

# えっ？ホタテがチョコレートになる？

ホタテの貝がらから、環境にやさしいチョコレートが作られているんだって！

お刺身に天ぷら…食べるととってもおいしいホタテ貝。その貝がらが、なんとチョコレートの材料として使用されているのを知っていますか？



いろいろな種類がそろっています。こんなに太いチョコレートも！

て、チョコレートにするというもの。普通のチョコレートに比べ、書き味がソフトでなめらか、粉もあまり出ないので、「とても使いやすい」と評判も高いそうです。

さらにこのチョコレートのすごいところは、短くなたら花だんなどの土壌改良に利用できること。最後まで資源をムダなく使うことができます。みんなもぜひ、何かを捨てる時にはもう一度、「何かに使えないかな？」と考えてみてください。新しい発見がまだまだありそうですね！

## ホタテのチョコレート『ダストレスチョコレート』ができるまで

