

ADORE

CACAO



Indonesian
Spice
Ship

From

Contents 目次

- 2 目次
Contents
- 3-4 ごあいさつ
Introduction
- 5-6 カカオの原点から世界のシェフへ
From the origins of cacao to chef around the world
- 7-8 風味をひらく、魂を磨き上げる
Unlocking Flavour, Refining the Soul
- 9-19 カタログのカカオ商品
Catalogue of Cacao Products
- 10-11 ダーク・クーベルチュールチョコレートスラウェ
シシングルオリジン
Dark Couverture Chocolate Sulawesi Single Origin
- 12-13 ダーク・クーベルチュールチョコレートインドネ
シアブレンド
Dark Couverture Chocolate Indonesia Blend
- 14-15 ダーク・クーベルチュールチョコレートビタースイ
ートベルギー風
Dark Couverture Chocolate Bittersweet Belgian Style
- 16-17 カカオニブ
Cacao Nib
- 18-19 脱臭カカオバター
Deodorized Cacao Butter
- 22-23 いくつかシェフの声
Voices from Chefs
- 24 問い合わせ
Inquiry



ごあいさつ

インドネシアには、世界中のパティシエやショコラティエから高い評価を受ける、優れたバニラとカカオがあります。

Adore Vanilla および Adore Cacao は、その品質と豊かな風味により、世界各国で多くのプロフェッショナルに選ばれてきたブランドです。しかし、これまで日本市場において本格的な販売体制は整っていませんでした。

そこで私たち INDONESIA SPICESHIP 株式会社 は、Adore ブランドの日本における正規パートナーとして、日本のお客様へ安心してご利用いただける販売体制を構築いたしました。

インドネシアから厳選した製品を正式に輸入し、日本の食品関連法規に基づく必要な手続きを経て、適正な品質管理のもとで皆様へお届けしております。

本カタログでは、世界で評価されるインドネシア産バニラとカカオの魅力を、パティスリー、ベーカリー、ショコラトリーをはじめ、多くの食品事業者の皆様へご紹介いたします。

素材本来の香りと品質が、一つひとつの作品に新たな価値をもたらすことを願っております。

INDONESIA SPICESHIP株式会社



Indonesian
Spice
Ship

Introduction

Indonesia is home to exceptional vanilla and cacao, valued by pastry chefs, chocolatiers, and food professionals around the world.

Adore Vanilla and Adore Cacao are brands recognized internationally for their quality, rich aroma, and distinctive flavor. However, until now, these products have not been widely introduced to the Japanese market through an official sales channel.

To bring this global-quality Indonesian brand to Japan, INDONESIA SPICESHIP Co., Ltd. has established a partnership with Adore as its official partner in the Japanese market.

Through INDONESIA SPICESHIP, Adore products are formally imported from Indonesia and introduced to customers in Japan under proper legal procedures and official distribution standards. The products are handled in accordance with Japanese food-related regulations and are offered through a reliable and authorized sales system.

This brochure presents the unique appeal of Indonesian vanilla and cacao to pastry shops, bakeries, chocolateries, food manufacturers, and all professionals seeking premium ingredients for their creations.

We hope that the natural aroma, depth, and quality of these ingredients will bring new value to every product and every recipe

INDONESIA SPICESHIP Co., Ltd.



カカオの原点から世界のシェフへ

産地の誇りを、世界の食卓へ。



“ 農家は、風味の魂である。
その尊厳こそが、
私たちの最も大切な原料です。 ”

