

① チョコレート類

Finest Belgian Chocolate

カレボー®は、シェフ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。サスティ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。



		流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
COUVERTURE DARK CHOCOLATE クーベルチュールダークチョコレート						
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ベ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、なめらかな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。まる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 (60-40-38 NV) 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キ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 (60-40-41 NV) 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。

		流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
COUVERTURE MILK CHOCOLATE クーベルチュールミルクチョコレート						
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 (845 NV) 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マイルド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。

		流動性	カカオ分 (%min)	脂肪分(%) 乳固形分(%min)	入数	
COUVERTURE WHITE CHOCOLATE クーベルチュールホワイトチョコレート						
配合バランスで異なる、ミルクとクリームの味わいを感じられる2種類のホワイトチョコレートです。						
W2 NV (W2-JP) 11420		●●●	28.0%	35.8% 22.0%	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。
VELVET (W3) (W3-JP) 11419		●●●	32.0%	40.0% 22.3%	2.5kg × 8 (カレット)	非常になめらかで、決して重くは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。

		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						
バリーカレポー社が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、輝きのあるカカオの色合いを楽しめる、ルビーチョコレート。 

CARAMEL 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)	カレポ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ツティな香り、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 CHOCOLATE 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。 

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。
		カカオ分(%min)	入数	
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、カレポー®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。

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。
		ナッツ分(%)	入数	
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 (ヘーゼルナッツプレジリエンス) (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。



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。
		割合(%)	入数	
クリスパール		チョコレート 84.19 % シリアル 14.8 %	800g × 4 (パール状)	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。
- ダーク (GHD-CC-CRISPEO) 51511				
- ミルク (CHM-CC-CRISPEO) 31262				
- ホワイト (CHW-CC-CRISPEO) 31432				
- ルビー (CHR-CC-CRISPEO) 31962				
- ミニミックス (CHX-CC-MCRISE01) 1276		チョコレート 64.0 % クランチビスケット 34.99 %	425g × 4 (パール状)	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。



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ます。

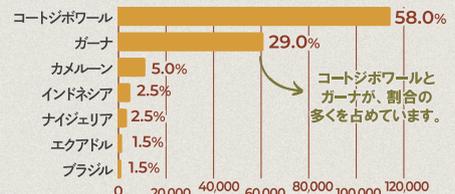
株式会社前田商店は、ココアホライズンの持続可能な活動を支援するカカオ製品で、お客様をサポート致します。



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

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

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

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

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)

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用途、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。



① チョコレート類

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

VAN HOUTEN
PROFESSIONAL

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



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。ココアバターの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。



【株式会社前田商店】

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：#1869
- 容量：1kg×18
- 原産国：オランダ
- 賞味期限：製造後3年



ココアパウダー
**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



カカオ製品



NATRA(ナトラ)社は、食の都スペイン第三の都市バレンシアにて1943年に創業した歴史あるカカオ製品メーカーです。カカオマスやココアバター、ココアパウダー、チョコレート等、全て自社工場でカカオ豆から加工・製造を行っています。

【株式会社前田商店】

NATRA カカオマス

- 商品コード：#1759
- 容量荷姿：20kg袋
- 特長：カカオ分100.0%のコイン状。丁寧に選別加工され、繊細なアロマとマイルドな風味をもちます。溶かしやすく、使い勝手の良いカカオマスです。(契約輸入品)



**NATRA ココアパウダー
Cordoba(コルドバ)
20-22%**

- 商品コード：#11260
- 容量荷姿：25kg袋
- 原産国：スペイン



NATRA ココアバター

- 商品コード：#1655、#1758
- 容量荷姿：1kg、25kg箱
- 特長：バランスのとれた濃さと均質なカカオ風味をもつため、幅広い用途にご使用いただけます。半脱臭タイプのココアバターです。



**NATRA ココアパウダー
Toledo(トレド)10-12%**

- 商品コード：#11509
- 容量荷姿：25kg袋
- 原産国：スペイン



① チョコレート類

ココアパウダー バンホーテン ココアパウダー MAVIS

- 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。



【株式会社MCアグリアライアンス】

ココアパウダー デザイン 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22-24%

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55

【不二製油株式会社】

- 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。(フレックタイプ)



チョコレート エリシアメール

【不二製油株式会社】

- 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)



チョコレート クーベルチュール 板 (スイート・ミルク)

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#1322、#1222
- 容量荷姿：2kg×5

フレック (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 カカオオリ 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 ホワイト37

