

① チョコレート類



カレボー®に使用されているカカオ豆は ココアホライズン認証です。

ココアホライズン認証は、児童労働をなくして自然保護を行う自立した生産者コミュニティの構築を支援する成果重視型プログラムです。

カレボー®/バンホーテンプロフェッショナルブランドのクーベルチュールチョコレートをご使用頂くと、間接的にサステイナブルな活動に参加頂けます。



※バンホーテンプロフェッショナルブランドの製品は、順次ココアホライズン認証マーク付きに移行していきます。

① チョコレート類



カレボ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。カレボ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。

① チョコレート類

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

商 品 名	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% % 乳固形分 0% % 脂肪分 39.0%	●●●●●	カレット	1.5kg×10	24ヶ月
POWER 80 80-20-44 パワーチョコ	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 80.0% % 乳固形分 0% % 脂肪分 44.5%	●●●	カレット	2.5kg×8	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% % 乳固形分 0% % 脂肪分 38.9%	●●●	カレット ブロック (袋)	1.5kg×10 10kg×2	24ヶ月
60-40-38	ダークでビター風味のチョコレートです。	% min. カカオ分 60.1% % 乳固形分 0% % 脂肪分 39.4%	●●●	カレット ブロック (袋)	2.5kg(国内リパック)×4 10kg×2	24ヶ月
7811		% min. カカオ分 57.6% % 乳固形分 0% % 脂肪分 41.1%	●●●●●	ブロック (袋)	5kg×5	24ヶ月
811	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 54.5% % 乳固形分 0% % 脂肪分 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 48.2% % 乳固形分 0% % 脂肪分 28.2%	●	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

商 品 名	商品説明	成 分	流動性	形 態	商品形態	賞味期限
POWER 41 841 パワーチョコ	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% % min. 乳固形分 19.4% % 脂肪分 36.3%	●●●	カレット	2.5kg×8	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 33.6% % min. 乳固形分 20.8% % 脂肪分 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 32.6% % min. 乳固形分 27.3% % 脂肪分 37.0%	●●●	カレット ブロック (袋)	2.5kg(国内リパック)×4 5kg×5	18ヶ月
2665	明るい色合いで口あたりもまろやか。 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 32.8% % min. 乳固形分 24.4% % 脂肪分 37.5%	●●●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月

ホワイトチョコレート

商 品 名	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% % min. 乳固形分 22.0% % 脂肪分 35.8%	●●●	カレット	2.5kg×8	18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。甘さは控えめのホワイトチョコレートです。	% min. カカオ分 32.0% % min. 乳固形分 22.3% % 脂肪分 40.0%	●●●	カレット	2.5kg×8	18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-81A	カカオマス CM	5kg×5	—
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。	800g×4



Power Chocolate
パワーチョコレートシリーズ

・カレボー史上最もパ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INE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



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

次世代のチョコレートは、
100%プラントベース&デリーフリー。



DARK
ダークチョコレート

MILK
ミルクテイスト
チョコレート

乳製品・乳糖不使用、100%植物由来原料を使用したチョコレート
NXT(ネクスト)が日本初上陸。

ビーガン、プラントベース、ラクトースフリー、デリーフリーを好む皆さまに、
本格的なチョコレートのおいしさをお届けします。

<https://www.callebaut.com/ja-JP/nxt/dairyfree>



① チョコレート類

レギュラーアイテム

NXT デイリーフリー ミルクテイストチョコレート

乳製品不使用、100%植物由来の原料で作った、プラントベースのチョコレートです。ミルクチョコレートのようなクリーミーさとカカオの風味豊かなチョコレートです。



成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
% min. カカオ分 42.3% % min. 乳糖分 0% % 脂肪分 37.0%	●●●	カレット	2.5kg×4	18ヶ月

NXT デイリーフリー ダークチョコレート

動物性原料を一切使用していない、独立した工場で製造されています。強烈なココアの香りと赤い果実を思わせるバランスの取れた味わいです。



成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
% min. カカオ分 55.7% % min. 乳糖分 0% % 脂肪分 38.0%	●●●	カレット	2.5kg×4	24ヶ月

ルビーチョコレート RB1

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、濃厚なフルーティーさ、フレッシュな酸味を感じる香りが特長です。



成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
% min. カカオ分 47.3% % min. 乳糖分 26.3% % 脂肪分 35.9%	●●●	カレット	2.5kg×4	18ヶ月

GOLD

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、強いキャラメル風味をバランス良くまとめあげた、キャラメルチョコレートです。



成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
% min. カカオ分 30.4% % min. 乳糖分 28.3% % 脂肪分 37.1%	●●●	カレット	2.5kg×4	18ヶ月

オリジン

シングルオリジン 商品形態：カレット 商品形態：2.5kg×4

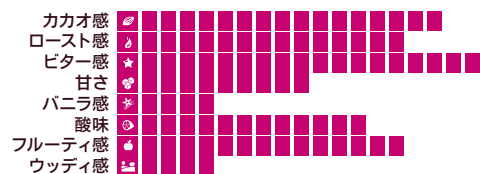
エクアドル ECUADOR

% min. カカオ分 70.4%	% min. 乳糖分 0%	% 脂肪分 41.4%
-------------------	---------------	-------------



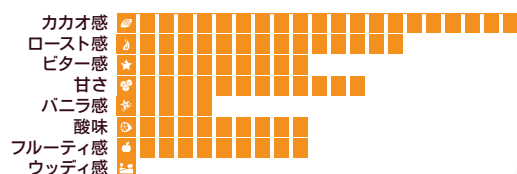
サントメ SAO THOME

% min. カカオ分 70.0%	% min. 乳糖分 0%	% 脂肪分 39.4%
-------------------	---------------	-------------



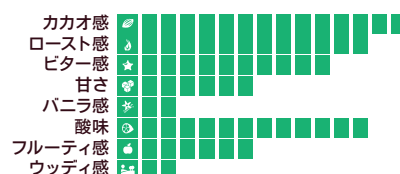
マダガスカル MADAGASCAR

% min. カカオ分 67.4%	% min. 乳糖分 0%	% 脂肪分 39.5%
-------------------	---------------	-------------



ブラジル BRAZIL

% min. カカオ分 66.8%	% min. 乳糖分 0%	% 脂肪分 40.1%
-------------------	---------------	-------------



