



SUN-EIGHT+

アマンド・ショコラ、アマンド・サレ

世界生産量0.2%という希少価値の高いスペイン産マルコナ種アーモンドホール、KAOKAのオーガニック・フェアトレードチョコレート、大西洋の海水から自然の力を利用して作られたゲランドの塩。環境への配慮や社会貢献につながるエシカルな素材を使用した当社オリジナルの「アマンド・ショコラ」「アマンド・サレ」です。

マルコナ種の特徴である甘みと柔らかな食感、KAOKAの力強いカカオ感、ゲランドのミネラル豊富でまろやかな味わい、それぞれの素材が互いを引き立て、調和した美味しさとなっています。

アマンド・ショコラ・ノワール



数量限定販売

アマンド・ショコラ・レ



数量限定販売

アマンド・サレ



- 商品名 SEプリュス アマンド・ショコラ・ノワール
- 商品形態 1kg×8 (アルミ袋)
- 賞味期限 製造後330日
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20°C以下で保存
- 使用原料 KAOKA トロアコンチネンツ 61%

- 商品名 SEプリュス アマンド・ショコラ・レ
- 商品形態 1kg×8 (アルミ袋)
- 賞味期限 製造後330日
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20°C以下で保存
- 使用原料 KAOKA ミコロ 32%

- 商品名 SEプリュス アマンド・サレ
- 商品形態 1kg×8 (アルミ袋)
- 賞味期限 製造後330日
- 保存方法 高温多湿、直射日光を避け、20°C以下で保存
- 使用原料 ゲランドセル・ファン

【サンエイトプリュス】サンエイト貿易(株)オリジナルブランド

原材料や人件費の高騰など製菓・製パン及び外食品業界を取り巻く環境が大きく変化している中、変わりゆくお客様のニーズに真摯に向き合い寄り添っていきたいという強い思いから新たに立ち上げた当社オリジナルブランド。シェフの創造性を掻き立てる原料や人手不足に悩むシェフのサポート品（主に半製品・完成品）などを開発しご提案してまいります。

※2025年4月に「COUPOLE (クーポール)」から「SUN-EIGHT+ (サンエイトプリュス)」と改変しスタートをしました。

価格及び在庫状況、サンプルなど詳細に関しましては、各営業担当者までお問い合わせください。



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN-EIGHT-TRADING

