

記憶の未来に、
確かな一片を

AQUA^{DE}
COCOA

数量限定
5,000個

日々積み重なる一つひとつが
自分を形づくる大切なピース

私たちは毎日、たくさんの情報に触れ、たくさんのことを考えながら生きています。

記憶や経験、学びの一つひとつは、かけがえのない財産。

だからこそ、自分らしい毎日をいつまでも大切にしたい。

アクア・ドゥ・ココアは、考える時間が多い毎日に寄り添う、新しい「ウェルネス習慣」です。

独自の
発酵由来成分
シナバイオーム
配合





一杯のチョコレートドリンクに、研究の答えを。

目指したのは、脳の健康に着目した研究から新たな価値を生み出すこと。原点にあるのは卓越した知性と記憶力を持つ「象」への着想です。

そのしなやかな強さに学び、私たちが辿り着いたのは伝統的な発酵カカオの神秘。

独自の発酵技術でカカオの可能性を引き出した、明晰な毎日に寄り添う新しいウェルネス習慣が始まります。

明晰な未来を追い求めて、辿り着いたカカオの可能性

独自の発酵由来成分

「シナバイオーム(カカオマス)」配合



SunaBiome®

フランス ニナファームは脳の健康維持を目指し、豊かなマイクロバイオームの研究を進めるなかで、4,000年以上の歴史を持つメキシコ・チアパス産のカカオに出会いました。世界屈指の多様な自然が残るこの地で育まれたカカオには、長い歲月をかけて磨かれたマイクロバイオームの驚くべき知恵が息づいていたのです。

この神秘的な生態系に着目し、自然界の「変化に揺るがない強さ」を紐解く鍵となる特有のマイクロバイオームを発見。これを機に、先進の発酵技術によってカカオの可能性をより確かな形へと導いたメタボライト「シナバイオーム バイオータ」を生み出すことに成功しました。自然界のたくましい生命力とフランス ニナファームのあくなき研究心が実を結んだ、新成分「シナバイオーム」の誕生です。



アクア・ドウ・ココア 3つのこだわり

1

余計なものは加えない ありのままを大切に

アクア・ドウ・ココアは、お湯だけで楽しむチョコレートドリンクです。これは、チアパス産のカカオのルーツを尊重し、余計なものを足さず、4,000年前から続くカカオ本来の「ありのままの生命力と個性」を大切にするためです。

2

カカオの魅力を引き立てる ヘーゼルナッツ

フランスの伝統ある果樹園で育まれた希少な「コラベル種」のヘーゼルナッツペーストを使用。香ばしく豊かな風味がカカオ本来の味わいをより奥深く、洗練された上品な一杯へと引き立てます。



3

パッケージに描かれた 「脳」と「象」のモチーフ

パッケージには、学び、適応し、新たな回路を築いていく「人間の脳」の可能性と、知性と記憶の象徴である「象」を融合したデザインを施しました。この一杯が、あなたの知的な毎日をそっと支えるパートナーであることを表現しています。



アクア・ドウ・ココア 240g (8g×30個入)

(チョコレート) シナバイオーム(シナバイオーム バイオータ含有)配合

会員価格 9,000円(税込)

商品コード 192607

ポイント 2,500P

〈原材料〉カカオマス、砂糖、ヘーゼルナッツペースト、ココアバター／
乳化剤(レシチン、大豆由来)、香料

パワフルな回転で空気をたっぷり抱き込み、
ふんわり贅沢な口当たり仕上げてます。

スティックミルクフロッサー (カリタ社製)

専用スタンド付

会員価格 2,750円(税込)

商品コード 192608

本体:φ23×H245(mm)／スタンド:W35×D55×H130(mm)

材質:TRR、ステンレス鋼、ポリプロピレン

電源:単4アルカリ乾電池2本(本体に含まれておりません)

※本製品はポイント対象外となります

株式会社ニナファームジャパン

東京都港区虎ノ門2-2-1 住友不動産虎ノ門タワー18階

<https://www.santeage.com>

会員さま専用ダイヤル ☎0120-127-237 ☎03-6550-8991 【受付時間/月～金:午前10時～午後6時 土:午前10時～午後5時】※日・祝日は受付をしております



アクア・ドゥ・ココアの おいしい つくり方

カカオだけの純粋な味わいを引き出すための
つくり方をご紹介します



用意するもの



アクア・ドゥ・ココア
(1粒)



沸騰させたお湯
(50mL)



カップ



ミルクフローサー
(別売)

基本的なつくり方

1



カップに入れた
アクア・ドゥ・ココア1個に
熱湯50mLを注ぐ

2



フローサーでやさしく
かき混ぜる
／チョコが柔らかくなったら／
混ぜどき！

3



ふんわりと泡立ったら
フローサーを止め、
少し落ち着かせて完成

- 1粒に対して熱湯50mLが基本となりますが、お好みに合わせて分量を調整してお楽しみください
- ミルクフローサーをお持ちでない場合は、スプーンや泡立て器などでチョコレートが溶けるまでやさしくかき混ぜてください

おすすめのココア時間



morning

朝の明晰

知性を研ぎ澄ます
一日の始まりに



daytime

昼のリフレッシュ

気分を切り替え
新たな集中力を



night time

夜の平穏

穏やかな静けさで
1日を締めくくる

〈ミルクフローサーの使用上の注意〉 ●フローサー使用時の破損を防ぐために、薄手の陶磁器・ガラス器の使用は避け、十分な深さのある厚手のカップまたはステンレス製容器をご使用ください ●フローサーはカップの底近くで作動させ、30秒以上の連続使用はお控えください