



岩手県「酔仙酒造」純米大吟醸（鳳翔）とコラボ

全てにおいてこだわり抜いたという表現をあえて使いたいジンジャートリュフチョコレート。
まず、高規格のクーベルチュールと県産生姜を使い、岩手県酔仙酒造の純米大吟醸「鳳翔」をフィリングとして使用した贅沢な素材。
そしてフィリング部分は、ひと手間かけたガナッシュ仕様。
包装にはお馴染みの世界一薄い典具帖紙「かげろうの羽」を使用した高知発のトリュフチョコレート。

SS Co.,LTD.

(株)エスエス

URL <https://www.shouga-chocolat.com/>

会社概要 H7年創業、H23年ペットケア用品・ネコ砂製造開始、H26年生姜の國のCHOCOLATE販売開始

主要製品 ジンジャーチョコレート(ビター、ミルク、ホワイト)各種トリュフチョコレート

代表者 代表取締役 坂本 守正 設立 1995年 資本金 300万円 従業員数 9人

高岡郡日高村下分2556-1

Tel.0889-24-6551 Fax.0889-24-6561

E-mail ss@ss-kochi.co.jp