



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



CRAFT
AT
YOUR
BEST

PRODUCT CATALOGUE

最高級ベルギーチョコレートブランド

カレボー® 製品カタログ

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

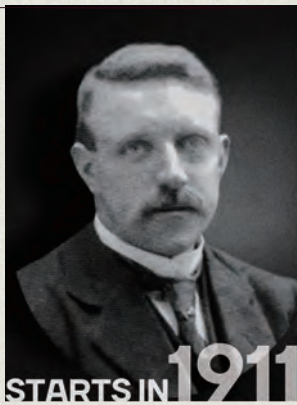
2025.10 ~

OUR STORY

私たちの歴史

I

ビール醸造者の祖父を持つ、
 オクターフ・カレポーは、ベル
 ギーの小さな町ウィーゼで、ひそ
 かに初めてのチョコレート開発
 に取り組んでいました。フランス
 パリでの学びを経てベルギーに
 戻った彼は、醸造所の一角で
 ショコラトリーを始め、自身初の
 チョコレートレシピの開発に取り
 組みます。1911年、醸造所の人
 たち立会いの下、第1号のチョコレートを完成させ、カレポー® 初
 のファINEストベルギーチョコレートが誕生しました。



STARTS IN 1911

II



1918~1920

オクターフは、数年の間にレシピを改良し続け、現在もシェフ
 やショコラティエたちにその濃厚なフレーバーで知られている
 「811」「823」「W2」を、1918年に完成させました。
 戦後となる1920年、カレポー家はベルギーのショコラティエのた
 め、クーベルチュールチョコレート製造に専念することを決意。
 これにより、ベルギーチョコレートの名声の礎が築かれました。

III



1958~1965

1958年、家業を継いだシャルル・カレポーにより、チョコレート
 を液体でチョコレート会社に輸送する方法が考案され、高品質
 のチョコレートをより早くお客様に供給できるようになりました。
 そして1965年、世界中のショコラティエ、パティシエ、パン職人に
 向けて、カレポー®チョコレートの輸出を開始しました。
 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。
 ※1972年、前田商店を通じて日本にも初輸入されました。

IV



1988

1988年、世界初となる固形コイン型形状「カレット™ (Callets™)」を開発しました。これは、計量・溶融・テンパリングなどの精度や作業性を、より高める大きな助けとなりました。
 また、同年に現在のCallebaut Chocolate Academy™センターの前身となる、初のチョコレート学校 Callebautカレッジを開校し、世界中から職人を招聘しました。
 現在も世界中から菓子職人やシェフたちが集まり、共に技術を磨き、アイデアや経験を交換する場となっています。

V



2012~現在

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ています。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。
 100年にわたるチョコレート作りの伝統を受け継いだ最上級ベルギーチョコレート。これからも常により良いものを追求し続けるために、私たちはカカオ生産者と皆さまと共に歩み続けます。















NEXT

カレボー®は、シェパに好まれるベルギーチョコブランドとしての誇りを持っています。サステナブルな方法で栽培されたカカオ豆を使用し、カカオの風味を最大限に生かした完璧でバランスの取れた味と、どんな時も最高の仕上がりを実現できる作業性のベルギーチョコレートをお届けすることをお約束します。










ダークチョコレート。カカオのロースト感、フルーティーさなど、より複雑な味わいとペアリングをお楽しみください。







811 / 811 NV (811-JP/811NV) 11284 11876			54.5%	36.6%	1.5kg × 10 (カレット) / 5kg × 5 (板)	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。オクターフ・カレボー自身が作ったレシピの一つで、世界中で愛される代表的なレシピ。
3815 (3815-JP) 1365			58.0%	39.0%	1.5kg × 10 (カレット)	日本人の嗜好に合わせて作られた専用レシピ。まろやかではっきりとしたビターな風味。非常に流動性が高い。
60-40-38 NV (60-40-38NV) 21359			60.1%	38.8%	2.5kg × 4 (カレット)	ローストカカオのビターでまろやかな味わいとほんのりした甘さとフルーツの香りを備える、オールラウンダーなダークチョコレート。 ※国内リパック品
70-30-38 (70-30-38-JP) 1385			70.5%	38.9%	1.5kg × 10 (カレット)	ローストカカオの深い味わいとパワフルな苦味、そしてフレッシュなフルーツの香りがバランス良く、お菓子の美味しさを引き立てるエクストラビターのダークチョコレート。
POWER 80 (80-20-44-2B) 31332			80.0%	44.5%	2.5kg × 8 (カレット)	濃厚なローストカカオの風味と苦み、ほのかなフルーツの香りが感じられる深みのあるダークチョコレート。 シリーズで一番カカオ分が高い。
60-40-41 NV (60-40-41NV) 1343			60.3%	40.9%	5kg × 5 (板)	カカオ分は高めながら、ローストカカオの味わいがまろやかで、繊細な風味との相性が良い、ビターダークチョコレート。 流動性が高め。



