

その他

カレットセンセーション

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHM-SC-811	ダーク	100%カレボーチョコレートを使用しており、風味が良いです。可愛い袋詰めや瓶詰めにアレンジなどでデイクアウト商品やトッピングにご使用下さい。	カレット 2.5kg×4



ナッツ使用製品

品番	商品名	ナッツ (%)	商品形態
PRA	ヘーゼルナッツブラリネペースト	50.0% ヘーゼルナッツ	5kg×2 (1パッケージ)
PRA-MA	アーモンドブラリネペースト	46.5% アーモンド	5kg×2 (1パッケージ)
GIA	ライトカラージャンドゥイヤ	25.0% ヘーゼルナッツ	5kg ×5
NAN-CR-HA3714-T64	ヘーゼルクロカント	37.0% ヘーゼルナッツ	5kg
NAN-CR-AL3724-T66	ブレジリエヌアーモンド	37.0% アーモンド	1kg ×3

フェアトレード商品

フェアトレード (契約輸入商品)

フェアトレードの組織は、何千もの小自作農の組織と直接契約を結び、彼らがその生産物に対して確実に最低必要金額を受け取るようにしています。フェアトレードの割増金は買い取り価格に上乗せされ、教育、健康サービス、設備や融資など、メンバーの社会的、環境的、および経済的な発展のために、協同組合によって使われています。生産者と協同組合は、認証を維持するために毎年、独立監査を受けなければなりません。カレボーは、811NV、823NV、W2NV、70-30-38NVの4商品のフェアトレードチョコレートを生産しています。これらの製品は、フェアトレードの認証を受けた生産者から購入した甘蔗糖、カカオリカー (カカオマス)、カカオバター等の原材料から作られています。

商品形態：カレット 10kg/袋 2袋/ケース



GROWING GREAT CHOCOLATE™

カカオ生産者の生活向上のための取り組み

カカオ豆の品質の向上



カカオ豆の収量と品質の向上、そして将来のカカオ豆生産のための持続可能性において農園での支援を行っています。

生産者の収入の向上



カカオ豆購入の際には公正な対価を支払うことで、農家の方々の収入を守ります。

生産者の生活の質の向上



私達はカカオ農家の生活水準の向上を約束し、教育、健康、そして清潔な水を提供する支援を行っています。



農園学校を運営し、農家の方々に最善の生産方法の指導、トレーニングを行っています。

- ・カカオの木の植え替え
- ・栽培方法の改善
- ・発酵、乾燥のプロセスの技術改良

生産者組合そして農家へのビジネスサポートを行っています。

- ・安価でのカカオの苗木の提供
- ・無利子での融資
- ・経営管理トレーニング
- ・物流支援

生産者組合から直接カカオ豆を購入します。

- ・仲買人を通しません。
- ・公正価格を支払います。
- ・より品質の高いカカオ豆や、高収量を達成した場合には、インセンティブとして割増価格を支払っています。

私達はカカオ農家そしてその家族の生活の質の向上に積極的に取り組んでいます

- 教育**
- ・児童就労問題への取り組み
 - ・学校の設立
 - ・農村地域への教師の招聘
- 清潔な水とエネルギー**
- ・井戸とポンプの設置
 - ・太陽光発電装置の設置
- 保健**
- ・共同出資にて病院設立
 - ・防虫の為に蚊帳の配給
 - ・エイズ問題への取り組み

カレボーのgrowing great chocolate™に参加しませんか
ストーリーやレシピ等、ウェブサイトを是非ご覧ください。 www.growinggreatchocolate.com

日本語サイト <http://www.callebaut.com/jp/growing-great-chocolate>



株式会社 前田商店

本社 〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号 TEL. 06-6762-1991
FAX. 06-6762-6780
東京支店 〒140-0014 東京都品川区大井4丁目13番17号 TEL. 03-6429-4050
ユニソ大井四丁目ビル4階 FAX. 03-6429-4051
HPアドレス <http://www.j-maeda.co.jp/>



『真』の製品を
全てのプロフェッショナルのために



カレポーのスタンダードアイテム群にはすべて、持続可能な農法で育てたカカオ豆(サスティナブルカカオ)を使用しています。

これは、ベルギーのクーベルチュールチョコレートメーカーとしては**世界初**です。カレポーを選んで頂くことが“サスティナブルカカオ”を選ぶ、という事になるのです。それを通じて皆さんは、カカオ農家のための支援、カカオ豆の品質や収量の向上に伴う農家や生産者組合の収入の向上のための活動に参加していることになるのです。これは大きな改革です!