インクルーシブ・パートナーシップ

私たちにはサプライヤーはいません。共に物語をつくる、共著者がいます。



トレーサビリティ

高品質なチョコレートは、原点から始まります。
農家の土壌からシェフのキッチンまで、透明性のある旅路を確保します。



インクルーシブ・エンパワーメント

直接の協働、公正な報酬、長期的な研修を通じて、農家の未来をともに育てます。



オリジン・プライド

料理人の芸術性を支えるカカオを、産地で一貫生産し、
この土地と人々への敬意をもって守り続けます。



テロワールの力

なぜスラウェシなのか？

私たちの旅は、スラウェシ島から始まります。
ミネラル豊富な火山性の土壌、熱帯の海風、
山岳地帯の環境が、他に類を見ない
カカオのテロワールを生み出します。

世代を超えて受け継がれてきたカカオ農業の
遺産が、この土地に真の価値と一貫性をもたらします。

この地に、私たちの発酵センターを設立し、
唯一無二のカカオの風味プロファイルを生み出しています。



From Local Cacao Farmers to Chef's Choice

信頼でつなぐ、 世界という架け橋

アドールは、1,000を超える周辺の農家の尊厳をつなぎ、
世界の名だたる食のステージへと届けます。



サステナブル

持続可能な未来を育む



トレーサブル

透明性のある旅路



インクルーシブ

すべての人を包み込む

ADORE を選ぶことは、インクルーシブなエコシステムの
直接パートナーになること。農家を支え、持続可能な
カカオの未来を、世代を超えて築いていきます。





From the Origin of Cacao to Chefs Around the World

Bringing the pride of origin to tables around the world.



“ Farmers are the soul of flavor.
Their dignity is
our most precious ingredient. ”

Inclusive Partnership

We do not have suppliers. We have co-authors who create this story with us.



Traceability

High-quality chocolate begins at the source.
From farmers' soil to the chef's kitchen, we ensure a transparent journey.



Inclusive Empowerment

Through direct collaboration, fair compensation,
and long-term training, we help grow farmers' futures.



Origin Pride

We produce cacao that supports culinary artistry
through integrated production at origin,
preserving it with respect for this land and its people.

The Power of Terroir Why Sulawesi?

Our journey begins on Sulawesi Island.
Mineral-rich volcanic soil, tropical sea breezes,
and a mountainous environment create a cacao
terroir unlike any other.

A legacy of cacao farming handed down
through generations brings genuine value
and consistency to this land.

Here, we established our fermentation center
to develop a truly distinctive cacao flavor profile.



From Local Cacao Farmers to Chef's Choice

A Bridge to the World, Built on Trust

Adore connects the dignity of more than 1,000
nearby farmers to the world's most
prestigious culinary stages.



Sustainable
Nurturing a
sustainable future



Traceable
A transparent
journey



Inclusive
Embracing
everyone

Choosing ADORE means becoming a direct
partner in an inclusive ecosystem. It supports
farmers and helps build a sustainable future
for cacao across generations.





風味をひらく

風味は「見つける」ものではなく、
科学によって「引き出す」ものです。

Adore は、厳格な科学的プロトコルに基づき、
産地で発酵工程を主導しています。



• 鮮やかな酸味を伴うトロピカルフルーツの
ような香りから、バランスの取れた酸味を
持つドライブラウンフルーツのニュアンス、
さらには酸味を抑えた深いカカオの
ビター感まで。



• ご希望の風味設計に合わせて、
カカオ豆の個性を丁寧に引き出します。



魂を磨き上げる

プロの厨房に求められる、なめらかな口どけと
理想的なテンパリング安定性を実現するために、
高精度な技術を用いています。



現代のアトリエのために設計された、
高機能なチョコレート。



科学が導く、自然の恵み。Adore が届ける、唯一無二の風味体験。



Unlocking Flavor

Flavor is not something to be found,
but something to be unlocked through science.

Adore leads the fermentation process at origin
based on rigorous scientific protocols.



- From tropical fruit aromas with vibrant acidity,
to nuances of dried brown fruit with
balanced acidity,
- and even deep cocoa bitterness
with restrained acidity.
- We carefully unlock the individuality
of each cacao bean
to match your desired flavor profile.