しっかりとカカオ感のあるものから、なめらかでクリーミーなもの、キャラメル感のあるものまで、用途に応じてお選びいただけます。





823 / 823 NV (823-JP/823NV) 1243 1230			33.6%	36.2% 20.8%	1.5kg × 10 (カレット) / 5kg × 5 (板)	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。世界中のシェフに愛されている、カレボー®の代表的なミルクチョコレート。
2-665 NV (2665-JP) 21242			32.9%	37.5% 24.3%	2.5kg × 8 (カレット)	マイルドなカカオの風味と、クリーミーなミルク感、キャラメル感のある味わい。なめらかで明るい色合い。流動性が高め。
845 NV (845NV) 1239 1231			32.7%	37.1% 27.3%	2.5kg × 4 (カレット) / 5kg × 5 (板)	軽いカカオ感と、濃厚でリッチ感のあるミルクィーな風味のなめらかなミルクチョコレート。 ※2.5kg は国内リパック品
POWER41 (841-E4) 1275			40.7%	36.3% 19.4%	2.5kg × 8 (カレット)	力強いカカオ感と、クリーミーなミルク感が程良いバランスのミルクチョコレート。





W2 NV (W2-JP) 11420			28.0%	35.8%	2.5kg × 8 (カレット)	キャラメルとバニラが淡く香るマイルドなミルクと、軽いクリームが程良く、完璧なバランスのとれた味わい。中程度の流動性の、オールラウンドなホワイトチョコレート。
				22.0%		
VELVET (W3) (W3-JP) 11419			32.0%	40.0%	2.5kg × 8 (カレット)	非常になめらかで、決して重くはならない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が味わえるホワイトチョコレート。
				22.3%		

			流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
RUBY CHOCOLATE			ルビーチョコレート			バリーカレボー社が10年以上の歳月をかけて開発した、第4のチョコレートがリニューアル。より美しいルビー色、ルビーチョコレートらしさを最大限に引き出した配合に仕上げました。	
RUBY (ルビー/RB2) (CHR-Q37RB2-2B)	11886			32.8%	36.8% 20.3%	2.5kg × 4 (カレット)	色素やフレーバー不使用。RB1よりも果実感の増した濃厚な味わいとフレッシュな酸味、輝きのある色合いをお楽しみいただけます。











CAMEL CHOCOLATE			キャラメルチョコレート			キャラメリゼした砂糖やミルクを使って丁寧に作り上げました。少し塩が効いたリッチなキャラメルの味わいを楽しめます。	
GOLD (ゴールド) (CHK-R30GOLD-2B)	1487			30.4%	37.1% 28.3%	2.5kg × 4 (カレット)	色素やフレーバー不使用。焦がし砂糖と焦がしミルクを使用し、丁寧に作り上げた淡い黄金色で少し塩気のあるリッチなキャラメル風味のチョコレート。












COLOR & FLAVOR CHOCOLATE			カラー&フレーバーチョコレート			様々なスイーツに、簡単に彩りと香りを加えることができるチョコレートです。	
ハニー (CHF-Q1HONEY-E4)	11888			33.2%	36.6% 21.1%	2.5kg × 4 (カレット)	カレボーのミルクチョコレートに天然はちみつを加えた、クリーミーなキャラメル味と上品な甘さ、しっかり香るはちみつが魅力のチョコレート。




Single Origin Chocolate			シングルオリジンチョコレート			特定の国や地域のカカオ豆を使用したチョコレート。カカオ豆が栽培された土壌、気候、環境によって変わる味わいをお楽しみください。	
エクアドル ECUADOR (CHD-R731EQU-2B)	1776			70.4%	41.4%	2.5kg × 4 (カレット)	とてもまろやかで、深いローストとフルーティーで酸味のあるカカオの風味に、コーヒーやラム、ウイスキーのような香りが交わる、ラテンアメリカ系の産地の特徴をもつダークチョコレート。
サントメ SAO THOME (SAOTHOME-JP)	11315			70.0%	39.4%	2.5kg × 4 (カレット)	カカオ果実の非常に濃厚で奥深い味わい、芳醇なローストしたカカオの風味、すっきりとしたフルーティーな香りを感じられるリッチな味わい。アプリコット、レッドフルーツ、柑橘類、ほのかな紅茶の香りも。
マダガスカル MADAGASCAR (CHD-Q67MAD-2B)	1775			67.4%	39.5%	2.5kg × 4 (カレット)	苦みの効いた深み、力強くまろやかなカカオの風味の奥に、ラズベリーやジュニパーベリー、アプリコット、パイナップルといった酸味のある果実を感じさせる味わいのダークチョコレート。
エクアドル - ミルク ECUADOR (MILK) (CHM-Q415AR-JP)	---			39.0%	39.1% 24.0%	2.5kg × 4 (カレット)	濃厚なミルクチョコレートでありながら、甘い芳醇なキャラメルやヘーゼルナッツのようなナッティな香り、フルーティーさを感じる深みのあるローストしたカカオの風味が魅力のチョコレート。



