

スーパーフード入りの板チョコも登場

カカオサンパカ
右/「ラジョラス
チアシード&ココナッツ」
1512円
左/「同 エクアドル100%」
1458円

「チアシード&ココナッツ」は18種のアミノ酸を含むチアシードとココナッツを練り込んだ、ホワイトチョコレート。「エクアドル」はカカオ分100%。甘味料不使用で超ビター。ほか5種あり。

なめらかな生チョコは取り寄せて味わう

ドクターリセラ
「生チョコレート」
1944円

砂糖不使用で極限までの低糖質で作られ、甘さだけでなくおいしいと感じられる硬さやサイズにもこだわって開発された。瞬間冷凍で香りと味を閉じ込めてある。12粒入り。

美と健康を意識したセットはギフトに

カカオサンパカ
「ヘルス&ビューティー
ボンボン9個入り」4320円

砂糖の代わりにカロリー約50%オフの甘味料、マルチトールを使用。アーモンドや松の実などナッツィーなクリームとチョコレートの相性は抜群だ。口溶けもいい。6種9個入り。

今年のバレンタインチョコは「糖質制限」「グルテンフリー」をリクエスト!

ダイエッターのための救世主チョコ

ヘルスコンシャスながら、クリーミーで味も香りもいいチョコレートが続々と発売されている。バレンタインに向けて要チェックだ!

管理栄養士や薬剤師も推奨
調剤薬局で買うチョコレート

マザーレンカ
「ドクターズチョコレート(ダーク、ミルク)」
各540円

最高級ブランドの機能性チョコレートを原料に風味や口溶けにもこだわって開発されたチョコレート。ノンシュガー、低GI、低カロリーを実現。全国の調剤薬局と、一部の病院およびクリニックにて取り扱う。



↑右のミルクは口溶けよく、左のダークはビターな味わい。1粒でも満足できる。

血 糖値が気になる人だけでなく、糖質コントロールやダイエット中でチョコの甘い誘惑と戦っている向きも多いのでは? そんな誘惑に負けちゃってもいい、糖質オフのグルメチョコが話題だ。

各ブランドともカカオや原料のチョコレート選ぴからこだわり、食感や口溶けにもうるさい日本人の嗜好に合わせ、開発にしのぎを削っている。食べてみると甘味料を使用したチョコにありがちなくどい甘さや苦味はなく、カカオの余韻も十分感じられる。最近使用されている甘味料のひとつ、マルチトールに注目したい。トウモロコシやジャガイモなどから作られる天然由来の低カロリー甘味料で、苦味などのクセもなく、甘味度は砂糖の約80%、カロリーは約1/2だ。さらに、海外ブランドのチョコレートにはスーパーフード入りやグルテンフリーも登場。

バレンタインはもちろん、メタボを気にする上司や美容を気にする友人へのプレゼントにしても!

グルテンフリーのバレンタインチョコも登場!

ジャン=ミッシェル・モルトロー
「パッション・ビオロジク」2160円

フランス発のオーガニック・ショコラブランドから新登場するのがグルテンフリーチョコ。乳製品も一切使わずフルーツの風味を最大限に生かして作られ、風味は抜群だ。グルテンフリー3種(フランポワーズ、カシス、パッションフルーツ)と定番3種のセットがバレンタイン限定で発売される。