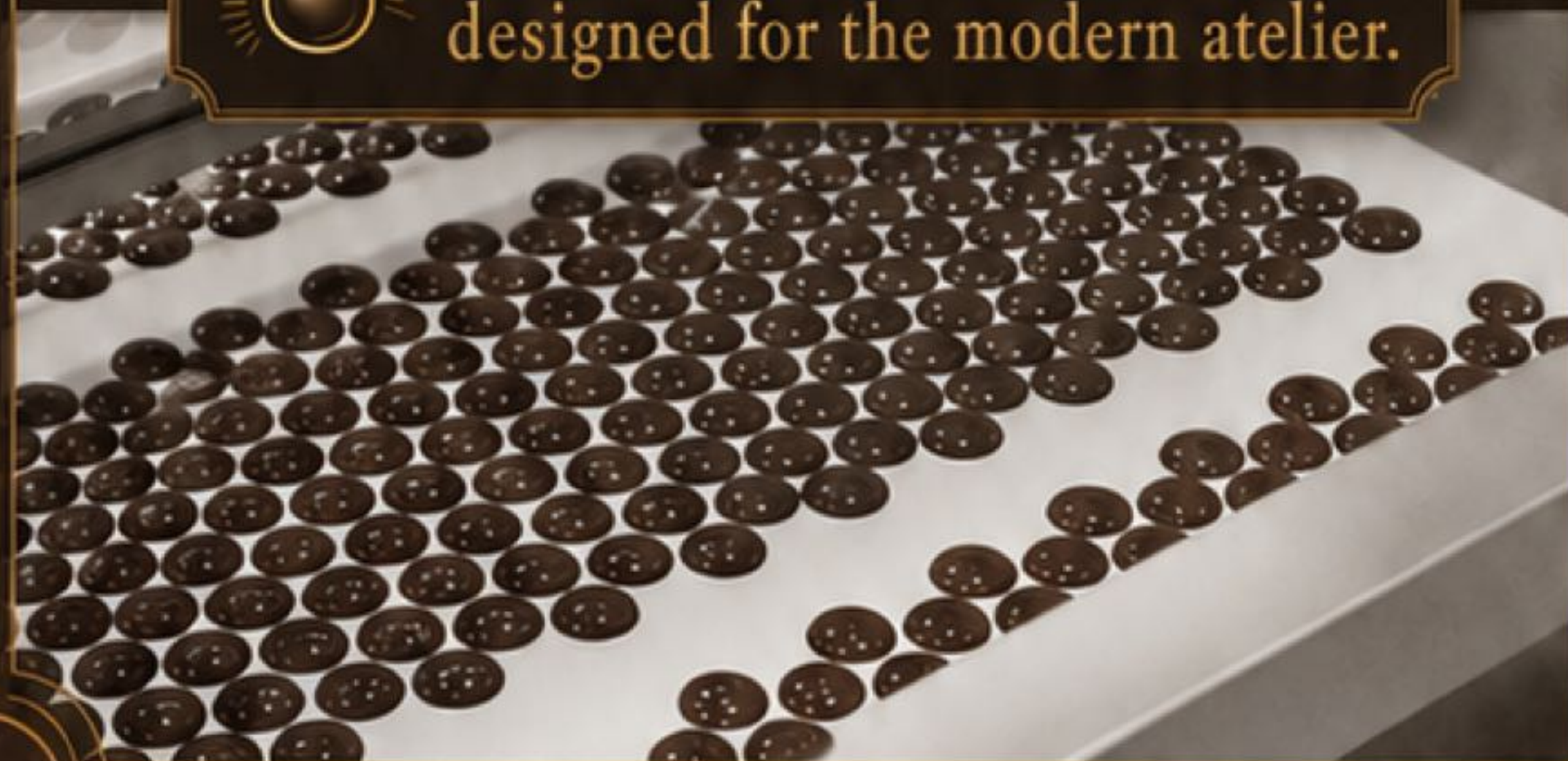


Refining the Soul

We use high-precision technology
to achieve the smooth melt and
ideal tempering stability
required in professional kitchens.



High-performance chocolate
designed for the modern atelier.



Guided by science, blessed by nature.
A one-of-a-kind flavor experience delivered by Adore.

商品カタログ

Catalogue of Product Cacao



ダーク・クーベルチュール チョコレートスラウェシシングルオリジン



明るい酸味、黄色い
トロピカルフルーツを
思わせるニュアンス、
バランスの良いカカオ感、
そしてクリーンで心地よく
続く余韻が特徴です。

甘さは控えめで、カカオ
本来の香りとコクをしっかり
感じられる味わい。

商品のポイント

- カカオ：甘さとカカオ感のバランスが良く、使いやすい味わい
- スラウェシ シングルオリジン：産地由来の個性を楽しめるダークチョコレート
- 華やかな果実感：明るい酸味とトロピカルフルーツのようなニュアンス
- 製菓・製パンにおすすめ：焼き菓子、パン、ガナッシュ、デザートに幅広く対応
- 扱いやすいチョコレートドロップ：計量しやすく、溶かしやすい形状

商品の特徴

- カカオの本格ダークタイプ
甘さを抑え、カカオ本来の力強い風味とほろ苦さを楽しめます。
- スラウェシ シングルオリジン
インドネシア・スラウェシ由来のカカオが持つ個性ある香りを活かしたチョコレートです。
- 製菓用に使いやすいクーベルチュール
ガナッシュ、焼き菓子、チョコレートバー、デザート、ドリンクなど幅広くお使いいただけます。

