゴマは驚異
のパワー持つ
食材

価格：450円 入数：30
内容量 30g 賞味期間10ヶ月
JAN：4560342330228



特別栽培の白ごまを100%使用しています。ごまは島の菊地さんと仲間たちで栽培され、丹念に手作業で煎ったごまです。特別栽培は、栽培期間中に農薬と化学肥料の使用量を一般慣行栽培の1/2以下にしたものです。

いりごまのご用意もありますので、ご相談ください

バックヤードから

最近よく目にする「ボタニカル」オーガニックとの違いは何？と聞かれるのですが、ボタニカルとは「植物の」「植物から作られている」という意味で、生活用品全般が対象です。生活空間に観葉植物等を取り入れる「ボタニカルライフ」もちょっとしたブームです。ボタニカルとオーガニックの違いは、「基準があるか、ないか」の違いですが、両方とも安心のイメージが付いているようです。オーガニックには厳しい基準が国際的に決められていますが、ボタニカルにはありません。だからこそボタニカルやオーガニックなどの言葉に惑わされないよう、自分に合ったものを選ぶことが大切です。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか)

KH181101A

秋田のすいか糖エキス

こだわりのすいか糖

すいかの果汁だけで
作ったこだわりのエキス



昼夜の寒暖差が大きい秋田県横手市雄物川はすいかの名産地。一般的なすいか糖は、皮・種・果肉が入っていますが、秋田のすいか糖は、皮・種を取り除いてから濾したすいかの果汁のみをじっくり煮詰めてつくりました。上品な甘さを味わってください。



すいか糖は、昔から民間療法に使用され、その成分にはシトルリンというアミノ酸が含まれていて、利尿効果を高め、むくみをとる効果があるといわれています。むくみは腎臓病以外に、心臓病や高血圧から起こる場合もありますのでむくみは体の不調を警告するシグナルです。

価格：3500円 入数：26 賞味期間：2年
内容量 150g JAN：4589693662024