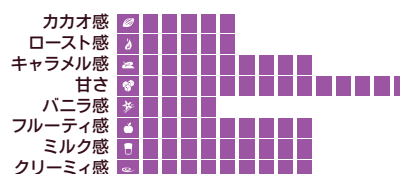
アリバ ARRIBA

% min. カカオ分 39.0%	% min. 乳糖分 24.0%	% 脂肪分 39.0%
-------------------	------------------	-------------



ジャワ JAVA

% min. カカオ分 32.6%	% min. 乳糖分 20.0%	% 脂肪分 35.4%
-------------------	------------------	-------------





RUBY RB1 IS HERE



カレボー® 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は、全く新しい味と色の体験をもたらします。カレボー®のファINEストベルギーチョコレート「ルビーチョコレートRB1」は、職人とシェフの皆様に向けて開発された初めてのルビーチョコレートです。その**美しいルビー色**、濃厚な**フルーティーさ**、**フレッシュで酸味を感じる香り**に夢中になってください。きらめく「ルビーチョコレートRB1」であなたの斬新な創造力をスパークさせましょう。

— UNLOCKING 開放 —

ルビーカカオ豆に自然に備わっている
その味と色

ルビーカカオ豆はブラジル、エクアドル、コートジボワールなどのカカオ産出国で育ちます。カカオ豆がルビーカカオ豆かどうかは、種類や原産国によって決まるものではありません。カカオ豆にルビーカカオ豆の特長をもたらす、ルビーの色と味を引き出す前駆物質が自然に存在するものがルビーカカオ豆なのです。

カレボー®の100年以上にわたるカカオからチョコレートに至る専門性、そして選別の技術と最新の注意を払った加工技術によって、ルビーカカオ豆が「ルビーチョコレートRB1」となるのです。**着色料もフルーツのフレーバーも一切使用していません。**

— A DISCOVERY 発見 —

そして10年以上をかけて完成

ルビーカカオ豆内に天然に存在する独特な成分により、これまでになかった**ルビー色でフルーティー**なチョコレートが生まれることを私たちのカカオのエキスパートが発見しました。そして長年の研究の結果、この物質が豊富に存在する**ルビーカカオ豆**を特定し、チョコレート製造過程における最適な加工方法を見いだしました。

カレボー®は、シェフの皆様にも、**この驚くべき色と味**を活かして自由に創作していただけるようなレシピを作り上げました。

— SUPPORTING COCOA FARMERS —

カカオ農家をサポート

カレボー®の「ルビーチョコレートRB1」を選ぶことは、**カカオ生産者の支援**につながります。カレボー®はココア・ホライズン財団と提携し、カカオ生産者のサポートをしています。重点を置いているのは**トレーニングと経済的インセンティブ**で、それにより生産者はカカオ豆の品質と生産高の向上に意欲的になり、結果的に生産者の暮らしの発展につながります。

カレボー®は、ココア・ホライズン財団との連携を通じて、カカオ豆の調達源である**生産者コミュニティ**と直接つながっています。

① チョコレート類

MONALISA

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 84.19% シリアル 14.8%	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。		
クリスパールルビー	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをルビーチョコレートでコーティングしたもの。		
クリスパールミニミックス	クランチ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 64.0% クランチビスケット 34.99%	425g×4



① チョコレート類

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	あらゆる作品に華やぎと粋を添える、 花びら様のミルクチョコレートです。	チョコレート 100%	1kg×4
CHW-BS	ブロッサムホワイト	あらゆる作品に華やぎと粋を添える、 花びら様のホワイトチョコレートです。	チョコレート 100%	1kg×4



その他

焼成用チョコレート

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 % min.	ココアバター % min.	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 スティックです。	44.0	—	Min. 77mm	1.6kg (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 レートチップです。	43.5	—	約21,000粒/kg	1kg(国内リパック)×10 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 % min.	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です。	46.7	1kg(国内リパック)×10 20kg

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	グラインド ダークチョコレート	ホットミルクを注ぐだけでコクのある濃厚なドリンクが できる、チョコレートです。	1kg×6



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	ミルクチョコレート ムースパウダー	ミルクと合わせて攪拌するだけで、簡単に芳醇な風味の チョコレートムースができる、ムースパウダーです。	800g×10



① チョコレート類

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
CHD-SC-811	カレットセンセーション ダーク	風味の良いダークチョコレートを100%使用した、光沢のあるカレットです。トッピングや袋詰め、瓶詰などにご使用いただけます。	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	ヘーゼルナッツプラリネペースト	49.8% ヘーゼルナッツ	5kg×4
PRA-MA	アーモンドプラリネペースト	46.3% アーモンド	5kg×2
GIA	ライトカラージャンドゥイヤ	24.9% 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×4
NAN-CR-AL3724-T66	プ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



VHP | バンホーテンプロフェッショナル (シンガポール工場製) ※BISCAOブランド

種 類	商 品 名	商品説明	カカオ成分 % min.	商品形態
ダーク	クラシックダーク	マイルドな風味とおいしさで定評があるダークチョコレート。ココアバターがやや多めで流動性に優れています。	53.9	カレット 1.5kg×10
ダーク	エキストラダーク	カカオマスがやや多めで、ビター味が効いたダークチョコレートです。	57.7	カレット 1.5kg×10
ミルク	クラシックミルク	ミルク風味とカカオ風味とのバランスがとれたミルクチョコレートです。	34.1	カレット 1.5kg×10
ホワイト	クラシックホワイト	豊かなミルク風味があり、ココアバターとの調和がとれたホワイトチョコレートです。	27.8	カレット 1.5kg×10
チップチョコダーク	CHD-DR-75CH-V-SO1	小粒でアイスクリーム・フロズンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練りこみに適しています。	37.8	1kg, 3kg (国内リパック) 10kg 約7,500粒/kg
	CHD-DR-220CH-V-S34		37.8	1kg, 3kg (国内リパック) 12.5kg 約22,000粒/kg

150年の伝統とアロマをあなたへ



DUTCH COCOA (ダッチカカオ) 社は、ココア製品の製造において、1863年から始まった長い伝統を守り続けています。

そして、DUTCH COCOA 社のココアパウダーはその150年の伝統と最先端技術のココア・プロセスを融合した最高品質の製品です。



1kgタイプ



5kgタイプ

商 品 名	原材料名	包装形態	原産国	賞味期限
ココアパウダー mid-red22 / 24 (ハイファットタイプ)	ココアパウダー	5kg × 4 / カートン	オランダ	製造から 3年
		1kg × 10 / カートン		
ココアパウダー mid-brown10 / 12 (ローファットタイプ)		25kg / 袋		
ココアパウダー ※契約輸入品 mid-brown22 / 24 (ハイファットタイプ)		25kg / 袋		