カカオ分70%と58%の違い

比較項目	70%	58%
味わい	カカオ感が強く、甘さ控えめ	甘みと苦味のバランスが良い
香り	果実感と深いカカオの余韻	マイルドで使いやすい風味
おすすめ用途	ガナッシュ、テリーヌ、濃厚な焼き菓子	ケーキ、クッキー、ドリンク、コーティング

カカオの風味をしっかり出したい場合は70%、甘みとのバランスや扱いやすさを重視する場合は58%がおすすめです。

Dark Couverture Chocolate Sulawesi Single Origin



Characterized by bright acidity, nuances reminiscent of yellow tropical fruits, a well-balanced cacao presence, and a clean, pleasantly lingering finish.

The sweetness is restrained, allowing you to fully enjoy cacao's natural aroma and rich depth.

Product Highlights

-  **Cacao:** A well-balanced flavor with a good harmony of sweetness and cacao richness, making it easy to use.
-  **Sulawesi Single Origin:** A dark chocolate that lets you enjoy the unique character of its origin.
-  **Vibrant Fruity Notes:** Bright acidity with nuances like tropical fruits.
-  **Recommended for Pastry & Baking:** Suitable for baked goods, breads, ganache, and desserts.
-  **Easy-to-Use Chocolate Drops:** Easy to measure and melt.

Product Features

- Authentic Dark Cacao Type**
Reduced sweetness lets you enjoy cacao's natural bold flavor and gentle bitterness.
- Sulawesi Single Origin**
A chocolate that brings out the distinctive aromatic character of cacao from Sulawesi, Indonesia.
- Easy-to-Use Couverture for Confectionery**
Versatile for ganache, baked goods, chocolate bars, desserts, drinks, and more.

Differences Between 70% and 58% Cacao

Comparison Item	70%	58%
Taste	Strong cacao presence, less sweetness	Well-balanced sweetness and bitterness
Aroma	Fruity notes and a deep cacao finish	Mild, easy-to-use flavor
Recommended Uses	Ganache, terrines, rich baked goods	Cakes, cookies, drinks, coating

If you want a more pronounced cacao flavor, 70% is recommended.
If you prioritize balance with sweetness and ease of use, 58% is recommended.

ダーク・クーベルチュールチョコレート インドネシアブレンド



インドネシア産カカオを
使用したダーククーベルチュール
チョコレートです。

ドライフルーツを思わせる
ニュアンスと、バランスの良い酸味。

クラシックで奥行きのある
チョコレートの味わい。

商品のポイント

- カカオ：甘さとカカオ感のバランスが良く、使いやすい味わい
- インドネシアブレンド：ドライフルーツのニュアンスとバランスの取れた酸味が調和し、よりクラシックなチョコレートの深みを引き出しています。
- 華やかな果実感：ドライフルーツのようなニュアンス
- 製菓・製パンにおすすめ：焼き菓子、パン、ガナッシュ、デザートに幅広く対応
- 扱いやすいチョコレートドロップ：計量しやすく、溶かしやすい形状

商品の特徴

- カカオの本格ビタータイプ
甘さを抑え、やさしい苦味のバランスが良く、カカオ本来の深みとピター感をしっかり楽しめるチョコレートです。
- インドネシアブレンドならではのクラシックな味わい
ドライフルーツのようなニュアンスと、バランスの良い酸味が特徴。濃厚な焼き菓子やガナッシュにおすすめです。
- 製菓用に使いやすいクーベルチュール
チョコレートバー、ガナッシュ、焼き菓子、デザート、ドリンク、フィリングなど幅広くお使いいただけます。

カカオ分70%と58%の違い

比較項目	58%	70%
味わい	甘みと苦味のバランスが良い	カカオ感が強く、甘さ控えめ
風味	ドライフルーツ感とバランスの良い酸味	黄色い果実やドライフルーツ感、深いカカオの余韻
使いやすさ	幅広いレシピに使いやすい	カカオ感を強く出したいレシピ向き
おすすめ用途	ケーキ、クッキー、ドリンク、コーティング、ガナッシュ	ガナッシュ、テリーヌ、ブラウニー、濃厚な焼き菓子

カカオ感をしっかり出したい場合は70%、甘みとのバランスや扱いやすさを重視する場合は58%がおすすめです。

Dark Couverture Chocolate Indonesia Blend



This dark couverture chocolate is made with Indonesian cacao.