MORE CHACOLATE PRODUCTS	様々な場面でお使いいただけるチョコレート製品やその他製品もご提案しております。
-------------------------	---


		カカオ分(%min)	入数		
BAKING & MOUSE&CRUNCHY			焼成用・ムース・クランチ製品		パン、ケーキ、ペストリー生地などの練り込みやトッピングに。見た目、食感の演出にご利用ください。
バトンショコラ (TB-55-8)	11270		44.0%	1.6kg×15(箱) (S 80mm/本・±300本)	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スティック状のダークチョコレート。 
チップチョコ (VH-9466)	11879 11560		43.5%	1kg×10/10kg×2 (袋)(±21,000粒/kg)	濃厚でしっかりとした風味の残るダークチョコレートで作られた、焼成用の極小サイズドロップチョコレート。※1kgは国内リパック品 
チャンクチョコ(ダーク) (CHD-CU-20X014)	21274		39.1%	2.5kg [*] /10kg (8×8×6mm) ※2.5kg：今後取扱予定	焼成後もサクッとした食感残り、濃厚でコクのある甘さ。練り込みやトッピングにも使いやすい小粒で角型のダークチョコレート。
チャンクチョコ(ホワイト) (CHW-CU-20V001)	31430		21.0%	2.5kg [*] /10kg (8×8×6mm) ※2.5kg：今後取扱予定	焼成後もサクッとした食感残り、贅沢なほどリッチでクリーミーな味わい。練り込みやトッピングにも使いやすい小粒で角型のホワイトチョコレート。
チョコレートムースミルク (CHM-MO-M-E0)	21247		チョコレート 70.0%	800g×10 (パウダー)	牛乳と混ぜるだけでムースができるインスタントタイプのミックスパウダー。ミルクチョコレートの配合割合が高く、手軽に濃厚な味わいを演出できます。 
パユテフォユティーヌ [®] (M-7PAIL) ※今後取扱予定	---		---	2.5kg×4 (袋)	レース状に薄く焼き上げたクレーブをフレーク状にしたもの。芳ばしい風味とさくさくとした軽い食感が特徴。食感のアクセントやトッピングに最適。





		カカオ分(%min)	入数		
CACAO PRODUCTS		カカオ製品		100%持続可能な方法で作られた高品質のカカオ豆のみを使用した製品です。カカオ感やカカオバター量の調整などにもご利用ください。	
カカオニブ (NIBS-S502)	1727		100 %	800g × 4	ローストしたカカオの実を粉砕したもの。純粋で香ばしいカカオの香りと、サクサクとした食感を添えることができます。
カカオマスファイン (CM-CAL)	1729		100 %	2.5kg × 4 (カレット)	甘味を加えていない純粋なカカオマス。全体の甘味を和らげながらカカオの風味や色を活かし、強く出すことができます。※国内リパック品
チョコパウダー (CHD-X11)	11859 1336		46.7%	1kg×10/20kg (パウダー)	チョコレートパウダー状に仕上げた、ビターな風味のチョコパウダーです。生地の練り込みなどにもおすすめです。※1kgは国内リパック品

Nut Products & Fillings

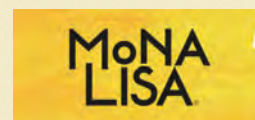
厳選した農園で作られた新鮮なナッツを使用した製品です。フレッシュでフルーティなナッツの風味を生かしたペーストや、カレボー®チョコレートと組み合わせた本物志向で伝統的なプラリネやジャンドゥーヤをご提供いたします。

		ナッツ分(%)	入数		
ALMOND		アーモンド製品		香り高いアーモンドの風味を生かした製品です。	
アーモンドプラリネ (PRAMA)	3326		46.5%	5kg × 2 (ペースト)	まろやかなロースト感が感じられるように浅煎りし、フルーティーで繊細な甘味のアーモンドをキャラメリゼした、黄金色のなめらかなペースト。

