



CALLEBAUT® (カレポー®) は1911年の創業以来、100年にわたるチョコレート作りの伝統を受け継ぐベルギーチョコレートブランドです。

その独特な味わいと定評のある作業性は、世界中のシェフの作品づくりを支え、今も高い評価をいただいています。

2012年から、サステナブルでトレーサブルなカカオ栽培に取り組み始め、トレーニング・ノウハウの共有・コミュニティ活動などを通じて、カカオ生産者を支援し、その繁栄に重点を置くプログラムへの投資を継続しています。

カレポー®は、これからも常により良いものを追求し続けるために、カカオ生産者と皆さまと共に歩み続けます。

CALLEBAUT® 3815



産地：ベルギー

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 58.0% のカレット。
日本人の嗜好に合わせて作られた専用レシピです。まろやかではっきりとしたビターな風味のダークチョコレートです。

#1365

CALLEBAUT® 70-30



産地：ベルギー

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 70.5% のカレット。
ローストカカオの深い味わい。
エキストラビターのダークチョコレートです。

#1385

CALLEBAUT® 811



産地：ベルギー

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 54.5% のカレット。
カカオの中に、バニラがほんのり香る、なめらかでバランスの良いダークチョコレートです。

#11284

CALLEBAUT® 823



産地：ベルギー

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 33.6% のカレット。
カカオ、ミルク、キャラメル の3つの風味が完全に調和したベストな味わいのミルクチョコレートです。

#1243

CALLEBAUT® 845



産地：ベルギー

容量：2.5kg × 4袋

〈商品詳細〉

カカオ分 32.7% のカレット。
軽いカカオ感と、濃厚でリッチ感のあるミルクーな風味のミルクチョコレートです。

#1239

CALLEBAUT® 2-665



産地：ベルギー

容量：2.5kg × 8袋

〈商品詳細〉

カカオ分 32.9% のカレット。
なめらかで明るい色合い。マイルドなカカオの風味と、クリーミーなミルク感のあるミルクチョコレートです。

#21242

CALLEBAUT® W2



産地：ベルギー

容量：2.5kg×8袋

〈商品詳細〉

カカオ分 28.0% のカレット。

バニラが淡く香るマイルドなミルクと、軽いクリーム程良いバランスが味わえるホワイトチョコレートです。

#11420

CALLEBAUT® VELVET (W3)



産地：ベルギー

容量：2.5kg×8袋

〈商品詳細〉

カカオ分 32.0% のカレット。

リッチでクリーミーな口当たりと甘さ控えめでしっかりとしたフレッシュなミルクの風味のホワイトチョコレートです。

#11419

CALLEBAUT® RB2 (ルビー)



産地：ベルギー

容量：2.5kg×4袋

〈商品詳細〉

カカオ分 32.8% のカレット。

色素やフレーバー不使用。果実感あふれる風味と、フレッシュな酸味を感じる味わい。美しいルビー色で彩りを添えるルビーチョコレートです。

#11886

CALLEBAUT® GOLD (ゴールド)



産地：ベルギー

容量：2.5kg×4袋

〈商品詳細〉

カカオ分 30.4% のカレット。

色素やフレーバー不使用。丁寧に作られた淡い黄金色で少し塩気のあるクリーミーなキャラメル風味のチョコレートです。

#1487

CALLEBAUT® バトンショコラ



産地：フランス

容量：1.6kg×15B/L (約300本/kg)

〈商品詳細〉

カカオ分 44.0% のスティック。長さ約8cm。パンオショコラなど、焼成後もしっかりと形を残したいレシピに最適。濃厚でカカオ感の強いダークチョコレートです。

#11270

CALLEBAUT® チョコレートムース ミルク



産地：ベルギー

容量：800g×10袋

〈商品詳細〉

カレボー®チョコレート70%配合のパウダー。ミルクと合わせて攪拌するだけで、カレボー®らしい優しい味わいの使いやすいミルクチョコレートムースが簡単にできる、ムースパウダーです。

#21247

CALLEBAUT® カカオマスファイン



産地：フランス

容量：2.5kg袋

〈商品詳細〉

カカオ分 100.0% のカレット。

甘味を加えていないので、全体の甘味を和らげながら、上品な味わいかつしっかりとしたカカオの風味、色を活かしたり、強く出すことができる純粋なカカオマスです。

#1729

CALLEBAUT® チョコレートパウダー



産地：ベルギー

容量：1kg袋 / 20kg箱

〈商品詳細〉

カカオ分 48.8% のパウダー。

ココアパウダーと併せて、生地などに練り込んで頂くとチョコレートのココも表現できる、使いやすいパウダー状のダークチョコレートです。

#11859

#1336



CALLEBAUT®（カレボー®）と同じく、バリーカレボー社のブランドの一つである、MONALISA®（モナリザ®）。

チョコレート、ペストリー、デザートなどの仕上げに用いることで、華やかでアーティスティックな色、形、質感や、上質な美味しさをプラスするトッピング商品を展開しています。

その中で前田商店が取扱うCRISPEARLS™（クリスパール™）は、小粒で光沢のあるパール型チョコレートです。見た目に華やかさを与え、トッピングや混ぜ込みでサクサク食感とチョコレートの美味しさを添えます。

MONALISA® クリスパールダーク



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをダークチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#51511

MONALISA® クリスパールミルク



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをミルクチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#31262

MONALISA® クリスパールホワイト



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをホワイトチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#31432