It features nuances reminiscent of dried fruit and a well-balanced acidity.

A classic chocolate taste with depth and richness.

Product Highlights

- **Cacao:** A well-balanced sweetness and cacao presence, with a flavor that is easy to use.
- **Indonesia Blend:** Nuances of dried fruit and balanced acidity harmonize to bring out a deeper, more classic chocolate character.
- **Refined Fruity Notes:** Nuances reminiscent of dried fruit.
- **Recommended for Pastry & Baking:** Suitable for baked sweets, bread, ganache, and a wide range of desserts.
- **Easy-to-Use Chocolate Drops:** A shape that is easy to measure and easy to melt.

Product Features

- **Authentic Bitter Cacao Type**
With restrained sweetness and a good balance of gentle bitterness, this chocolate lets you fully enjoy cacao's natural depth and bitter character.
- **Classic Flavor Unique to the Indonesia Blend**
Characterized by dried-fruit-like nuances and balanced acidity. Recommended for rich baked goods and ganache.
- **Easy-to-Use Couverture for Confectionery**
Suitable for a wide range of applications, including chocolate bars, ganache, baked goods, desserts, drinks, and fillings.

Differences Between 70% and 58% Cacao

Comparison Item	58%	70%
Taste	Good balance of sweetness and bitterness	Strong cacao presence, less sweetness
Flavor	Dried fruit notes and balanced acidity	Yellow fruit and dried fruit notes, with a deep cacao finish
Ease of Use	Easy to use across a wide range of recipes	Ideal for recipes where a stronger cacao character is desired
Recommended Uses	Cakes, cookies, drinks, coating, ganache	Ganache, terrine, brownies, rich baked sweets

If you want a more pronounced cacao character, 70% is recommended.
If you prioritize balance with sweetness and ease of use, 58% is recommended.

ダーク・クーベルチュールチョコレート ビター スイートベルギー風



大胆で濃厚な焙煎風味を特徴とし、
クラシックなチョコレートの味わいを持ち、
酸味は控えめで、用途の幅が非常に広い、
濃厚なカカオ感と上品なビター感を楽しめる、
製菓用ダーククーベルチュールチョコレートです。

商品のポイント

- **カカオ**：カカオのコクとほどよい甘さのバランスが良く、幅広いお菓子作りに使いやすいタイプです。
- **ビタースイートベルギー風**：クラシックなダークチョコレートの味わいをイメージした、ビター感と甘みのバランスに優れたチョコレートです。
- **なめらかな口どけ**：クーベルチュールチョコレートならではのなめらかな口どけで、ガナッシュやムースにもおすすめです。
- **プロの製菓にも使いやすい**：チョコレートバー、焼き菓子、デザート、ドリンク、フィリングなど幅広い用途にお使いいただけます。
- **扱いやすいチョコレートドロップ**：計量しやすく、溶かしやすい形状

商品の特徴

- **カカオの本格ビタータイプ**
カカオのコクをしっかり感じられる、濃厚でビターな味わい。甘さを控えた大人向けのスイーツ作りにおすすめです。
- **ビタースイートベルギー風ならではの**
クラシックなダークチョコレートの味わいをイメージした、深みのあるビタースイートタイプです。
- **製菓用に使いやすいクーベルチュール**
チョコレートバー、焼き菓子、デザート、ドリンク、フィリングなど幅広い用途にお使いいただけます。

カカオ分58%と70%の違い

カカオ分	味わいの特徴	おすすめ用途
58%	甘さとビター感のバランスが良く、クラシックで使いやすい味わい。	ガナッシュ、ブラウニー、ケーキ、ムース、焼き菓子、ドリンクなど幅広く使用可能。
70%	カカオ感がより強く、甘さ控えめで濃厚なビター感がある味わい。	濃厚ガナッシュ、テリーヌ、ガトーショコラ、ビター系デザートにおすすめ。

幅広いレシピに使いやすい味わいを求める方には58%、
より濃厚でビターな仕上がりを求める方には70%がおすすめです。

Dark Couverture Chocolate Bittersweet Belgian Style



A dark couverture chocolate for confectionery with a bold, rich roasted profile and a classic chocolate taste. Low in acidity and exceptionally versatile, it delivers deep cacao character and an elegant bitterness.