現在、そして未来にわたって素晴らしいチョコレートの生産をお約束するための、大きな変化なのです。

レギュラーアイテム

クーベルチュールダークチョコレート

品番	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
3815 (ダーク・日本専用レシピ)	日本人の嗜好に合わせて作られたダークチョコレート。 流動性が高く作業性の良さも魅力のひとつです。	% min. カカオ分 58.0% % 乳脂肪分 0% % 糖粉分 39.0%	●●●●●	カレット	1.5kg×10	24ヶ月
POWER 80 80-20-44	焙煎された濃厚なカカオの風味が広がるハイカカオチョコレートです。	% min. カカオ分 70.5% % 乳脂肪分 0% % 糖粉分 44.5%	●●●	カレット	2.5kg×4	24ヶ月
70-30-38	カカオ特有の深い苦みと香りが特徴のハイカカオチョコレートです。	% min. カカオ分 70.5% % 乳脂肪分 0% % 糖粉分 38.5%	●●●	カレット ブロック(袋)	1.5kg×10 5kg×5	24ヶ月
60-40-38	ダークでピター風味のチョコレートです。	% min. カカオ分 60.1% % 乳脂肪分 0% % 糖粉分 39.4%	●●●	カレット ブロック(袋)	25kg(国内パック) 5kg×5	24ヶ月
7811	絶妙なバランスの取れたバニラとカカオの香りが広がるダークチョコレートです。	% min. カカオ分 57.6% % 乳脂肪分 0% % 糖粉分 41.1%	●●●●●	ブロック(袋)	5kg×5	24ヶ月
811		% min. カカオ分 54.5% % 乳脂肪分 0% % 糖粉分 36.6%	●●●	カレット ブロック(袋)	1.5kg×10 5kg×5	24ヶ月
L811		% min. カカオ分 48.8% % 乳脂肪分 0% % 糖粉分 28.5%	●	ブロック(袋)	5kg×5	24ヶ月

クーベルチュールミルクチョコレート

品番	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
POWER 41 841	ミルク味の後にキレの良いカカオの香りが口の中に広がります。 カカオ感がとても強いミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 40.7% % 乳脂肪分 19.4% % 糖粉分 36.4%	●●●	カレット	2.5kg×4	18ヶ月
823	ミルクとカカオのバランスが絶妙に調和されています。純粋なミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 33.0% % 乳脂肪分 20.8% % 糖粉分 36.2%	●●●	カレット ブロック(袋)	1.5kg×10 5kg×5	18ヶ月
845	とても濃厚で芳醇なミルクの味が際立つミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 32.7% % 乳脂肪分 27.5% % 糖粉分 37.1%	●●●	カレット ブロック(袋)	25kg(国内パック) 5kg×5	18ヶ月
2665	明るい色合いで口あたりも柔らか。 クリーミーな風味が特徴のミルクキャラメルチョコレートです。	% min. カカオ分 32.9% % 乳脂肪分 24.3% % 糖粉分 37.5%	●●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月

ホワイトチョコレート

品番	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
W2	淡くバニラが香り、柔らかな味を併せ持つバランスのとれたホワイトチョコレートです。	% min. カカオ分 28.0% % 乳脂肪分 22.0% % 糖粉分 35.8%	●●●	カレット	2.5kg×8	12ヶ月
VELVET W3	クリーミーな口当たりとフレッシュなミルクの味。甘さは控えめなホワイトチョコレートです。	% min. カカオ分 35.1% % 乳脂肪分 21.9% % 糖粉分 40.9%	●●●	カレット	2.5kg×8	12ヶ月

カカオマス

品番	商品名	商品形態	
		ブロック	カレット
CM-CAL-135	カカオマス CM	5kg	—
CM-FINE-458	カカオマスファイン	—	2.5kg(国内リパック) 20kg

ココアバター

商品名	商品説明	商品形態
マイクリオ	粉末状ココアバター	600g×10

カカオニブ

商品名	商品説明	商品形態
カカオニブ	焙煎したカカオ豆を粉砕したものです。	800g × 4

Power Chocolate パワーチョコレートシリーズ
 ・カレポー史上最もバワフルな味のチョコレート
 ・カカオ含有率が高く糖分の低いファインストベルギーチョコレート
 ・より濃厚でかつ甘さを抑えたチョコレートデザートに最適
 ・優れた作業性
 ・Growing Great Chocolate™プログラムのサスティナブルカカオを使用

レギュラーアイテム

ルビーチョコレート RB1

自然からの贈り物

ダーク、ミルクに続いて、ホワイトが世に出てから約80年。驚くべき発見がルビーチョコレートです。着色料もフルーツのフレーバーも入っていない、ルビーカカオ豆から生まれたチョコレート。美しいルビー色、濃厚なフルーティさ、フレッシュで酸味を感じる香り特徴です。

