

《徹底した品質管理》 本製品は、政府が管轄する審査機関や厳格な認証機関の「審査」を通過した高品質な原材料のみ採用しています。

AFDIAG
(フランスグルテン不耐性協会)

1989年にAFDIAG(フランスグルテン不耐性協会)を設立。厳しい審査基準を通過した企業は、毎年更新検査をおこない、その結果を報告することが義務付けられています。



The Vegan society
(ヴィーガン協会)

イギリスで1942年に創立された「菜食主義団体」ヴィーガン協会の認証を取得。配合成分に動物性素材を含まないことが確認できたものに認証されるマークです。



JAS有機認定
(登録認定機関ECOCERT)

農林水産大臣が定めた「品質基準」や「表示基準」を審査し、認証された製品のみ付けられるマーク。農業や化学肥料などの物質を使用せずに生産された製品のことを指します。



EU Organic

欧州連合が認証制度として定めているユーロリーフ、指定検査機関による農業・殺虫剤・肥料・抗生物質・食品添加物(人工香料・着色料等)の厳しいチェックをクリアした「EU産有機農産物」に与えられる認証です。



第三者機関の各種有機認定を取得。 こんな方におすすめ



認定有機農産物加工食品
輸入業者有機認定証
年次調査証明書認定
有機農産物加工食品輸入業者

- オーガニック食品にこだわりたい方
- 植物性由来の原材料にこだわりたい方
- グルテンフリーを徹底したい方
- 体にやさしい甘いものをお探しの方
- 海外セレブが実践する美容法を取り入れた方

植物由来・全有機素材のヴィーガン対応ショコラクリーム

ショコラクリーム オーガニック グランプロ

価格 2,700円(税込 2,916円) 内容量:300g 賞味期限:製造より1年6ヵ月(未開封時)

原材料名:有機ヘーゼルナッツ(イタリア、トルコ)、有機アガベシロップ、有機ひまわり油、有機脱脂アーモンドミルクパウダー、有機アガベシロップ、有機カオマス、有機カカオパウダー、(一部に乳成分を含む)

動物性素材不使用	乳化剤不使用	パーム油フリー	人工甘味料不使用	増粘剤不使用
保存料不使用	着色料不使用	香料不使用	グルテンフリー	トランス脂肪酸フリー

【乳成分】は一切不使用。適切でわかりやすい情報開示の徹底
本製品は「乳成分」を原材料として使っていませんが、製造している工場と同じ施設で「乳成分」が使用されたことによって、微量な乳成分が混入する可能性が否定できないため、「一部に乳成分を含む」と記しています。

サロン専売



プログレード認定品

本製品は正規取扱店での対面カウンセリングを経てお使いいただくサロン専売品であり、施術効率サポートを目的としています。

■お申し込み・お問い合わせは

【加盟団体】(一財) 内面美容医学財団、(公財) 日本健康・栄養食品協会、NPO法人 発酵文化推進機構
総発売元:株式会社 プロラボ ホールディングス URL <https://www.esthepro-labo.com/>

CCOQP_202102

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.

著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複製・スキャン・転載することを固く禁じます。

Esthe Pro Labo®
for esthetic professional use

Dardenne
Maitre chocolatier depuis 1897



CHOCOLAT CREAM

ORGANIC

GRAN PRO.

植物性由来全有機素材。
ヴィーガン[※]対応ショコラクリーム

ショコラクリーム オーガニック グランプロ
CHOCOLAT CREAM ORGANIC GRAN PRO.

※1 乳製品や卵なども排除した純菜食主義のことで、動物愛護と環境保全、美容・健康の観点から世界で取り組む人が増えています。



for authorized professional salon use.