Product Highlights

- **Cacao:** A well-balanced profile of rich cacao depth and moderate sweetness, making it easy to use for a wide range of confectionery applications.
- **Bittersweet Belgian Style:** Inspired by the classic taste of dark chocolate, with an excellent balance of bitterness and sweetness.
- **Smooth Mouthfeel:** The signature smooth melt of couverture chocolate makes it ideal for ganache and mousse.
- **Ideal for Professional Pastry Use:** Suitable for a wide range of applications including chocolate bars, baked goods, desserts, drinks, and fillings.
- **Easy-to-Use Chocolate Drops:** Convenient shape for measuring and melting.

Product Features

- **Authentic Bitter Cacao Type:**
A rich, bitter flavor with a pronounced cacao body. Recommended for creating more sophisticated sweets with restrained sweetness.
- **Distinctive Bittersweet Belgian Style:**
A deep bittersweet type inspired by the classic flavor of dark chocolate.
- **Easy-to-Use Couverture for Confectionery:**
Can be used widely for chocolate bars, baked goods, desserts, drinks, and fillings.

Difference Between 58% and 70% Cocoa Content

Cocoa Content	Flavor Profile	Recommended Uses
58%	A well-balanced sweetness and bitterness, with a classic, versatile flavor.	Suitable for a wide range of applications including ganache, brownies, cakes, mousse, baked goods, and drinks.
70%	Stronger cacao character, less sweetness, and a richer bitter taste.	Recommended for rich ganache, terrines, gâteau au chocolat, and bitter-style desserts.

For those seeking a versatile flavor that is easy to use across a wide range of recipes, 58% is recommended. For those seeking a richer, more bitter finish, 70% is recommended.

カカオニブ



100% 純粋なカカオを、最も自然な形で。このローストしたニブは、洗練された土の香りのする歯ごたえと自然な苦味を備えており、どんな傑作にも大胆な食感のコントラストを添えます。本物の食感の美しさを大切にする職人向けに作られました。

商品のポイント

- ピュアなカカオの魅力: 最も生の形に近い、100%本物のカカオを使用したローストカカオニブです。
- 洗練された食感と風味: 洗練された土のような(アーシーな)歯ごたえと、カカオ本来の自然な苦味をお楽しみいただけます。
- 作品を引き立てるアクセント: あらゆる傑作(マスターピース)に大胆な食感のコントラストを加えることができます。
- 本物のテクスチャーが持つ美しさを重視する、こだわりを持った職人(アーティザン)のために作られた商品です。
- 幅広い用途: チョコレートバーのアクセントをはじめ、ベーカリー製品、デザート、飲料、製菓のフィリングなど、多様なレシピの材料として幅広くご活用いただけます。

商品の特徴

- 原材料と原産地
インドネシア産のカカオ豆を100%使用しています。
- 外観と香り
色合いはダークブラウンからディープブラウンで、カカオ(チョコレート)特有の豊かな香りを持ちます。
- 製菓用に使いやすいカカオニブ
チョコレートバー、焼き菓子、デザート、ドリンク、フィリングなど幅広くお使いいただけます。



Cacao Nibs



100% pure cacao, in its most natural form. These roasted nibs offer a refined earthy crunch and natural bitterness, adding a bold textural contrast to any masterpiece. Crafted for artisans who value the beauty of authentic texture.

Product Highlights

- **Pure Appeal of Cacao:** Roasted cacao nibs made from 100% real cacao, in a form close to its natural state.
- **Refined Texture and Flavor:** Enjoy an earthy crunch and cacao's naturally pleasant bitterness.
- **Accent That Elevates Creations:** Adds a bold textural contrast to any masterpiece.
- **Crafted for Artisans:** Made for discerning artisans who value the beauty of authentic texture.
- **Wide Range of Uses:** Ideal as an accent in chocolate bars, and for bakery items, desserts, beverages, confectionery fillings, and many other recipes.

Product Features

- **Ingredients & Origin:**
Made with 100% cacao beans from Indonesia.
- **Appearance & Aroma:**
Dark brown to deep brown in color, with the rich aroma characteristic of cacao (chocolate).
- **Easy-to-Use Cacao Nibs for Confectionery:**
Suitable for chocolate bars, baked goods, desserts, drinks, fillings, and more.