① チョコレート類

150年の伝統と アロマをあなたへ



1863年創業のオランダの老舗ココアメーカー DUTCH COCOA(ダッチカカオ)社。
ココアバター含有量の違いでハイファットタイプとローファットタイプをご用意しております。特に焼き菓子の焼成にお勧めです。焼き上がりの色が異なりますので、仕上がりがイメージに合わせてご使用ください。

ココアパウダー バンホーテン ココアパウダー

- 商品コード：#1820
- 容量荷姿：5kg×4
- 特長：油脂分22~24%

バンホーテンならではのナッツのような香りと大地を思わせる味わい。細かい粒子、一定に保たれた色調は、繊細さが求められるお菓子作りに安定感をもたらします。
様々な用途に適したスタンダードタイプです。



チョコレート クーベルチュール 板(スイート・ミルク)

- 商品コード：#1322、#1222
- 荷姿容量：2kg×5

フレーク(スイート・ビター スイート・ミルク・ホワイト)

- 商品コード：#11817、#21208、
#11144、#31471

- 容量荷姿：1kg×6
- 特長：原料を厳選し、独自のロースト技術・ブレンド技術で練り上げた、風味の高いクーベルチュールチョコレートです。



チョコレート クーベルチュール ノワール55

- 商品コード：#11769
- 容量荷姿：1kg×6

- 特長：原料を厳選し、独自のロースト技術、ブレンド技術で練り上げた風味の高いクーベルチュールチョコレート。カカオの苦みとほど良い甘さが特長です。(フレークタイプ)



ココアパウダー ココアパウダー mid-red 22/24 (ハイファットタイプ)

- 商品コード：#1879
- 容量：5kg×4
- 商品コード：#1889
- 容量：1kg×10
- 原産国：オランダ
- 賞味期限：製造後3年

ココアパウダー mid-brown 10/12 (ローファットタイプ)

- 商品コード：#1783
- 容量：25kg
- 原産国：オランダ
- 賞味期限：製造後3年



【株式会社前田商店】

ココアパウダー デザン TERRA ROSSA ココアパウダー

- 商品コード：#1836
- 容量荷姿：5kg×4
- 特長：油脂分約23%

オランダ産の少し赤みのあるココアパウダー。品質が高く、製菓・パンの材料や、トッピング、ドリンクなどに幅広くお使いいただけます。



チョコレート クーベルチュール ノワール ウナフロール

- 商品コード：#21373
- 容量荷姿：1kg×6
- 特長：ドミニカ産カカオ果汁をたっぷり吸い込ませ、最高の状態で発酵させたカカオビーンズを使用しました。カカオ分65%のビターチョコレートです。(フレークタイプ)



チョコレート クーベルチュール ラクテ デュオフロール(ミルク)

- 商品コード：#21223
- 容量荷姿：1kg×6

- 特長：中南米の高品質カカオビーンズとフランス産の濃厚ミルクを使用し、深いカカオ感を実現した究極のハイカカオミルクチョコレートです。(フレークタイプ)



【不二製油株式会社】

チョコレート エリシュアメール

- 商品コード：#1080
- 容量荷姿：(1kg×6)、10kg

- 特長：ロースト方法の異なるカカオ豆をブレンドし、強いチョコ感を付与したスイートチョコレートです。(板タイプ)



【不二製油株式会社】

① チョコレート類

チョコレート

【不二製油株式会社】

カカオクオリー エクアドル70・ ガーナ66・ ブレンドビター65・ ブレンドミルク40

■商品コード：#1939、#1940、
#1941、#1942

- 容量荷姿：1kg×6(ケース出荷)
- 特長：品質にこだわった「日本品質」の高級チョコレートです。
(イーザーメルトタイプ)
- ・エクアドル70：エクアドルらしいフローラル・フルーティーな香り
- ・ガーナ66：ガーナらしい力強いカカオ感
- ・ブレンドビター65：フルーティーな香りの中南米産とカカオ感の強い西アフリカの力強いカカオ豆をブレンド
- ・ブレンドミルク40：中南米産のカカオ豆の香りと欧州産粉乳の濃厚なミルク感のバランスの良いブレンド



チョコレート

【不二製油株式会社】

エリシュブラン

■商品コード：#31473

- 容量荷姿：1kg×6
- 特長：フレッシュな北海道産ミルクから作られた全粉乳と、光による劣化耐性が高く、ココアバター臭さが無い植物油脂をベースに作られたホワイトチョコレート。クリアな乳味感とすっきりとした後味を持つので、組み合わせる素材の個性を引き立たせます。(フレックタイプ)



ノンテンパリングチョコレート

【不二製油株式会社】

ガトーショコラ (28N/34N) (スイート・ミルク・ホワイト)

■商品コード：#11812、#1324、#21121、
#1224、#1245、#1425

- 容量荷姿：5kg
- 特長：洋生チョコレートの使いやすさをそのまま生かした洋菓子用最高級チョコレートです。滑らかにコーティングでき、良好な光沢が得られます。



ノンテンパリングチョコレート

【不二製油株式会社】

チョコファンシー (35(35N)/42(42N)) (スイート・ミルク・ホワイト)

■商品コード：#11960、#11961、#11962、
#11963、#11964、#11965

- 容量荷姿：5kg
- 特長：洋生菓子・パン用コーティングチョコレートです。室温で固化し、優れた光沢を持ちます。



チョコレート

【不二製油株式会社】

キュゼショコラ・キュゼショコラソフト キュゼショコラホワイト・ キュゼショコラホワイトLS

■商品コード：#21358、#21161、#31477、#1943

- 容量荷姿：5kg
- 特長：焼成耐性を有する焼き菓子に適した準チョコレートです。スイートとホワイトがあり、ソフトなものや甘さ控えめなもの(LS)をお選びいただけます。