HAZELNUTS		ヘーゼルナッツ製品		ヘーゼルナッツの自然な甘みや香りを引き立たせるバランスの取れた製品です。	
ヘーゼルプラリネ (PRA)	3325		50.0%	5kg × 2 (ペースト)	ヘーゼルナッツの自然な甘味と、淡いフルーティーな風味を感じられる、非常になめらかなミディアムローストのヘーゼルナッツペースト。
ヘーゼルクロカント (ヘーゼルナッツブレジリエンヌ) (NAN-CR-HA3714)	3320		37.0%	5kg × 4	ローストして刻んだヘーゼルナッツをキャラメルでコーティングした、カリカリでクランキーな食感。できたての味を損なわない保護ホイルの真空パック。
GIA ジャンドゥイヤ (GIA)	1902		25.0% チョコレート 75.0%	5kg × 5 (ブロック)	ミルクチョコレートと、ミディアムローストのヘーゼルナッツペーストを混ぜ合わせた、クリーミーでなめらかな淡い色のジャンドゥイヤ。

Mona Lisa®

デコレーションに特化したブランドであるモナリザ。チョコレート、ペストリー、デザート、ケーキなどに、色、風味、テクスチャー、形を加えます。



		割合 (%)		入数	
DECOLATION & CHOCOLATE		デコレーション素材とチョコレート製品			
見た目に華やかさを与え、食感のアクセントにも使える製品です。					
<div>クリスパール</div> <div>- ダーク</div> <div>(CHD-CC-CRISPE0)</div> <div>51511</div>	<div></div> <div></div>	<div>チョコレート 84.19%</div> <div>シリアル 14.8%</div>	<div>800g × 4</div> <div>(パール状)</div>	<div>サクサクとした焼いたビスケットに、それぞれのチョコレートを組み合わせてコーティングした、小粒で光沢のあるパール型チョコレート。</div>	
<div>- ミルク</div> <div>(CHM-CC-CRISPE0)</div> <div>31262</div>	<div></div> <div></div>				
<div>- ホワイト</div> <div>(CHW-CC-CRISPE0)</div> <div>31432</div>					
<div>- ルビー</div> <div>(CHR-CC-CRISPE0)</div> <div>31962</div>					
<div>- ミニミックス</div> <div>(CHX-CC-MCRISE01)</div> <div>1276</div>	<div></div>	<div>チョコレート 64.0%</div> <div>クランチビスケット 34.99%</div>	<div>425g × 4</div> <div>(パール状)</div>	<div>通常のクリスパールよりもさらに小さいパール型チョコレート。ダーク、ミルク、ホワイトのミックス。</div>	



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。

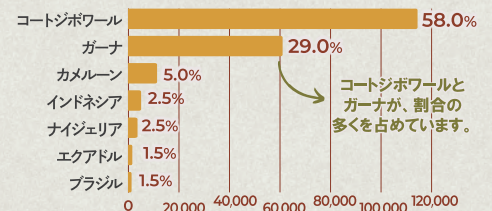
株式会社前田商店は、ココアホライズンの持続可能な活動を支援するカカオ製品で、お客様をサポート致します。



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2023/24年の報告

カカオを取り巻く課題への取り組み

生産者の繁栄

- ・生産者繁栄に不可欠な成功要因への重点的な取り組み
- ・農園への投資拡大
- ・収穫量の増加および価格引き上げ
- ・農園規模拡大などによる生産者の収入向上

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)

68%

※2025年6月〜3USD/日に改定

幅広い社会問題への取り組み

自立したコミュニティ

- ・経済力の強化・安定化
- ・VSLA (貯蓄貸付組合) の設立
- ・生産者コミュニティのエンパワーメント拡大
- ・児童保護 (労働防止・改善戦略)
- ・人権に関する体系的かつ持続的な変化

根本的な原因への取り組みに重点 児童労働の監視/改善活動の実施



直接サプライチェーン内で
対象となる生産者
グループの割合

95%

40%増加 (前年比)

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
- ・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 (EUDR(欧州森林破壊規則)の基準達成への支援)
- ・二酸化炭素排出量削減

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

272,000
トン

※ 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



J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

■ 本社 : 大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店 : 東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌OFFICE : 北海道札幌市豊平区寒風四条10丁目7番5号102

TEL : 06-6762-1991 FAX : 06-6762-6780

TEL : 03-6429-4050 FAX : 03-6429-4051

TEL : 090-6321-3476 FAX : 011-588-6410

