

次助の物語

かめびししょうゆちよこ

宝暦3年(1753)創業。

九代目の「次助」の頃より「むしろこうじ製法」で独自の醤油づくりを守り続けてきた全国で唯一の醤油蔵。創業より変わらない醤油の風味と、チョコレートとの新しいコラボをお届け致します。



粉末醤油の食感が楽しい

さぬき・引田 醤油チョコ 次助 843円(税込)

★ミルク・ビター・ホワイトの3種類がこの一つに。プレートタイプで口どけがよく、ソイノルト(粉末しょうゆ)が入っているのでサクサクとした食感が楽しいチョコレートです。



いろいろな味が楽しめる

豆ちよこアソート 972円(税込)

★オレンジ白大豆

ソイノルト(粉末しょうゆ)うすくちタイプ使用。炒った国産大豆をミルクしょうゆチョコでコーティング。さわやかなオレンジ風味。

★大豆クランチ

ソイノルト(粉末しょうゆ)うすくちタイプ使用。ミルクしょうゆチョコの中に粗く砕いた大豆をちりばめた。大豆の食感がよく、香ばしい味わい。

★あられちよこ(ダーク・ミルク)

国産もち米100%のコロコロしょうゆあられに、チョコレートをコーティング。食べやすい大きさとサクサクと軽い食感。



濃厚な味わいと優しい口どけ

生ちよこ(ミルク・ダーク) 各1,404円(税込)

三年醸造醤油と3年もろみを使用。

ミルクは優しい味わい。

ダークは甘さを抑えた味わい。



コロコロと可愛く、食感がgood★

あられちよこ(ミルク・ダーク) 各324円(税込)

しょうゆあられにこだわりチョコレートをふんわりコーティング。

甘辛の絶妙な組合せ。

しょうゆあられも国産無添加、体に優しい自然派のお菓子。