脱臭カカオバター



鮮やかなフルーツの香りに、ほのかな風味まで、最も繊細な味わいを存分に引き立てるよう設計された、ニュートラルで脱臭処理済みのベース素材で、あなたの創作をワンランク上のものへと昇華させましょう。この繊細なバランスを、100%純粋なカカオの濃厚な風味や、力強いチョコレート豊かな味わいと組み合わせてみてください。細部までこだわった、純粋さと性能の完璧なバランスを実現しましょう。フルーツや乳製品の風味を引き立てるニュートラルなキャンバスとなる、100%純粋な脱臭ココアバターです。

商品のポイント

- 100%ピュア&ニュートラルなアロマ: クリーンで明るい特性を持つ、100%純粋なカカオバターです。脱臭処理 (Deodorized) が施されているため、カカオ特有の香りが抑えられ、ニュートラルな仕上がりになっています。
- 素材の味を引き立てる黒子役: カカオバター特有の滑らかなテクスチャーと機能性をレシピに付与しながらも、フルーツや乳製品など、他の主役となるフレーバーの風味を一切邪魔することなく前面に引き立てます。
- あらゆるレシピに応える高い汎用性: 非常に汎用性が高く (Highly versatile)、ペストリーやチョコレート作りにおいて理想的な材料です。さらに、ベーカリー製品、デザート、飲料、製菓のフィリングなど、幅広い用途に幅広くご利用いただけます。

商品の特徴

- 原材料と原産地:
インドネシア産のカカオバターを100% 使用しています。
- 外観と香り:
色合いはアイボリー (象牙色) からペールクリーム色をした固形物で、香りはニュートラル (自然・無臭) です。水には溶けません (不溶性)。

Deodorized Cocoa Butter



Elevate your creations with a neutral, deodorized base ingredient designed to fully highlight the most delicate flavors—from vibrant fruit aromas to subtle nuances. Pair this delicate balance with the rich character of 100% pure cacao or the bold depth of chocolate to achieve a perfect harmony of purity and performance, crafted with attention to every detail. This is 100% pure deodorized cocoa butter: a neutral canvas that enhances the flavors of fruits and dairy.

Product Highlights

- **100% Pure & Neutral Aroma:**
Made from 100% pure cocoa butter with clean, bright characteristics. Because it is deodorized, the distinctive cocoa aroma is reduced, resulting in a neutral finish.
- **A Supporting Ingredient That Enhances Other Flavors:**
While adding the smooth texture and functionality unique to cocoa butter, it allows leading flavors such as fruits and dairy to stand out without interference.
- **Highly Versatile for a Wide Range of Recipes:**
Extremely versatile and ideal for pastry and chocolate making. It can also be used broadly in baked goods, desserts, beverages, and confectionery fillings.

Product Features

- **Ingredients & Origin:**
Made with 100% cocoa butter from Indonesia.
- **Appearance & Aroma:**
A solid with a color ranging from ivory to pale cream. The aroma is neutral (natural and nearly odorless). It is insoluble in water.

いくつかシェフの声



“

スラウェシ70%ダークチョコレートは、驚くほどフレッシュな香りと、きりっとした柑橘系の余韻へと続く、明るく力強い酸味が際立っています。奥にはバニラのニュアンスも感じられ、本当に素晴らしいです！

“

一方、インドネシアブレンドは、繊細なコーヒーの気配とともに始まり、酸味はほとんど感じられません。見事なバランスを備え、深く力強いカカオ風味を届けてくれます。まさに最高です！”

Ernst Knam

マエストロ・ショコラティエ & “チョコレートの王様” 



“

「Adore Cacao 58% Sulawesi は、私に強い印象を残した新しい製品です。その個性によって、すでに思い描いていた料理にも新鮮なアプローチが可能になり、まったく新しい表現の道が開かれました。さらにその革新性を発展させた Adore Cacao 70% Indonesia Blend は、より濃密で、より野性的、そして私の考えでは、より本物らしい個性を備えています。味覚を大胆で新しい味と風味の世界へと誘う、いっそう深い印象を残すチョコレートです。”

Nicola Fossaceca

ペラトリーシェフ「Al Metrò」/
イタリアの一つ星ミシュランレストラン 



“

私はこのカカオマスが大好きです。とても興味深い風味構成を持っています。パッションフルーツを思わせる、美しい黄色い果実のような酸味がありながら、見事にバランスが取れています。酸味は説すぎず、風味も強すぎず、とても心地よく、チョコレートと美しく調和します。”