商品名	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
ルビーチョコレートRB1	% min. カカオ分 47.3% % 乳脂肪分 26.3% % 糖粉分 35.9%	●●●	カレット	1.5kg × 1	12ヶ月



GOLD

ファインストベルギーチョコレートの新しいカラーと味

キャラメリゼした砂糖とミルクを合わせ丁寧に作り上げたキャラメルチョコレート。GOLDは、トフィー、バター、クリームが香り立ち、そして少量の塩がきいた、強いキャラメルの風味をバランス良くまとめた上げたキャラメルチョコレートです。暖かな薄い琥珀色も特徴で、シェフのクリエイションの幅を広げます。

商品名	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
GOLD	% min. カカオ分 30.4% % 乳脂肪分 28.3% % 糖粉分 37.0%	●●●	カレット	2.5kg × 4	12ヶ月



オリジンシリーズ

シングルオリジン 商品形態: カレット 商品形態: 2.5kg × 4

エクアドル % min. カカオ分 70.4%
% 乳脂肪分 0%
% 糖粉分 41.4%

カカオ感
ロースト感
ピター感
甘さ
バニラ感
酸味
フルーティ感
ワッティ感

サントメ % min. カカオ分 70.0%
% 乳脂肪分 0%
% 糖粉分 39.4%

カカオ感
ロースト感
ピター感
甘さ
バニラ感
酸味
フルーティ感
ワッティ感

マダガスカル % min. カカオ分 67.4%
% 乳脂肪分 0%
% 糖粉分 39.5%

カカオ感
ロースト感
ピター感
甘さ
バニラ感
酸味
フルーティ感
ワッティ感

ブラジル % min. カカオ分 66.8%
% 乳脂肪分 0%
% 糖粉分 40.1%

カカオ感
ロースト感
ピター感
甘さ
バニラ感
酸味
フルーティ感
ワッティ感

アリバ % min. カカオ分 39.0%
% 乳脂肪分 24.0%
% 糖粉分 39.1%

カカオ感
ロースト感
キャラメル感
甘さ
バニラ感
フルーティ感
ミルク感
クリーミー感

ジャワ % min. カカオ分 32.6%
% 乳脂肪分 20.0%
% 糖粉分 35.4%

カカオ感
ロースト感
キャラメル感
甘さ
バニラ感
フルーティ感
ミルク感
クリーミー感

その他

デコレーション素材

商品名	商品説明	特徴	商品形態
クリスパールダーク	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをダークチョコレートでコーティングしたもの。	チョコレート 84% シリアル 16%	800g×4
クリスパールミルク	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをミルクチョコレートでコーティングしたもの。		
クリスパールホワイト	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをホワイトチョコレートでコーティングしたもの。		
クリスパール SALTED CARAMEL	サクッとした食感、トッピング向けです。 塩のシリアルをキャラメルチョコレートでコーティングしたもの。	チョコレート 63.5% クランビスケット 35.0%	425g×10
クリスパール ミニミックス	クランビスケットが中に入った小さなパール型のダーク、ミルク、ホワイトのチョコレートミックス。		



チョコレート ブロッサム & カールズ

品番	商品名	商品説明	成分	商品形態
CHM-BS	ブロッサムミルク	ミルクチョコレートを使用、あらゆる作品に華やぎと粋を添える花びら風の形	チョコレート 100%	1kg × 4箱
CHW-BS	ブロッサムホワイト	ホワイトチョコレートを使用、あらゆる作品に華やぎと粋を添える花びら風の形	チョコレート 100%	1kg × 4箱



焼成用チョコレート

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 Mln.%	ココアバター Mln.%	サイズ	商品形態
TB-55-8	バトンショコラ	バトンショコラ。100%ダークチョコレートスティック。	44.0	—	Min. 77mm	1.6kg箱 (約 300本)
VH-9466	チップチョコ	チップチョコレート。極小粒100%ダークチョコレートチップ。	43.5	—	約21,000粒/kg	1kg(国内リパック) 10kg×2



チョコレートパウダー

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 Mln.%	商品形態
CHD-X11P-486 (旧 L811PNV)	チョコレートパウダー	ダークチョコレート L811NV をベースにしたチョコレートパウダー。	46.7	1kg(国内リパック) 20kg

グラインドチョコレート (ドリンク用チョコレート)

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHD-X5226P	ダーク	ココのある濃密で濃厚なチョコレート味。ホットミルクを注ぐだけで簡単なドリンクが出来ます。	1kg×6缶



チョコレートムースパウダー

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHM-MO-M	ミルク	ムースパウダー 1袋 (800g) に冷たい牛乳 1L を合わせてミキサーで 3分間攪拌するだけでカレポーチョコレートの芳醇な風味を持つチョコレートムースが簡単に作れます。	800g×10袋

