

björnsted

老舗メーカーが厳選した
オリジナルのカカオ豆を焙煎し、
じっくり時間をかけて
練り上げたチョコレート。
“Bean to Bar”ならではの
カカオの深い味わいを
お楽しみください。



our secret : simple and pure
Björnsted is “from bean to bar”.

※写真はイメージです

ビヨンステッド

Björnsted Bean to Bar チョコレート

各種：内容量100g
希望小売価格：500円（税抜）
原産国：ドイツ

厳選された
有機農家

生産者との
公正な取引

UTZ認証
カカオ原料使用

環境に配慮された
パッケージ

エコフレンドリー

△オーガニック® (JAS) ダーク85%



甘さを抑えた大人の味の
ダークチョコレート。芳醇な
カカオの香りと深い味わいを
お楽しみいただけます。

賞味期限：24ヵ月 / 保管条件：
常温（冬季限定） / 原材料名：有機
カカオマス、有機ココアバター、
有機砂糖、*全粉乳
JAN：4044889000498

△オーガニック® (JAS) エクアドルダーク70%



苦すぎず、甘すぎず、バランスの
良い味わいのダークチョコレート。
エクアドル産カカオをブレンドしたこ
とにより花のような香りをお楽しみい
ただけます。

賞味期限：24ヵ月 / 保管条件：常温（冬季
限定） / 原材料名：有機カカオマス、有機砂糖、
有機ココアバター、*全粉乳
JAN：4044889000481

△フチュラル ミルク



ミルクのコクとナッツのような
カカオの香りが絶妙なバランスの
ミルクチョコレート。クリーミーで
濃厚な味わいがお口いっぱい
広がります。（カカオ含有率34%）

賞味期限：18ヵ月 / 保管条件：常温（冬季
限定） / 原材料名：砂糖、ココアバ
ター、全粉乳、カカオマス、クリームパウ
ダー、脱脂粉乳 / バニラ香料
JAN：4044889000375

△フチュラル カプチーノ



コーヒー味のチョコレートにホワイト
チョコを乗せた2層タイプのチョコレート。
カプチーノのほろ苦く甘い香りが口いっ
ぱいに広がります。（カカオ含有率46%）

賞味期限：18ヵ月 / 保管条件：常温（冬季限定） /
原材料名：砂糖、ココアバター、全粉乳、カカ
オマス、クリームパウダー、コーヒー、脱脂粉
乳、ホエイパウダー / バニラ香料
JAN：4044889000405

※*全粉乳は原材料としては使用していませんが、製造ラインでの混入が避けられないため表記しております。
※ パッケージは発売時期により変更になる可能性があります。

オーガニックの美味しさと想いを追求し小さな喜び・発見を提供します。

株式会社 **むそう商事**

〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目7番22号 TEL:06-6316-6011 FAX:06-6316-1740
HP:muso-intl.co.jp EMAIL:info@muso-intl.co.jp

Björnstedとは、“ミニマリズムで純粋な発想”。

シンプル素材を活かしたチョコレートです。

Björnsted is “from Bean to Bar”

カカオ豆(Bean)からチョコレート(Bar)ができるまで。そこに美味しさのヒミツあり。

Björnsted チョコレートは、ドミニカ共和国、エクアドルなどの有機農家と公正な価格で取引され、*UTZ 認証の基準を満たしたカカオ豆を使用しています。こだわりのカカオ豆のブレンド焙煎から、フレッシュな状態でチョコレートを作ること、カカオ本来の味や香りの個性が活かされたハイクオリティのチョコレートに仕上がりました。

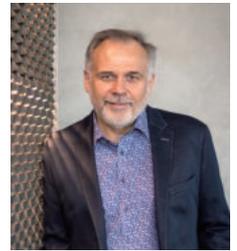
*UTZ 認証とは……コーヒー、カカオ、茶類を対象とした適正規範の実践と管理、安全で健全な労働条件、児童労働の禁止、環境保護を通じた持続可能な製品を提供することを目的とした国際認証制度です。



About the manufacturer – Ecofinia

製造者エコフィニア社について

ドイツの老舗チョコレートメーカーのオーガニック事業として創業したエコフィニア社。チョコレート作りの高い技術だけでなく、生産者との公正な取引や、カカオ農園での児童労働廃止プロジェクトなどにも長年にわたり取り組んできました。持続可能な社会貢献に高い意識を持つエコフィニア社のチョコレートは世界各国でも愛され続けています。



Björnsted はほとんどエコフレンドリーなチョコレート!

Ecological approach and sustainability

環境にやさしい取り組みと持続可能性

1. グリーンエネルギーの使用

エコフィニア社のチョコレート工場では太陽光を始めとしたグリーンエネルギーを使用しています。



2. コンポスタブルパッケージ

森林の環境保全に配慮し、持続可能な形で生産された木材に与えられる FSC (森林管理協議会) 認証紙パッケージに、鉛油を含まないインクで印刷されています。また、プラスチックを減らして、海洋汚染を減らす等、環境に配慮したパッケージを使用しています。



3. カーボン・ニュートラル宣言

“カーボン・ニュートラル”とは、CO2排出量と吸収量をプラスマイナスゼロにする取り組みのこと。チョコレートを生産する際に排出されるCO2量を相殺するため、エコフィニア社では気候保護プロジェクトを通じ、カカオの原産地で植林活動や在来種保護の管理を行っています。



björnsted