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#1939、#1940、#1941、#1942、#1450
- 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。
(イージーメルトタイプ)
・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
・ホワイト37：フレッシュな乳味とすっきりとした甘さ



チョコレート スイートチョコレートCP25

【不二製油株式会社】

- 商品コード：#1367、#1366
- 容量荷姿：1kg×6(フレック)、10kg
- 特長：チョコらしいベーシックな風味で、配合や用途を選びません。流動性が高く、コーティングにも適します。



ホワイトチョコレートCP07

- 商品コード：#1452、#1453
- 容量荷姿：1kg×6(フレック)、10kg
- 特長：苺や抹茶などフレーバーチョコのベースにも幅広く使えます。すっきりとした風味で、合わせる素材の風味を良く引き立てます。



チョコレート エリシブラン フレック

【不二製油株式会社】

- 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)



① チョコレート類

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。(取り寄せ品)



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。(取り寄せ品)



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。(取り寄せ品)



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×5B/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。



成型チョコレート **【不二製油株式会社】**
ベーカリーショコラ
 ■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。



チョコレート用油脂 **【不二製油株式会社】**
メラノバターフレーク
 ■商品コード：#2319
 ●容量荷姿：500g×10
 ●特長：ココアバター特有の流動性を植物油脂のみで実現しました。ココアバターと同じ用途で使用できます。(テンパリング不要)



チョコレート用油脂 **【不二製油株式会社】**
メラノ NEW. SS-7
 ■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 **【不二製油株式会社】**
メラノ SS-400
 ■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 **【不二製油株式会社】**
メラノ H-1000
 ■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。



ガナッシュ **【不二製油株式会社】**
ガナッシュアミュゼLT
ガナッシュアミュゼN
 ■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：ピ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。(取り寄せ品)



ガナッシュ **【不二製油株式会社】**
アクアクーベル
(ビタースイート・ホワイトカカオ)
 ■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。



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 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 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 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：ミルクレーな香りとココ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】**

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】**

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。



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を配合することで、まろやかで深いココと、余韻に刻まれた芳醇なアロマを実現しました。



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。



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。



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。



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。



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、#1859
- 容量荷姿：1kg×8、15kg
- 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
- 容量荷姿：2kg×3
- 特長：チョコレートのココ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。



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。



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。



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。



アレルギーフリーチョコレート **【日新化工株式会社】** NKアレルギーフリーチョコ スイートカカオ62%

- 商品コード：#1333
- 容量荷姿：1kg×4
- 特長：乳製品と大豆を使用していないチョコレート。チョコレートの持つ特性を最大限に活かした深みのある味わいと芳醇な香りが特徴です。



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。



チョコレート **【日新化工株式会社】** NKプラチョコホワイト

- 商品コード：#1111
- 容量荷姿：1kg×10
- 特長：ホワイトタイプで、着色した際の発色も良く、細かい表情を演出できます。



① チョコレート類

ココアパウダー

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。

【株式会社明治】



チョコチップ

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。

【三ツ和商事株式会社】



成型チョコレート

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。

【株式会社明治】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



成型チョコレート

コーヒービートF

■商品コード：#1539

●容量荷姿：1kg×10

●特長：コーヒー豆の形をした飾り用の業務用チョコレート。ほぼ実物のコーヒー豆と同じくらいのサイズで、表面は綺麗な光沢仕上げになっています。

【株式会社明治】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



ココアパウダー

ショコラグラニューールN

■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。

【森永商事株式会社】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



チョコチップ

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。

【森永商事株式会社】



チョコレート製品

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。

【三ツ和商事株式会社】



チョコチップ

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。

【森永商事株式会社】



成型チョコレート

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。

【三ツ和商事株式会社】



① チョコレート類

チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

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)

■商品コード：#41525、#41524、#41523

●容量荷姿：144個×8B/L (48個×3シート/B/L、1、152個/ケース)

●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。空洞の内部にガナッシュを詰めるだけで、簡単にポンポンやトリュフが仕上がります。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

マエダ ミルク 割れチョコアーモンド

■商品コード：#11269

●容量荷姿：1kg×10

●特長：クーベルチュールミルクチョコレートにローストアーモンドがぎっしり詰まった割れチョコ。大きい板状でお届けいたします。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

オーロラアーモンド

■商品コード：#3713

●容量荷姿：1kg

●特長：オーロラのようにキラキラとした可愛い包装紙の中に、ホワイトチョコレートをベースとしたアーモンドチョコレートが包まれています。ギフト向け製品として、ラッピングや瓶詰などにもご利用いただきやすい商品です。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

