バレンタインに、カップル誕生の予感!?

天才！？宮下周平の
独創的チョコ羊羹「知古麻訶」
再入荷！
バレンタインにいかがですか？

世界初の試み!!

チョコ羊羹「知古摩訶（チョコマカ）」再入荷!!!

お待たせしました。チョコ羊羹**「知古摩訶」**がバレンタインに再入荷します!!

羊羹にカカオビーンズをドッキング!!した和洋折衷の新しい時代を開く菓子の提案です。

しかも、チョコはクーベルチュールや出来合いのチョコを溶かしたものでなく、6種類のフェアトレードのナチュラル&オーガニックビーンズのカカオをストレートに加工したものです。

そして、羊羹はフランスで修行したパテシエ、金兵美絵子さんの手製。老茶人が第一級の折り紙を付けた珠玉の羊羹です。

もちろん、原料は「畑の鉄人」北見の伊藤秀幸さんの自然農法の小豆。
「ひふみ糖」「和三盆」「七五三塩」「無双寒天」そして「エリクサー水」。

よりシンプルに、よりダイナミックに、新たな地平線を開く和洋菓子の誕生です。

それを名付けて**「知古摩訶」**、読んで**「チョコマカ」。**

明治期の「知古齢糖／チョコレート」から、古きより新しきを知る摩訶不思議な逸品。

「知古摩訶」こそ、お二人の絆を、固く深く繋ぎとめるキューピットとなるに違いありません。

●材料：伊藤さんの自然農法小豆、ひふみ糖、和三盆、七五三塩、寒天、エリクサー水、フェアートレードの有機栽培カカオビーンズ（ドミニカ、パプアニューギニア、インドの各種、そして自然栽培の eco 有機で、タンザニア、アマゾン、ニカラグア”オパヨ”の各種）

120g・・・・¥980（税込み）