



香ばしいえごまの香りと  
ジャージー牛のバターを使用した板チョコレート



香ばしさ広がる  
ほうじ茶



リッチな味わい  
ホワイトチョコ



薄い黄金色をしていることから、「黄金のミルク」と呼ばれるジャージー牛のバターを使用し、自社農園で採れたえごまを炒って、板チョコレートに練り込みました。濃厚なホワイトチョコレートに、香ばしいえごまの香りが相性抜群のホワイトチョコ味と、味わい深い和のほうじ茶味の2種類です。