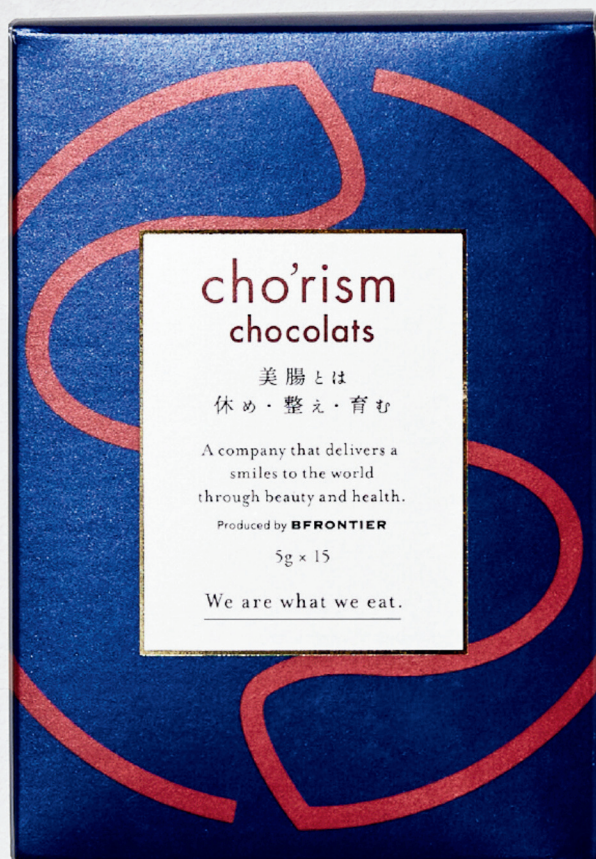


# cho'risim chocolats

メ  
デ  
イ  
カ  
ル  
チ  
ー  
ム  
が  
開  
発  
し  
た



サ  
プ  
リ  
ミ  
た  
い  
な  
ご  
褒  
美  
チ  
ョ  
コ

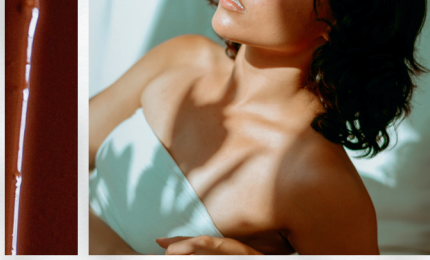
グルテン  
フリー

カカオ  
70%

GI値  
26

BFRONTIER

# B FRONTIER



食事の前のひと口習慣！ 低GIダイエットチョコ。

カカオが華やかに薫る厳選された濃厚チョコレートに、  
低GIでもしっかり甘いアガベシュガーと軟らかく本来の味を楽しめる  
生クルミを贅沢に使用したギルトフリーなチョコ。  
ダイエット中の方でも安心してお召し上がりいただけます。

## KEY FORMULATION INGREDIENTS



カカオマス

世界各地から旬のカカオを厳選。最新機器と高い技術で  
生み出された高品質なカカオマスのみを使用。



ブルーアガベ

人工甘味料を一切使用せず、ブルーアガベ由来の  
天然甘味料を使用。GI値26の低GI甘味料です。



生クルミ

オメガ3脂肪酸を最も多く含むナッツ類であるクルミを  
使用。抗酸化に優れ、細胞の若返りを助ける。

### 食品添加物・乳化剤不使用

香料、植物油脂、光沢剤、着色料、乳化剤など  
食品添加物を一切使用していません。

### 白砂糖不使用

人工甘味料や白砂糖を使用せず、竜舌蘭より  
抽出したアガベシュガーを使用しました。

4  
Points

### グルテンフリー

アレルギー症状や心身への悪影響があると  
されているグルテンを使用していません。

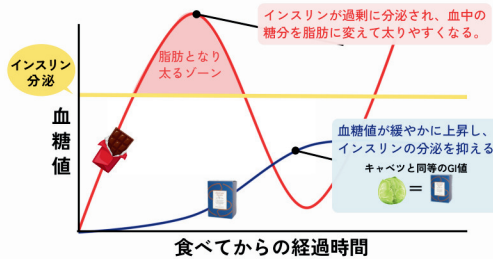
### 高カカオポリフェノール

アンチエイジング効果があり、肌老化の原因  
の一つ「活性酸素」を取り除く高カカオを配合



cho'rism chocolatsが太らない秘密は... 驚異のGI値26にあった！

■ cho'rism chocolats  
■ 通常のチョコレート



cho'rism chocolats  
を、食べていない

1 食べたものが急激に「糖」に分解される

2 インスリンが分泌され「糖」を「脂肪」に変える

3 太りやすくなる

身体のメカニズム  
を活用して  
賢くダイエット

ここが違う！

1週間・1ヶ月と  
積み重なると

大きな差に!!

cho'rism chocolats  
を、お食事の前に  
2～3粒食べる。

1 食べたものがゆっくり「糖」に分解される

2 インスリンの過剰な分泌を抑える

3 太らない!!

cho'rism chocolats

75g (個包装5g×15袋入り) ¥3,000 (税込)

名称：チョコレート菓子

原材料名：カカオマス (国内製造、ガーナ製造)、有機ブルーアガベシュガー、ココアバター、クルミ

株式会社 B フロンティア

〒892-0834 鹿児島県鹿児島市南林寺町 6-18 TEL/FAX : 099-226-7470