チョコチップ

【不二製油株式会社】

チョコチップスイート 045H

■商品コード：#1152

- 容量荷姿：10kg
- 特長：厳選されたカカオを使用。練り込みやトッピング用途などに、溶解せずにそのままご使用いただけるチップチョコレートです。



チョコチップ

【不二製油株式会社】

チップチョコ HCEE

■商品コード：#1104

- 容量荷姿：10kg
- 特長：焼成後も保型性がある焼き菓子、パン用のチップチョコです。



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

ダイスチョコZK

■商品コード：#11629

- 容量荷姿：1kg×10(ケース出荷)
- 特長：ダイス状に焼き残るチョコレート。焼成後は、ザクザクとした食感になります。



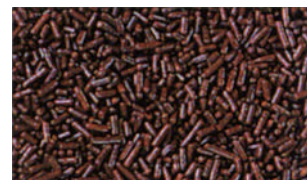
成型チョコレート

【不二製油株式会社】

スプレーチョコ HCSY

■商品コード：#1326

- 容量荷姿：1kg×12
- 特長：細長いスプレー状のデコレーション用チョコレートです。



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

ロングランアーモンド ミルク22

■商品コード：#21652

- 容量荷姿：90本×6B/L
- 特長：アーモンドの粒が入ったパンセンター、サンド用のチョコレートです。



成型チョコレート

【不二製油株式会社】

ヘーゼルチョコプレート

■商品コード：#11857

- 容量荷姿：1.25kg×10B/L
- 特長：ヘーゼルナッツの粒の入った、焼成耐性のあるプレート状のチョコレートです。



① チョコレート類

成型チョコレート カカオエピス

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：300g×10
- 特長：砂糖などは含まないカカオ特有の香り、風味、コク味をもったカカオ素材です。（フレックタイプ）



成型チョコレート ベーカリーショコラ

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21115
- 容量荷姿：500g×14（シート）
- 特長：カカオ75%のチョコレートを使用したロールイン用チョコレート素材です。カカオと乳風味の焼き残り性、持続性が抜群です。フラワーシートでは得られない、浮きと美しい層が得られます。



コーティングチョコレート パートグラッセN

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21302
- 容量荷姿：2kg仕切り付きトレイ
- 特長：深い味わいと美しい艶、はっきりとした色調が特長のコーティングチョコレートです。



チョコレート 生チョコソース

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21164
- 容量荷姿：300g×20
- 特長：瑞々しい口当たりと濃厚な味わいの生チョコレートソース。線描き、練り込みなどに利用可能です。



ガナッシュ ガナッシュアミュゼ ガナッシュアミュゼN

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#4171、#4067
- 容量荷姿：2kg×6（ガナッシュアミュゼ）、5kg×2（N）
- 特長：ビュアチョコレートと生クリームを原料にした最高級の生チョコ製品です。包餡機適性、焼成耐性にも優れています。（N）は物性がやわらかいタイプです。



ガナッシュ アクアクーベル （ビタースイート・ホワイトカカオ）

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#21321、#11472、#1619
- 容量荷姿：5kg×2
1kg×12（ホワイトカカオのみ）
- 特長：ホイップクリームと同時にホイップすることで口溶けの良いチョコレートクリームを作ることができます。ビタースイート、ホワイトカカオの2種類をラインナップしています。



チョコレート用油脂 メラノ NEW. SS-5

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2320
- 容量荷姿：15kg
15kg段ボールケース・ローリー積
- 特長：ココアバターと任意に置き換え可能なテンパリングタイプハードバターのスタンダード品です。



チョコレート用油脂 メラノ NEW. SS-7

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2435、#2353
- 容量荷姿：5kg、15kg段ボールケース
- 特長：ココアバターと任意に置き換え可能なテンパリングタイプハードバターです。



チョコレート用油脂 メラノ SS-400

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2335
- 容量荷姿：15kg
15kg段ボールケース・ローリー積
- 特長：耐熱性、耐ブルーム性に最も優れています。テンパリングタイプハードバターです。



チョコレート用油脂 メラノ H-1000

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#2331
- 容量荷姿：15kg
15kg段ボールケース・ローリー積
- 特長：ノンテンパリングタイプハードバターのスタンダード品です。



冷菓用油脂 メラノメロー100

【不二製油株式会社】

- 容量荷姿：16kg・ローリー積
- 特長：くち溶けを重視した低融点タイプです。



シード剤 チョコシードB

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#11756
- 容量荷姿：8kg
- 特長：高温ブルーム耐性付与が可能なチョコレート用テンパリングシード剤です。



① チョコレート類

チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール ヴェルジェ

■商品コード：#21338、#11694

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分66%

●特長：熟成した奥深いフルーティーな酸味とタンニンにも似た渋みが、アフターノートに力強く香る、スペリオール・ヴァンジェ：「果実園の意」は、エキゾチックなアロマテイストだけではなく、鮮度にもこだわりました。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール エクアトール

■商品コード：#21399、#21419

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分70%

●特長：エクアドル産のカカオを主体に、香料を一切使わず作り上げたクーベルチュールチョコレート。無限の可能性を感じさせる力強く華麗な花の香りと、研ぎすまされたビター感を持つ、限りなくピュアなアロマが特徴です。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール フォンセ

■商品コード：#41154、#1676

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分55%

●特長：鮮やかなノビとシャープなキレがフォンセの真骨頂。エクアドル産などのフレーバービーンズにより、天然バニラの中に香る、華麗な花のアロマと力強いカカオフレーバー、そしてバランスの良いビター感が特徴です。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール ラクテ

■商品コード：#41153、#21234

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●成分：カカオ分38%

●特長：奥行きのあるミルクテイストが凝縮されたミルクチョコレート。特殊製法（ドラムドライ製法）でつくられたミルクに最適なカカオマス的配合することで、まろやかで深いコクと、余韻に刻まれた芳醇なアロマを実現しました。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール プラティーク

■商品コード：#110731、#21349

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●特長：中南米産フレーバーカカオビーンズをブレンドしたすっきりとしたスイートタイプクーベルチュールチョコレートです。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール レガール

■商品コード：#110733、#1679

●容量荷姿：1kg×5、5kg×2

●特長：程良いカカオの酸味とミルクのコクがバランス良く調和したミルクタイプクーベルチュールチョコレートです。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール ソワブラン

■商品コード：#21346

●容量荷姿：1kg×5、(10kg)

●特長：フランス産ミルクの生乳感と良質のココアバターによる穏やかなカカオの香りを持つ、甘さを抑えたホワイトタイプクーベルチュールチョコレートです。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

