



**【クラフト・ローチョコレート】**  
**カカオと地元の恵みのマリアージュ**  
**ピュアなカカオ味わうチョコレート**



カカオ・黒糖 農薬不使用	カカオ・黒糖 化学肥料不使用	添加物 不使用	48℃以下 非焙煎低温製造	児童労働なし	カカオ 粗挽き食感
-----------------	-------------------	------------	------------------	--------	--------------

		<b>金澤の柚子 光のかげら</b> <span style="float:right">¥1.296(税込) ※税抜¥1.200</span>
金沢のきよし農園で丁寧に育てられた柚子丸ごと（皮、種、実、ワタ）を約70時間低温乾燥させたものを練り込みました。 フレッシュな柚子の風味がお楽しみいただけます。		
		<b>金澤山椒 山のかげら</b> <span style="float:right">¥1.296(税込) ※税抜¥1.200</span>
山椒ハンター岩田さんが丁寧に手摘みした金澤山椒。 実が入る前のフレッシュな青山椒を贅沢にトッピングしました。 上品な山椒の柑橘の香りと心地よい刺激をお楽しみいただけます。		
		<b>能登塩ペッパー 海のかげら</b> <span style="float:right">¥1.296(税込) ※税抜¥1.200</span>
海の綺麗な能登半島（珠洲）の伝統的製法である揚げ浜塩田の塩、 ブラジルのオーガニック農園の黒胡椒を贅沢にトッピング。 甘じょっぱさが後をひきます。お酒にもよく合うチョコレートです。		
		<b>加賀棒茶 香りのかけら</b> <span style="float:right">¥1.296(税込) ※税抜¥1.200</span>
贅沢にたっぷり練り込んだ加賀棒茶はパンチの効いた風味。 『加賀棒茶を飲むより加賀棒茶だ！』というお声の多い商品。 No1の人気を誇るチョコレートです。		
		<b>金澤珈琲 大人のかげら</b> <span style="float:right">¥1.296(税込) ※税抜¥1.200</span>
金澤屋珈琲店のブラジル産のスペシャルティコーヒーをふんだんに 練り込んだガツンとくる珈琲の風味を味わうチョコレート。 あまりものインパクトにリピーターの多い商品です。		
		<b>カカオ豆 そのままに</b> <span style="float:right">¥1.058(税込) ※税抜¥980</span>
丁寧にひと粒ひと粒手剥きしたカカオ豆。非焙煎ですのでカカオの風味を そのまま味わえます。ナッツ感覚でそのまま、砕いてヨーグルトやアイス にトッピングしたりと楽しめます。お酒との相性も抜群です。		
		<b>カカオ豆 黒糖を添えて</b> <span style="float:right">¥1.058(税込) ※税抜¥980</span>
丁寧にひと粒ひと粒手剥きしたカカオ豆に喜界島の黒糖をコーティングし 46℃で12時間低温乾燥しました。黒糖の上品な甘さとカカオのほろ苦さが 同時に楽しめる商品。リピーターの多い商品です。		

■お問い合わせは 金沢医科大学病院 病院中央棟 1階

[売店 ザ・ファースト] まで 電話：(076)-218-8394 内線8893-7122