米粉クランチミルクチョコレートバー

■商品コード：#41144

●容量荷姿：1kg

●特長：ザクザクとした食感の米粉クランチとチョコレート本来の甘みがベストマッチ。何本でも食べたくなるベルギー産カレボー®チョコレート使用の美味しいチョコバーです。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

パステルアーモンドE

■商品コード：#3410

●容量荷姿：1kg

●特長：ローストアーモンドにチョコレートをコーティング。パステルカラーで薄く糖衣した色鮮やかなアーモンドチョコレートです。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

ショコラ・エテ米粉クランチ

■商品コード：#101145(ダーク)

#101142(ホワイト)

●容量荷姿：1kg×5袋 117本/1袋あたり

●特長：ベルギー産カレボー®チョコレートを使用した美味しい焼きチョコです。そのままのご使用はもちろんのこと、焼きチョコとして簡単にアレンジしていただくのもおすすめです。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

りんごチョコレート

■商品コード：#61741(フレーン)

#61740(コーヒー)

#61738(シナモン)

●容量荷姿：2kg

●特長：蜜りんご全体にミルクチョコレートをコーティングしました。甘酸っぱいりんごとミルクリッチなチョコレートが、絶妙のハーモニーを奏でます。1粒1粒、丁寧に包装しておりますので、バレンタインデーやホワイトデーなど、多忙な季節に、即戦力としてお使いいただけるアイテムです。



クランチ **【株式会社本高砂屋】**

米粉クランチ#12

■商品コード：#7209

●容量：2.5kg×4

●特長：新潟県魚沼産の米粉で作られた使いやすいフレーク状の米粉クランチです。ガリガリとした軽い食感、チョコレートとの相性も良く、オリジナルクランチバーなどにおすすめです。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

AKAITORI ココア

■商品コード：#88087

●容量荷姿：18g

(縦130mm×横90mm)×600袋/ケース

●賞味期限：製造より1年

●特長：大阪にあるココア専門店AKAITORIのココアをご家庭でも1杯ずつ楽しめる、小分けパックです。オランダ産ダッチココアに、砂糖をブレンドしております。ホットでもアイスでも美味しくお召し上がりいただけます。



クランチ **【長谷川製菓株式会社】**

長谷川 ワッフルクランチ

■商品コード：#7783、#17260

●容量荷姿：500g×10pc、5kg

●特長：ワッフルをクランチしました。チョコレートと混ぜ合わせるとサクサクとした食感が得られます。



チョコレート製品 **【株式会社前田商店】**

チョコレート羊羹

■商品コード：#80104(ビター)

#80106(ゴールド)

●容量荷姿：70本(化粧箱入り)、PB製造3,000本より承ります

●特長：ベルギー産クーベルチュールチョコレート「カレボー®」をふんだんに練りこんだチョコレート羊羹です。しっかりとカカオの香るビター風味とほんのり塩気のあるキャラメル風味の2種類ございます。



① チョコレート類

プリスター **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCBてんとうむし (赤・オレンジ・金)

- 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!! 血盛りやホールケーキなどのアクセントに。



転写シート **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCB転写シート 各種

- 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мумオーダー3箱です。)



① チョコレート類

オーナメント **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCBクリスマスコレクション

- 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で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。



チョコレート製品 **【日仏商事株式会社】**

MONALISA転写シート 各種

- 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続け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。



カカオバター **【フレンチF&Bジャパン株式会社】**

PCBチョコレート用 色粉

- 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。



砂糖 **【株式会社まほろば】**

5色スプレー

- 商品コード：#1143
- 容量荷姿：450g×4袋×8B/L
- 特長：直径1.2mmの細長い円形状をした、6色の砂糖菓子トッピング用のカラフルな砂糖です。



チョコレート製品 **【株式会社たにくち】**

ファンシー・ボンボン オリジナル・チョコレートオーナメント

- 特長：
 - クリスマス
 - ハロウィン
 - 誕生日
 - オールシーズンアイテム
 など様々なシーズンイベントに役立つアイテム



チョコレート製品 **【株式会社まほろば】**

チョコレート製品 スプリング&セレブレイト コレクション

- 特長：
 - チョコレートオーナメント
 - シートチョコレート
 - 転写シート
 - ひな祭り、子供の日
 - 父の日、母の日
 - アクアグライドライン
 - セレブレイトオーナメント