クーベルチュール スペリオール メルブランLP

■商品コード：#1678

●容量荷姿：10kg

●成分：カカオ成分35%

●特長：ミルクィな香りとコクのあるうまみを厳選した素材により、作り上げたホワイトタイプクーベルチュールチョコレートです。



チョコレート 【大東カカオ株式会社】

アンセム北海道 ピュアホワイト

■商品コード：#21409、#41158

●容量荷姿：1kg×5、10kg

●成分：カカオ成分37%

●特長：北海道産の全粉乳と砂糖を絶妙なバランスでブレンドしたホワイトチョコレートです。



純良チョコレート 【大東カカオ株式会社】

スイートチョコレートQM

■商品コード：#11300

●容量荷姿：5kg×2

●成分：カカオ分54%

●特長：TCスイートチョコレートの溶けやすいクイックメルトタイプです。



純良チョコレート 【大東カカオ株式会社】

スイートチョコレートフレーク

■商品コード：#1303

●容量荷姿：10kg、(1kg×10)

●成分：カカオ分54%

●特長：スイートチョコレート純良のフレークタイプです。



カカオマス 【大東カカオ株式会社】

カカオマスQM-P

■商品コード：#1709、#111010

●容量荷姿：7.5kg×2、1kg×10

●特長：TCカカオマスの溶けやすいクイックメルトタイプです。



① チョコレート類

ココアバター 【大東カカオ株式会社】

デオドライズド ココアバター

- 商品コード：#1613
- 容量荷姿：1.2kg×6
- 特長：脱臭・脱色されたココアバター。使い易く1.2kg板にされた少量タイプです。



ココアパウダー 【大東カカオ株式会社】

ブラックココアパウダーS

- 商品コード：#1868、#1886
- 容量荷姿：1kg×8、(15kg)、22.68kg
- 特長：特殊製法による濃黒色のココアパウダー。練り込みに適し、少量で黒色の商品を演出します。



ココアパウダー 【大東カカオ株式会社】

ココアパウダーKV (Red Type)

- 商品コード：#1787
- 容量荷姿：2.5kg×4、(15kg)
- 特長：特殊製法による風味豊かで鮮やかな赤みを帯びたファインレッドココア(Fat21~23%)です。



ココアパウダー 【大東カカオ株式会社】

ノンウェットココア

- 商品コード：#1850
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：チルドデザートニーズに応える水分・油分浸透防止タイプのココアです。



チョコレートパウダー 【大東カカオ株式会社】

ショコラプードル (バニユ・ブランシュ)

- 商品コード：#21366、#31381、#11835、#31382
- 容量荷姿：1kg×8、10kg
- 特長：トッピング・練り込み、ドリンク等、ココアとは一味違った使い方の出来るチョコレートパウダーです。



成型チョコレート 【大東カカオ株式会社】

チョコレートコポー (ミルク・ホワイト)

- 商品コード：#14226、#14114、#14225、#14224
- 容量荷姿：450g×12B/L、2kg
- 特長：チョコレートをスライスした菓子の仕上げに手軽に使えるチョコレートコポー。ミルクチョコ、ホワイトチョコタイプがあります。



成型チョコレート 【大東カカオ株式会社】

プチカールチョコ

- 商品コード：#31628
- 容量荷姿：500g×6
- 特長：繊細なカーブと保形性を両立させたトッピング用チョコレートです。



成型チョコレート 【大東カカオ株式会社】

五色スプレー

- 商品コード：#11716、#11129
- 容量荷姿：1kg×13、13kg
- 特長：白、黒、赤、橙、黄、ピンク、緑色のチョコレートが入ったカラフルなスプレーチョコレートです。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】

パートグラッセ ルッシュ

- 商品コード：#21495
- 容量荷姿：2kg×3
- 特長：カカオ分の配合を高めたビター風味のテンパリング不要高級コーティングチョコレートです。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】

パートグラッセ ディアス

- 商品コード：#21508、#41027
- 容量荷姿：2kg×3、5kg
- 特長：チョコレートのコクがアップしたテンパリング不要の高級コーティングチョコレートです。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】

インプレミルクコーティング インプレホワイトコーティング

- 商品コード：#11201、#1409
- 容量荷姿：2kg×3
- 特長：パン、焼き菓子などに染み込ませるチョコレートです。焼成耐性があります。



コーティングチョコレート 【大東カカオ株式会社】

アグラージュショコラ

- 商品コード：#31366
- 容量荷姿：1kg×6
- 特長：コーティング直後の美しい艶が、解凍後も保たれるグラサージュショコラです。



① チョコレート類

チョコチップ **【三ツ和商事株式会社】**
耐熱性チョコチップ016TMP
 ■商品コード：#1538
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：準チョコレート
 ●成分：カカオ成分21.45%
 ●風味：スイート
 ●サイズ：6,250粒/kg
 ●耐熱性：◎
 ●特長：耐熱性のノンテンパリングタイプです。



チョコチップ **【三ツ和商事株式会社】**
リッチスイートCH
 ■商品コード：#21190
 ●容量荷姿：在庫品1kg×10
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分66.30%
 ●風味：ビター
 ●サイズ：20,000粒/kg
 ●耐熱性：×
 ●特長：カカオ分66%のハイカカオタイプのチップチョコです。



チョコチップ **【三ツ和商事株式会社】**
チョコチップ2万粒16
 ■商品コード：#11900
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分35.90%
 ●風味：スイート
 ●サイズ：20,000粒/kg
 ●耐熱性：×
 ●特長：016より小さい2万粒タイプです。



チョコチップ **【三ツ和商事株式会社】**
チョコチップ50000粒A
 ■商品コード：#1496
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分39.60%
 ●風味：セミスイート(乳成分有)
 ●サイズ：50,000粒/kg
 ●耐熱性：×
 ●特長：極小サイズのセミスイートチップチョコです。



チョコチップ **【三ツ和商事株式会社】**
ホワイトチップ2万粒
 ■商品コード：#41429
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分21.09%
 ●風味：ホワイト
 ●サイズ：20,000粒/kg
 ●耐熱性：△
 ●特長：2万粒サイズのホワイトチップです。



チョコチップ **【三ツ和商事株式会社】**
ホワイトチップ5万粒
 ■商品コード：#41433
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分21.90%
 ●風味：ホワイト
 ●サイズ：50,000粒/kg
 ●耐熱性：△
 ●特長：極小5万粒サイズのホワイトチョコチップです。



チョコレート製品 **【三ツ和商事株式会社】**
シリアルチョコスイート
 ■商品コード：#21189、#21892
 ●容量荷姿：1kg×8、10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分60.10%
 ●耐熱性：×
 ●特長：カカオ分66%のハイカカオビターチョコを使用。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



チョコレート製品 **【三ツ和商事株式会社】**
シリアルチョコホワイト
 ■商品コード：#21191
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分32.01%
 ●耐熱性：×
 ●特長：クーベルホワイト使用(香料・植物油不使用)。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