植物性由来・全有機素材を使用。 ヴィーガン^{※1}対応・ショコラクリーム

「ショコラクリーム オーガニック グランプロ」は、植物性由来のヴィーガン対応ショコラクリームです。1897年創業の老舗チョコレートメーカー「ダーデンカンパニー」とのコラボレーション^{※2}によって完成させた本製品は、全て有機素材(オーガニック)原料を厳選し、甘味として低GI^{※3}食品の有機アガベシュガーを使用し、またグルテンや乳化剤不使用を徹底しました。

自家焙煎ならではのヘーゼルナッツの芳醇な香ばしさとカカオの濃厚さが活かされた、プレミアムな逸品です。卵や乳製品などを極力摂らない“野菜中心”の食生活を送る「ヴィーガン」対応の新感覚ショコラクリームとして、さまざまな用途でお楽しみください。

※1 ヴィーガンとは乳製品や卵なども排除した純菜食主義のことで、動物愛護と環境保全、美容・健康の観点から世界中で取り組む人が増えています。

※2 製造企画はダーデンカンパニーによるものです。



有機JAS認定 グルテンフリー ヴィーガン対応 EUオーガニック

10フリーポリシー

動物性素材不使用	乳化剤不使用
パーム油フリー	人工甘味料不使用
増粘剤不使用	保存料不使用
着色料不使用	香料不使用
グルテンフリー	トランス脂肪酸フリー

1. 植物性の素材を使用
2. 合成添加物・保存料は一切不使用
3. 原材料は全て「有機素材」を使用

- 有機ヘーゼルナッツ
- 有機カカオマス
- 有機アガベイシリン
- 有機アガベシュガー
- 有機まわり油
- 有機脱脂アーモンドミルクパウダー
- 有機カカオパウダー



原料の有機アガベシュガーは、国際品質マネジメント規格「ISO9001」を取得した臨床研究機関「Glycemic Index Laboratories」で、GI値23と低GI^{※3}という結果が証明されました。

※3 目安として、一般的なGI値が70以上を高GI食品、56~69が中GI食品、55以下が低GI食品として分類されており。



フランスが誇る老舗チョコレート。 一世紀に渡って人々を魅了する「ダーデンカンパニー」

南フランス・ピレネー山脈の小さな町にあるチョコレートメーカー「ダーデンカンパニー」の歴史は古く、1897年に薬剤師レドクダーデンによって創業されました。同氏は長年にわたって「チョコレートの有用性研究」に尽力し、1905年に特許を取得。独自製法で作られたチョコレートが誕生したのです。この製法は一世紀経った現在も大切に引き継がれています。

継承される伝統製法。 世界で唯一、医学情報誌に 掲載されるチョコレート

チョコレートの消化を促進するために開発された特殊銅は、100年以上経過した現在でも同社の独自技術として各国から注目を集めています。その有用性が評価され、世界で初めて「医学情報誌・VIDAL」に掲載されました。



“実”から製造・管理している 自家焙煎の有機ヘーゼルナッツを使用し ヴィーガンクオリティーを追究

「香り」や「鮮度」を保つため、自家焙煎した有機ヘーゼルナッツを使用しています。“実”の段階から自社で製造・管理しているものを使うことで酸化を防ぎ、有機ヘーゼルナッツがもつ本来の味を損なうことなく、ヴィーガンクオリティーを追究しました。



有機カカオ

現地生産者と適正価格で取引し、品質向上、生産者の経済的・社会的自立と環境保全に努める「フェアトレード」を結んだ「有機カカオ」を使用しています。



有機アーモンドミルク

ヴィーガンやヘルシー志向の人々に「代替ミルク」として牛乳や豆乳の代わりに採られている素材。その名に「ミルク」とありますが、乳製品ではなく、完全な植物性原料です。



有機アガベイシリン(水溶性食物繊維)

本場メキシコ合衆国ハリスコ州「テケラ村」に生息するアガベを圧搾して作られた「有機アガベイシリン」は、水溶性食物繊維を含む天然素材です。



有機まわり油

ローフードやヴィーガンの間で支持されている「有機まわり油」を使用。美と健康を支えるサポート成分を豊富に含んでいます。