パラパピア オリジナル・チョコレートオーナメント

- 特長：
 - ボンボンショコラ
 - クッキー
 - 焼菓子
 - 各種冷凍生地
 - マカロンシェル
 などギフトや製造に役立つアイテム



ウィンターコレクション

- 特長：
 - クリスマスチョコレート
 - チョコレート
 - シートチョコ&転写シート
 - ヒラギ&リース
 - グラスサンタ
 - オーナメント



最新カタログはこちらから →



最新カタログはこちらから →



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。



ビターキャラメル

■商品コード：#42002
ビターなキャラメル風味のベルギー産クーベルチュールガナッシュ。



チョコバナナ

■商品コード：#11664
ビターベースのチョコレートとバナナのガナッシュです。



エクアドルミルク

■商品コード：#1250
エクアドルミルク(カレボー®オリジン)使用のガナッシュです。



ミルクキャラメル

■商品コード：#42003
リッチな塩キャラメル風味のベルギー産クーベルチュールガナッシュ。



トンカ豆

■商品コード：#11665
杏仁に似た香りが特徴のトンカ豆を使用したガナッシュです。



エクアドルビター

■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。



ビターオレンジ

■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。



ごま

■商品コード：#11666
専門店の有機黒ごまペーストを丹念に練り込んだ和のボンボンです。



抹茶

■商品コード：#11662
抹茶をふんだんに使用した甘さ控えめのガナッシュです。



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。



ハート 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。



はちみつ

■商品コード：#11673
蜂蜜入りのラムガナッシュです。



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。



ハートマンゴー

■商品コード：#41770
マンゴー風味のガナッシュです。



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。



チョコミント

■商品コード：#31050
爽やかなミントの風味とビター感強めのガナッシュです。



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。



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。



ゆず

■商品コード：#41350
柚子の酸味が程良いガナッシュです。



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。



ほうじ茶

■商品コード：#42000
ほうじ茶の味と香りです。



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。



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。



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。



ルビーライチ

■商品コード：#42010
フルーティなルビーチョコレートとライチのガナッシュです。



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。



ストロベリー

■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。



バニラ

■商品コード：#11663
オーガニックバニラとホワイトチョコのガナッシュです。



ピーチシャンパン トリュフ

■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。



① チョコレート類

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。
(受注生産)



オレンジラメル(スイート)

■商品コード：#41865
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。
(受注生産)



最新カタログはこちらから →



定番商品について

■ 1箱(1袋)あたりの入り数

ボンボンショコラ	トムソンケースに単品30個
オレンジット(細切り)	トムソンケースに56本×3段
オレンジット(輪切り)	トムソンケースに9枚×4段

※セットアップのご希望は、別途ご相談ください。

■ ご注文ロット

最小1箱(1袋)～ご注文いただけます。

■ 納期

・3～10営業日が目安です。

※ご注文数量・時期(特に12月～1月)によっては更に長くなる場合があります。

■ 賞味期限

・90日

オリジナル商品(OEM)製作も、お任せください。

1992年に創業した株式会社コント・ド・フェ。まだ日本では高級チョコレートが認知されていないころから、ベルギー産チョコレート「CALLEBAUT®(カレポー)」のクーベルチュールを主原料として、ハイクオリティのひとくちチョコレート(プラリネ/ボンボンショコラ)を作っていました。

長年培ってきた経験をもとに、お客様のご要望・イメージに沿って、レシピから商品化までサポート致します。

■ OEMの種類と納品形態

【完全OEM】

- ・目安ロット：1種類900個～
レシピ、サイズ、仕上げ(商品デザイン)を全てお客様のオリジナルで製造します。

【準OEM】

- ・目安ロット：1種類300個～
弊社定番品のレシピ、サイズはそのまま商品デザインのみオリジナルに変更します。

【その他】

- ・目安ロット：ご相談の上
ご指定のドライフルーツへのチョコ掛け等のご相談も承ります。

■ OEM商品化までの流れ

- ① お客様のご要望・イメージをヒヤリング
- ② レシピ作成・試作
- ③ ご試食、フィードバックをいただく
- ④ 再試作(②→③を数回おこなう)
- ⑤ 商品完成

■ バレンタイン向けOEM商品と納期

開発商品仕様確定後の正式受注の時期により納品可能日が異なります。

受注時期	納品時期目安
10月末まで	ご希望日
12月末まで	状況によりご希望に沿えない場合がございます。

※レシピ開発から商品仕様確定まで1か月以上かかる場合があります。

その他詳細や、お問い合わせ、お見積りなど、をご希望の場合は、お気軽にお問い合わせくださいませ。