

商品の「？」にお答えするお役立ち情報



チョコレートが変色しています。



一度溶けてから固まった状態です。

チョコレートは 28℃前後で溶け始めます。溶けたカカオバターが表面に出て冷え固まると、白い粉のように見える「ブルーム現象」が起こることがあります。

なめらかな舌触りが損なわれるため、高温や直射日光、熱を出す家電の近くを避けて、夏場は冷蔵庫で保管してください。