

月島通信 2022年2月22日号 No.381

お世話になっております。
いつもご愛読ありがとうございます。
月島食品の近藤です。

みんな大好きな'アレ'の

以外と'知らないこと'をご紹介します。



'アレ'とは、**チョコレート**です。

新型コロナウイルス感染症の拡大によって、
生活者の行動や意識、価値観が変わってきています。
これにより、菓子市場も大きな影響を受けていますが、
チョコレートカテゴリーにおいては堅調に推移しています。

マスクをしながらでもポイっとお口に入れることができる**一口タイプ**や、
おうち時間でたっぷり楽しめる**大袋商品**、
ハイカカオや健康効果を謳った**健康志向商品**が特に好調です。

チョコレートの主原料「カカオ」には『ポリフェノール』という成分が含まれており、強い抗酸化作用が

あると言われています。

その作用により期待できる効果は以下のものがあります。

- ・免疫力アップ
- ・基礎代謝アップ
- ・集中力・記憶力アップ
- ・美肌効果
- ・ストレスを抑える
- ・アレルギー症状を抑える
- ・抗菌作用
- ・抗炎症作用 etc.

これらさまざまな効果を期待するには、
カカオ分の高いチョコレートを頻繁に
チョコチョコ食べるのが良いようです。

さて、そんなおいしくてうれしい効果が期待できる**チョコレート**は
どのような原料で、どのように作られているかご存じですか？

意外と知らない方も多いのではないのでしょうか？

QMSサイトでは、

意外と知らないチョコレートの知識 特集

と題しまして、コラムを連載しています。

チョコっと豆知識としてぜひご覧ください。

▼画像をクリックしてください▼

①チョコレートは何からできている？



③テンパリングとは？

②カカオ豆からチョコレートができるまで



④ノーテンパリングのチョコレート



⑤さまざまな形状のチョコレート



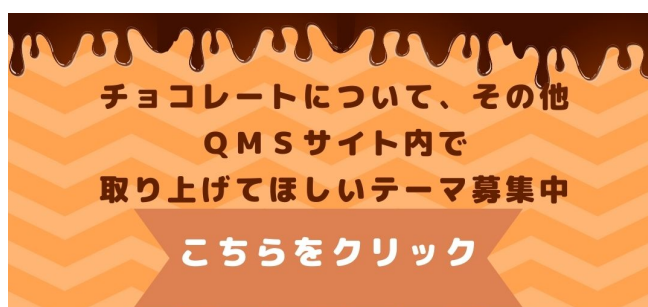
※これまでのコラム内容はサイト内からダウンロードしていただけます。
ぜひご利用ください。

意外と知らないチョコレートの知識特集

はいかがでしたでしょうか？

チョコレートについて、あれってどうなの？もっとこんなこと知りたい！等
キニナルことがありましたら、ご意見お寄せください。

また、チョコレート以外でも、QMSサイトで取り上げて欲しいテーマを募集中です。



.....

チョコレートコンテンツは他にも満載です。
画像をクリックしてチョコっと覗いてみてくださいね。

<https://tsukishima-qms.jp/>

QMSサイト更新情報

2月4日公開

<特集記事>

**おすすめ定期便VOL.7
こころ華やぐ！
中山和大シェフの春レシピ**

桜の花や瑞々しい緑で色づく、麗らかな季節にぴったりの、アイデア満載な春アイテムをご紹介します。



[詳細はコチラ](#)

1月31日公開

<特集記事>

華やかに春を彩るレシピ・製品特集

春と言えば何を思い浮かべますか？消費者データをもとに、春を彩るおすすめレシピと製品をご紹介します。



[詳細はコチラ](#)

も合わせてご覧ください♪



次回の配信は、3月1日頃を予定しています。
お楽しみに♪

。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。



。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。★。°。☆。°。

発行元：月島食品工業株式会社 営業本部 営業企画部
メルマガ担当 近藤
〒住所：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

[QMSサイト](#)

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが下記よりお手続きください。

▼配信停止希望は [こちら](#)▼

※ 本メールは月島食品工業株式会社のお取引先様、弊社社員と連絡先を交換させていただいた方、セミナーに参加申込された方、展示会にご来場いただいた方、お問い合わせいただいた方、当社サイトからメルマガ登録いただいた方に配信しております。

▼個人情報保護方針は [こちら](#)