MONALISA® クリスパールルビー



産地：イタリア

容量：800g×4袋

〈商品詳細〉

サクサクとした食感のビスケットをルビーチョコレートでコーティングした、パール型のチョコレートです。

#31962

MONALISA® クリスパールミニミックス



産地：イタリア

容量：425g×4袋

〈商品詳細〉

ダーク、ミルク、ホワイトの3種がミックスされた、通常のクリスパールよりも、さらに小さいカリカリ食感のミニパール型のチョコレートです。

#1276



カレボー®と同じく、バリーカレボー社のブランドの一つである、VAN HOUTEN™ PROFESSIONAL (バンホーテン™ プロフェッショナル)。

バンホーテンは、1828年世界で初めてカカオの実からココアパウダーとココアバターを作り出すことを可能にした、現代のココアパウダーとチョコレート製造の礎。「VAN HOUTEN™ PROFESSIONAL (VHP)」のチョコレートは、その190年以上に渡り蓄積された技術と経験をベースに作られています。質の高いカカオ豆の選別やブレンド、力強い芳醇な味わいのカカオ感や、印象的で鮮やかな色彩などにもこだわった、世界中のプロフェッショナルのためのチョコレートです。

VHP エキストラダーク



産地：シンガポール

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 57.7% のカレット。
カカオマスがやや多めで、ビター風味が効いたダークチョコレートです。

#11381

VHP クラシックダーク



産地：シンガポール

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 53.9% のカレット。
ココアバターがやや多めで流動性に優れている、マイルドな風味のダークチョコレートです。

#11380

VHP クラシックミルク



産地：シンガポール

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 34.1% のカレット。
ミルク風味とカカオ風味のバランスが絶妙なミルクチョコレートです。

#11285

VHP クラシックホワイト



産地：シンガポール

容量：1.5kg × 10袋

〈商品詳細〉

カカオ分 27.8% のカレット。
豊かなミルク風味で、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。

#11426

VHP チップチョコ V7500



産地：シンガポール

容量：1kg/袋、3kg/袋

〈商品詳細〉

カカオ分 37.8% のチョコチップ。
1kgあたり約 7,500 粒のサイズ感。
アイスクリーム・フロズンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練り込みに適した焼成用チップチョコレートです。

#11191

#11190

VHP チップチョコ V22000



産地：シンガポール

容量：1kg/袋、3kg/袋

〈商品詳細〉

カカオ分 37.8% のチョコチップ。
1kgあたり約 22,000 粒のサイズ感。
アイスクリーム・フロズンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練り込みに適した焼成用チップチョコレートです。

#11189

#11188



持続可能なカカオ生産の支援プログラム

ココアホライズン



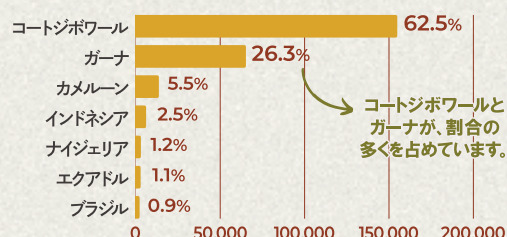
ココアホライズンのカカオ原料をお使いいただくことにより、ココアホライズンプログラムの活動を支援し、カカオ生産者のコミュニティに影響を与え変化を促すことに貢献することができます。生産者の支援、子供の保護、森林破壊防止など、皆さまと力を合わせることで、持続可能な未来への大きな一歩を踏み出すことができるはずです。

株式会社前田商店は、ココアホライズンの持続可能な活動を支援するカカオ製品で、お客様をサポート致します。

ココアホライズンは、

持続可能で企業的な農業経営、生産性の向上、コミュニティ開発の促進を通じ、カカオの生産者の生活とコミュニティの改善、子供たちと自然の保護を目指し支援する成果重視のプログラムです。

プログラム実施の7か国 と 生産者の割合



3つの重点分野と2022/23年の成果

カカオを取り巻く課題への取り組み

生産者の繁栄

- ・知識、技術の支援
- ・適切な農地管理
- ・農園への投資拡大
- ・収穫量の増加および価格引き上げ
- ・生産者の収入向上

幅広い社会問題への取り組み

自立したコミュニティ

- ・生活基盤の整備
- ・生産者コミュニティのエンパワーメント拡大
- ・児童保護
- ・ジェンダー不均衡改善
- ・人権に関する体系的かつ持続的な変化

森林破壊に繋がらないカカオの生産

自然を豊かに

- ・追跡可能なサプライチェーン
- ・農地マッピング
- ・アグロフォレストリー/低炭素農業
- ・森林破壊防止のためのデューデリジェンス
- ・二酸化炭素排出量削減

世界銀行 国際貧困ライン 2.15USD/日

生産者の貧困脱却



収入が貧困ラインを上回る割合
(プログラム参加の生産者内)

50%

目標は2025年までに100%

児童労働の監視/対応措置の実施

子どもたちの保護



直接サプライチェーン内
生産者グループの割合

99%

目標は2025年までに100%

アグロフォレストリー活動を通じて

二酸化炭素排出量



活動で削減された
炭素除去量

**168,000
トン**

19%増加(前年比)

※ ココアホライズン財団は、スイス連邦基金監督局が監督する独立した特定非営利活動法人(NPO)です。(バリー・カレボグループをはじめとする様々なブランド、サポーター、パートナー企業と連携しています。)

※ 活動や寄付、ココアホライズン製品の売上で得たプレミアムの使途、活動手法は第三者機関(PwC)による検証や監査により高い透明性が保たれています。

※ ココアホライズンのカカオは、マスバランス方式(認証原料と非認証原料が流通時等に混合される)または分離方式(認証原料のみを一貫して分離管理)で調達しています。

※ ココアホライズン認証ロゴマークの使用などには、ご契約と内容確認が必要となります。



ココアホライズンは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

