

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 | 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 | 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るやか。 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

① チョコレート類

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. 乳固形分 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. 乳固形分 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. 乳固形分 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. 乳固形分 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

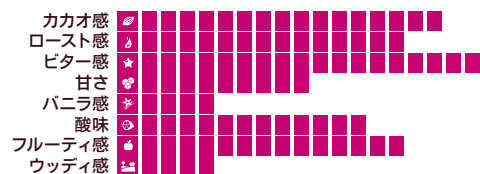
エクアドル ECUADOR

| | | |
|-------------------|----------------|-------------|
| % min. カカオ分 70.4% | % min. 乳固形分 0% | % 脂肪分 41.4% |
|-------------------|----------------|-------------|



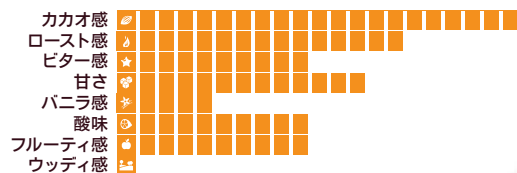
サントメ SAO THOME

| | | |
|-------------------|----------------|-------------|
| % min. カカオ分 70.0% | % min. 乳固形分 0% | % 脂肪分 39.4% |
|-------------------|----------------|-------------|



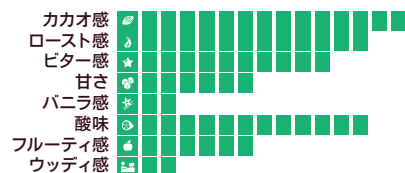
マダガスカル MADAGASCAR

| | | |
|-------------------|----------------|-------------|
| % min. カカオ分 67.4% | % min. 乳固形分 0% | % 脂肪分 39.5% |
|-------------------|----------------|-------------|



ブラジル BRAZIL

| | | |
|-------------------|----------------|-------------|
| % min. カカオ分 66.8% | % min. 乳固形分 0% | % 脂肪分 40.1% |
|-------------------|----------------|-------------|



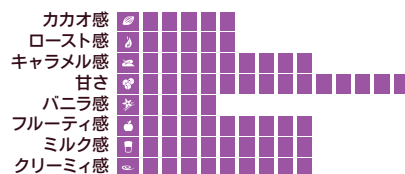
アリバ ARRIBA

| | | |
|-------------------|-------------------|-------------|
| % min. カカオ分 59.0% | % min. 乳固形分 24.0% | % 脂肪分 39.0% |
|-------------------|-------------------|-------------|



ジャワ JAVA

| | | |
|-------------------|-------------------|-------------|
| % min. カカオ分 52.6% | % min. 乳固形分 20.0% | % 脂肪分 35.4% |
|-------------------|-------------------|-------------|



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です。 | 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です。 | | |
| 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です。 | | |
| 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です。 | | |
| 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 |

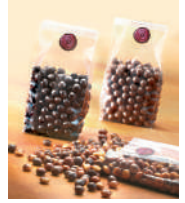


① チョコレート類

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 | パ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 |