Gianfrancesco Cutelli

Gelateria De' Coltelli より/
トレ・コーニ・ガンペロ・ロッソ —
ジェラート界のミシュラン星 



“ 風味のフレンチ・マスタートークラス

「お客様に最初に選ばれる存在であるためには、対比を提案しなければなりません。Adore Indonesia Blend は、まさにそれを実現しています。土地の力強く生き生きとしたエネルギーを求める場合でも、ヨーロッパの焙煎がもたらす洗練された深みを求める場合でも、あなたが選ぶのは『卓越』です。」

Bruno AIM

フランス手工業アイス職人連盟 会長 



“

Adore Vanilla と Adore Chocolate は、単なる風味以上のものを運んでいます——それは、インドネシア農業の未来です。

バニラは表情豊かで洗練されており、丁寧なキュアリングから生まれる自然な甘みと奥行きを備えています。チョコレートには力強さと明瞭さがあり、苦味は均整が取れ、確かな個性と、その土地を語る余韻があります。

その両方の背景には、本物のコミットメントがあります。Riza は、生産者が正当に対価を得られるようにし、取引だけで終わらない支援——収穫時、保存工程、そして製品と生計を守る機械設備に至るまで——を提供しています。

その配慮は味わいに現れ、その誠実さは感じ取れます。

私にとって、それこそが彼らを世界屈指の存在たらしめている理由です。”

Asa Sibcy

The Crown by Kirk Westaway のモダン・ブリティッシュ料理シェフ/
世界のミシュラン星付きレストランで豊富な経験

Voices from Chefs



“The Sulawesi 70% dark chocolate stands out for its remarkably fresh aroma and its bright, lively acidity that leads into a crisp citrus finish. In the background, you can also sense nuances of vanilla—it is truly wonderful!”

”Meanwhile, the Indonesia Blend opens with hints of roast and coffee, with almost no noticeable acidity. It is beautifully balanced and delivers a deep, powerful cocoa flavor. It is simply superb!”

Ernst Knam

Master Chocolatier & “The King of Chocolate” 🇮🇹



“Adore Cacao 58% Sulawesi is a new product that left a strong impression on me. Its personality allowed me to bring a fresh approach even to dishes I had already envisioned, opening the way to entirely new expressions. Taking that spirit of innovation even further, Adore Cacao 70% Indonesia Blend offers a denser, wilder, and, in my view, even more authentic character. It is a chocolate that leaves a deeper impression, boldly inviting the palate into a new world of taste and flavor.”

Nicola Fossaceca

Pastry Chef, “Al Metrò” / One-Michelin-Star Restaurant in Italy 🇮🇹



“I love this cocoa mass. It has a very interesting flavor profile. It has a beautiful yellow-fruit acidity reminiscent of passion fruit, yet it remains wonderfully balanced. The acidity is not too sharp, and the flavor is not too intense—it is very pleasant and harmonizes beautifully with chocolate.”

Gianfrancesco Cutelli

from Gelateria De’ Coltelli / Tre Coni, Gambero Rosso — the Michelin star of the gelato world 🇮🇹



A French Masterclass in Flavor

“To be the first choice for customers, you must offer contrast. Adore Indonesia Blend does exactly that. Whether you seek the vibrant, living energy of the land itself or the refined depth brought by European roasting, what you choose is excellence.”

Bruno AIM

President of the French Confederation of Artisanal Ice Cream Makers 🇫🇷



“Adore Vanilla and Adore Chocolate carry more than flavor — they carry the future of Indonesian farming. The vanilla is carefully nurtured by local farmers and offers natural sweetness and depth born from meticulous curing. The chocolate has strength and clarity, with balanced bitterness, a true sense of character, and a lingering finish that speaks of its origin.

Behind both of them lies a genuine commitment. Riza ensures that producers receive fair value and supports them in ways that go beyond the transaction — from harvest timing and preservation processes to the equipment that protects both the products and their livelihoods.

That care is reflected in the taste, and that integrity can be felt. For me, that is what makes them among the very best in the world.”

Asa Sibcy

Modern British Cuisine Chef at The Crown by Kirk Westaway / Extensive experience in Michelin-starred restaurants around the world 🇬🇧



Indonesian
Spice
Ship



お問い合わせ

INDONESIA SPICESHIP株式会社



+81 90 6399 2636, +81 55 073 0311



pipin.h@id-spiceship.co.jp



id-spiceship.co.jp



楽天市場
ホームページ



企業サイト