チョコレート製品 **【三ツ和商事株式会社】**
シリアルチョコストロベリー
 ■商品コード：#1025、#1032
 ●容量荷姿：1kg×8、10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分32.77%
 ●耐熱性：×
 ●特長：ストロベリー粉末を添加したストロベリーチョコを使用。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



チョコレート製品 **【三ツ和商事株式会社】**
シリアルチョコキャラメル
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分25.39%
 ●耐熱性：×
 ●特長：キャラメルパウダーを15%添加した濃厚なキャラメルチョコ。センターにサクサクのシリアルパフ仕様です。



成型チョコレート **【三ツ和商事株式会社】**
スイートキューブ72
 ■商品コード：#11470
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分72.00%
 ●風味：ビター
 ●サイズ：10*10*10
 ●耐熱性：×
 ●特長：カカオ分72%ハイカカオタイプのキューブチョコです。



成型チョコレート **【三ツ和商事株式会社】**
カカオ40スイートキューブ7
 ■商品コード：#1938
 ●容量荷姿：10kg
 ●規格：チョコレート
 ●成分：カカオ成分38.20%
 ●風味：スイート
 ●サイズ：7*7*7
 ●耐熱性：△
 ●特長：スコーンの練り込み・溶解混合にも使用実績があります。



① チョコレート類

チョコレート製品

【株式会社前田商店】

マエダ カラー&フレーバー ストロベリーチョコレート

■商品コード：#11494、#11449

●容量荷姿：2.5kg、10kg

●特長：カレボーブランドのホワイトチョコレート「W2」を使用し、ストロベリーチョコレートを国内生産しました。酸味が強くなりすぎないよう、まろやかな風味に仕上がっています。



ココアパウダー

【森永商事株式会社】

カラーココアパウダー レッドココア 2K

■商品コード：#1832

●容量荷姿：2kg×5

(ポリ+クラフト袋)×5 段ボール

●特長：鮮やかな赤みを帯びた色調の風味が豊かなココア。クッキー、パン、洋菓子など濃黒色の製品に使用できます。(22~24%)



ココアパウダー

【森永商事株式会社】

ショコラグラニューール

■商品コード：#1383

●容量荷姿：1kg×10

●特長：ケーキ、アイスクリームのデコレーションやトッピングとして使用できます。使用後冷凍可能です。



チョコチップ

【森永商事株式会社】

キャラメルチョコチップ6号

■商品コード：#5267、#11852

●容量荷姿：2kg×5、5kg×2

●特長：キャラメル風味豊かな小粒のチップチョコです。



チョコチップ

【森永商事株式会社】

チップチョコSWA2号

■商品コード：#31407

●容量荷姿：(2kg×5)、10kg

●特長：焼いても崩れ難いチップチョコレート。厳選されたガーナ産カカオ豆のみを使用しています。



チョコチップ

【森永商事株式会社】

ホワイトチップ6号焼成用

■商品コード：#31485

●容量荷姿：5kg×2

●特長：焼いても崩れ難いチップチョコレート(ホワイト)。良質なミルク風味が特徴です。



チョコレート

【森永商事株式会社】

ショコラマニファクチュール

コンキスタドール66%・クレオール60%・レルバージュ(ミルク)・ヌーベレ(ミルク)・ペルレドール(ホワイト)

●容量荷姿：5kg×2

●特長：高品質のカカオ豆を、産地個々にローストすることで、最大限に風味を引き出したチョコレート。口溶けも滑らかで流動性、作業性も良好です。



チョコレート

【森永商事株式会社】

エフィカス ノワール55%・

エフィカス レ40%・エフィカス ブラン

■商品コード：#21348、#21284、#221284

●容量荷姿：5kg×2

●特長：溶かし易く、使い易いペレットタイプチョコレート。流動性が良く、トランベ(エンローピング)向きです。伸びの良さと美しい艶は、商品のグレードをより高めます。



ココアパウダー

【株式会社明治】

泣かないココアパウダー スーパーココア

■商品コード：#1831

●容量荷姿：2kg×6

●特長：水系・油系どちらの原料に対しても泣かない機能を持ったココアパウダーです。



成型チョコレート

【株式会社明治】

彩味シリーズチョコレート (いちご・レモン・抹茶)

■商品コード：#11202、#10203、#11204、#11205

●荷姿：2kg×6、10kg(いちご)

●特長：イチゴの風味、レモンの酸味と苦み、抹茶の旨み、苦み渋みが強く感じられるチョコレートです。



① チョコレート類

成形チョコレート

【日新化工株式会社】

NK ザ・リンク カカオスプレー カカオマス

■商品コード：No.1:#1114 No.2:#1115

●容量荷姿：500g×6

●特長：溶かしやすく、扱いやすいスプレー形状です。

・No.1：カカオ本来の爽やかな酸味とすっきりとした味わい。コロンビア産カカオ豆使用。

・No.2：華やかで、ハーブのような香りのアクセント。ペルー産カカオ豆使用。



ココアバター

【日新化工株式会社】

NK ガーナココアバター

■商品コード：#10195

●容量荷姿：1kg×5

●特長：カカオ分100%。デオドライズタイプのココアバター。スプレー状のため、溶解しやすく、作業性に優れています。



コーティングチョコレート

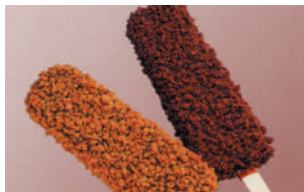
【フルタ製菓株式会社】

アイス：クランチ用アイスコーティング IC500W・IC215A・IC768

■商品コード：#110751、#110752、#110753

●容量荷姿：18kg缶

●特長：ドライコーターや、がさ付けタイプなどの生地に対応できるものです。付着させるクランチなどによって、物性の変化が可能です。また、付着させるタイミングに合わせて、乾くスピードも自由に調節できます。



コーティングチョコレート

【フルタ製菓株式会社】

アイス：ドブ付用

●容量荷姿：18kg缶

●特長：付着させる素材によって、物性を変化できます。アーモンド割れなどの重い素材からモルトパフなどの軽い素材まで、幅広く対応します。



コーティングチョコレート

【フルタ製菓株式会社】

アイス：チョコボール用

●容量荷姿：18kg缶

●特長：乾きの早さと割れ(クラッキング)にくさを兼ね備えた植物性油脂を組み合わせております。パリつき感が生じません。



チョコレート

【フルタ製菓株式会社】

ガナッシュ用チョコレート

●特長：ガナッシュ用チョコレートを比較的多く使用し、カカオの香りが強く、深みのある濃い色合いで軟らかいタイプの油脂を使用した、チョコレートです。

※夏季 要冷保存 生地練込みタイプ



成型チョコレート

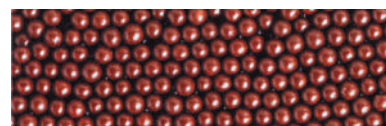
【フルタ製菓株式会社】

玉チョコレート

■商品コード：#1558

●容量荷姿：カルトンケース1kg×10

●特長：準チョコレートを、約5mmサイズの艶のある球状に加工したものです。パン、洋菓子、和菓子などさまざまなトッピングはもちろん、練り込み素材としても使用できます。特に、耐熱性は抜群で、オーブンなどで焼いても、溶けたり形くずれしたりしません。



クランチ

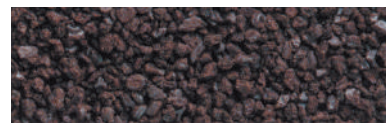
【フルタ製菓株式会社】

ブラッククランチFR5

■商品コード：#77074

●容量荷姿：カルトンケース10kg

●特長：際だつ美しい黒色を基調としました。トッピングとしてはもちろん、塩味の効いたチョコレート風味は、甘さの強い菓子類への練り込み用としてもぴったり。サイズは用途に応じて3サイズ用意しました。



クランチ

【フルタ製菓株式会社】

チョコクランチ

●容量荷姿：カルトンケース8kg・1kg×10

●特長：コクのあるチョコレート風味のハードビスケットを焼き上げ、小さな粒状に砕いたもの。デコレーションケーキに利用するなど、工夫が広がります。



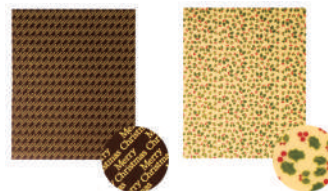
チョコレート製品

【株式会社まほろば】

シートチョコ&転写シート 各種

●容量荷姿：

シート 20枚×10BL
(17.5×20.5×0.1cm)
転写シート 50枚×10B
(250×400mm)



オーナメント

【株式会社まほろば】

チョコプレート1・2 各種

●特長：クリスマス用のチョコレートプレートです。チョコレートプレートを飾ることによって、ケーキに楽しさと華やかさを与えることができます。全品クーベルチュールが使用されております。

※毎年商品デザインなど変更がございますので、営業担当者までご連絡ください。



オーナメント

【株式会社まほろば】

チョコレートサンタ グラスサンタ 各種

●特長：クリスマスにぴったりのサンタのオーナメント。クーベルチュールを使用したチョコレートタイプと砂糖を使用したグラスタイプがございます。

※毎年商品デザインなど変更がございますので、営業担当者までご連絡ください。



① チョコレート類

転写シート 各種 【フレンチF&Bジャパン株式会社】

- 特長：チョコレートのほか、生菓子（ムース）に使うこともできます。色を変えたり、カードサイズ（60×40cm）でお作りすることもできます。（受注発注品となります。色の変更の場合はミニマムオーダー3箱です。）



プリスター てんとうむし (赤・オレンジ・金) 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

- 商品コード：#9584、#9643、#90614
- 容量荷姿：340個（170個×2シート）
- 特長：プリスターを使って、楽しいチョコレート飾りが簡単に作れます!! 皿盛りやホールケーキなどのアクセントに。



オーナメント PCBクリスマスコレクション 【フレンチF&Bジャパン株式会社】

- 特長：100%クーベルチュールチョコレートを使用した本格的なお洒落なクリスマスメダイユをはじめ、ユニークな商品が揃ったPCBのクリスマスコレクション。毎年期間限定の予約販売です。



カカオバター チョコレート用 色粉 【フレンチ F&B ジャパン株式会社】

- 容量荷姿：200g×10（10色セット、ホワイト、ブルーベリー（青）、苺（赤）、オレンジ、卵黄（黄）、グリーン、ノワール、キャラメル、紫、ローズ）
- 特長：カカオバターに色粉を溶かし込んだチョコレート用色粉です。湯煎や電子レンジ、エチューヴ（ホイル）で溶かし、エアブラシでケーキや型に吹き付けたり、刷毛などで絵付けをすることができます。



カカオバター IBC 色素(赤、黄、緑、青、白、オレンジ、黒、茶、ピンク、フォルシア) 【日仏商事株式会社】

- 容量荷姿：245g（ボトル）
- 特長：食用の色素で色付けしたカカオバターです。チョコレートやクリームなどにそのまま混ぜて色づけしていただくのはもちろんのこと、エアブラシでお菓子に吹き付けることも可能です。



チョコレート製品 IBC 転写シート 各種 【日仏商事株式会社】

- 容量荷姿：30×40（cm）/30枚/1B/L
- 特長：チョコレートの本場ベルギーで支持されている転写シートです。豊富なデザイン・カラーバリエーションからお選びいただけます。



チョコレート製品 ベルジャントリュフボール各種 (スイート・ミルク・ホワイト) 【株式会社前田商店】

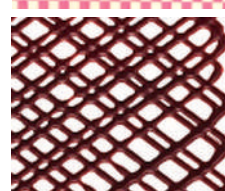
- 商品コード：#41525、#41524、#41523
- 容量荷姿：144個×8B/L
- 特長：ベルギー産カレボーチョコレートを原料に使った前田商店オリジナルのトリュフボールです。



1シート：8×6個（48個）

チョコレート製品 ファンシーボンボンシートチョコ SC SERIES 【株式会社たにぐち】

- 特長：シートチョコは、クーベルチュールを使用した厚さ約1mmのシート状チョコレートです。お好きなサイズに調整してデコレーションいただけます。カットタイプもございます。



オーナメント ファンシーボンボンオリジナルケーキオーナメント A SERIES 【株式会社たにぐち】

- 特長：デコレーション用のケーキオーナメント。オールシーズンご使用いただけます。



オーナメント ファンシーボンボンクリスマスオーナメント各種 W・S・F SERIES 【株式会社たにぐち】

- 特長：クリスマス用のオーナメントです。様々なデザインがあり、クリスマスケーキには必要不可欠なアイテムです。



① チョコレート類

オーナメント その他イベントオーナメント各種 H・I・HW・I・B SERIESなど

- 特長：ひな祭り、母の日、ハロウィン、誕生日などのイベント等で使える様々なオーナメントがございます。



チョコレート製品 ガナッシュチョコレート

- 容量荷姿：入数4シート
336×336×10mm
- 特長：別注のカットは3サイズで対応します。14mm、21mm、28mmの3サイズでカット対応。レギュラータイプのブランデー風味の他、リキュール、抹茶、フルーツなどオリジナルレシピでの製造も可能です。



チョコレート製品 プレスティージュクラス 各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：日本の心象風景をデザインし、熟練の手作業で再現したシリーズです。ワンランク上のショコラをお楽しみいただけます。（ノンアルコール）



チョコレート製品 ロワイヤル ボンボンショコラ各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：カレボー®のクーベルチュールチョコレートを使用したシリーズです。



チョコレート製品 オリジナル ボンボンショコラ各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：フルーツやアルコールを組み合わせた風味のガナッシュのボンボンショコラです。



チョコレート製品 ノンアルコール ボンボンショコラ各種

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：アルコール不使用で仕上げたボンボンショコラです。



チョコレート製品 ベーシクトリュフ (トリュフ・ミルク・ネージュ・ シャンパントリュフ)

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：チョコレートとアルコールを組み合わせた風味豊かなトリュフチョコレートです。



チョコレート製品 リキュールボンボン (ストロベリー・オレンジ)

- 容量荷姿：24個×10B/L
- 特長：いちごとオレンジのリキュールを用いたシロップをスイートチョコレートに閉じ込めたボンボンショコラです。



チョコレート製品 マテリアルチョコレート フルーツ各種・ナッツ各種

- 容量荷姿：フルーツ/2kg、ナッツ/5kg
- 特長：ドライフルーツやナッツをセンターに、チョコレートをコーティングしました。



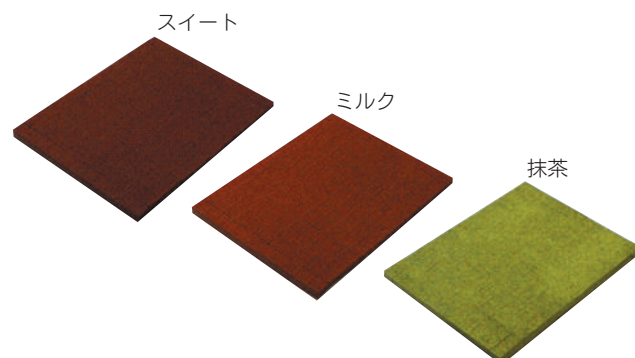
チョコレート製品 ギフト商品各種・その他

- 容量荷姿：各商品に応じて
- 特長：チョコレートを利用したギフト用のパッケージ商品もございます。その他、焼き菓子なども扱っておりますので、詳細はお問い合わせください。
※商品の見た目や内容など変更がある場合もございます。



チョコレート製品 生クリームチョコレートシリーズ (スイート・ミルク・抹茶・マンゴー・イチゴ)

- 特長：生クリームのやさしさ。クーベルチュールの気品。創業40有余年。生クリームひと筋にこだわり続けた心と技が西洋の伝統薫るチョコレートに出会いました。北海道産原乳をふんだんに使った生クリームと、ベルギー産最高級チョコレートとの調和。その深い味わいと口溶けの良さが、新しい美味しさの世界を広げます。



① チョコレート類

【株式会社コント・ド・フェ】

チョコレート製品 プラリネ

●容量荷姿：30個/1B/L、10B/L/1 ケース

●特長：ベルギーのカレボー®チョコレート、クーベルチュールを使用し、高級ショコラ、プラリネ、オランジェット、生チョコなどを製造しております。経験豊かなショコラティエの心を込めたハンドメイドで、本場欧州と変わらないクオリティを実現しています。
※取扱商品の内容は変更する場合がございます。その他商品についてはお問い合わせください。

サントメ

■商品コード：#41775
サントメ(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ピスタチオ

■商品コード：#42001
イタリア産ピスタチオペースト入りです。



ミルクトリュフ

■商品コード：#11683
グランマニエ風味のミルクチョコレートガナッシュです。



ブラジル

■商品コード：#41351
ブラジル(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ほうじ茶

■商品コード：#42000
ほうじ茶の味と香りです。



スイートトリュフ

■商品コード：#11684
コアントロー風味のスイートチョコレートガナッシュです。



アリバ

■商品コード：#41352
アリバ(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



フリーズ

■商品コード：#11685
イチゴの香りのホワイトチョコレートガナッシュです。



ホワイトトリュフ

■商品コード：#11682
オレンジキュラソー風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



エクアドル

■商品コード：#41353
エクアドル(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ゴールドS

■商品コード：#42002
キャラメル風味(カレボー®GOLD)使用のスイートチョコレートガナッシュです。



ヴェール

■商品コード：#31013
抹茶風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



マンゴー

■商品コード：#41770
マンゴー風味のガナッシュです。



ゴールドM

■商品コード：#42003
キャラメル風味(カレボー®GOLD)使用のミルクチョコレートガナッシュです。



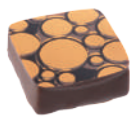
シャンパントリュフ

■商品コード：#41784
シャンパン風味のスイートチョコレートガナッシュです。



ユズ

■商品コード：#41350
柚子の酸味が程良いガナッシュです。



ティー

■商品コード：#11686
紅茶風味のミルクチョコレートガナッシュです。



ピーチシャンパン

■商品コード：#41348
桃の風味豊かなシャンパン風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



ココナッツ

■商品コード：#41771
ココナッツ風味のガナッシュです。



オランジェ

■商品コード：#11237
オレンジ風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



オレンジトランシュ (ビター・ミルク・ホワイト)

■商品コード：#160247、#110179、#110180
オレンジの輪切りをスイートチョコレートでコーティングしました。(36枚/1B/L)



フランボワーズ

■商品コード：#41774
フランボワーズ風味のガナッシュです。



カフェ

■商品コード：#11677
コーヒー風味のホワイトチョコレートガナッシュです。



オレンジラメル(スイート)

■商品コード：#4138
オレンジピールをスイートチョコレートでコーティングしました。(168本/1B/L)



パッション

■商品コード：#41773
パッション風味のガナッシュです。



コニャック

■商品コード：#11675
ブランデー入りのスイートチョコレートガナッシュです。



はちみつ

■商品コード：#11673
蜂蜜入りのラムガナッシュです。



アマンド

■商品コード：#11681
アーモンド入りジャンドゥーヤです。

