



### GANACHE ガナッシュ

- 

**パレ・フリーズ**  
生クリームを使用せず苺のピューレで作ったガナッシュと苺のジュレで2層に仕立てました。
- 

**カライブ ▲**  
フルーティーで酸味のあるビターチョコレートとフランボワーズジュレを2層に仕立てました。
- 

**サクラ ▲**  
桜香る煎茶のガナッシュと甘酸っぱいさくらんぼのジュレを2層に仕上げました。
- 

**パレ・ドール**  
個性豊かなミルクとビターのチョコレートバランスよく組合せた、チョコレート好きのための一粒。
- 

**トリユフ**  
カカオ感の強いチョコレートを使用し、口溶けの良さにこだわったトリユフ。
- 

**ガーナ \***  
キャラメルを思わせるココのある味わいが特徴のチョコレート「ガーナ40%」を使用した一粒。
- 

**メキシック \***  
フルーティな酸味が特徴のチョコレート「メキシック66%」を使用した一粒。
- 

**タンザニア \***  
フローラルで香り豊かなビター感のあるチョコレート「タンザニア75%」を使用した一粒。  
\*ガナッシュの原材料のチョコレート中、チョコレート「タンザニア75%」を約7割使用
- 

**パレ・ダルジャン**  
ココ深いコーヒーのガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なココと興行きを与えます。
- 

**マツチャ \***  
風味豊かな抹茶を引き立てるために、ホワイトチョコレートと合わせ、マイルドに仕上げました。
- 

**アールグレイ**  
香り高いアールグレイのジュレとガナッシュを2層に重ねて、まるで紅茶を飲んでいる様な一粒に仕上げました。
- 

**キャラメル・サレ**  
フランス・グランド産の塩(フルードウセル)を使ったココのあるキャラメルガナッシュをミルクチョコレートで仕上げました。
- 

**ミエル・ノワゼット**  
ヨーロッパで収穫された濃厚な栗の蜂蜜を、ヘーゼルナッツが引き立てます。

### MOLD モールド

- 

**バンブルムース NOUVEAU**  
グレープフルーツの苦味を効かせたキャラメルガナッシュとフルーティーなピンクグレープフルーツのガナッシュの二層仕立て。
- 

**テ・ヴェール**  
カカオ感のあるミルクチョコレートのガナッシュと、抹茶の深みを感じるガナッシュで少し大人な味わいに。
- 

**ユズ**  
柚子独特の香りと苦味をビターチョコレートで際立たせました。
- 

**フランボワーズ**  
フレッシュな酸味が際立つフランボワーズのジュレと、ミルクチョコレートのガナッシュを2層に重ねました。
- 

**ベルガモット**  
香り豊かなベルガモットにミルクチョコレートを合わせ、爽やかな酸味を引き立てました。
- 

**パッション**  
甘酸っぱいパッションフルーツのジュレとガナッシュをミルクチョコレートでまろやかにまとめました。
- 

**ジャンドゥーヤ・ラム**  
ラム酒(セントジェームス)の力強さをストレートに表現した大人のための一粒。
- 

**キャラメル・マンダリン**  
とろりとした質感のキャラメルにマンダリンの優しい味わいを閉じ込めました。
- 

**キャラメル・ヴァニユ ▲**  
ヴァニラビーンズを惜しみなく使用した、滑らかなキャラメルが溢れ出す一粒。
- 

**マロン・ノワゼット**  
どっしりとしたマロンのガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネを2層に仕立てました。

### PRALINE プラリネ

- 

**ビュア・ノワゼット**  
風味豊かなヘーゼルナッツのプラリネにミルクチョコレートを加えた、ヘーゼルナッツそのものを楽しめる一粒。
- 

**アブリコット**  
フランス産のアブリコットリキュールの香りを活かしたガナッシュと自家製プラリネ(※)の風味を楽しめる一粒。  
※原材料のプラリネ中、自家製プラリネを約3割使用
- 

**ゴマ**  
自家製プラリネにごま、チョコレートを加え、プチプチとした食感を楽しめる一粒。
- 

**タンドレス**  
異なるチョコレートを2種類のプラリネを重ね、濃厚感のある味わいに仕上げました。
- 

**ロッシェレ**  
アーモンドとヘーゼルナッツの自家製プラリネ(※)の弾ける食感を楽しむ一粒。  
※原材料のプラリネ中、自家製プラリネを約3割使用

### CONFISERIE CHOCOLATEE

コンフィズリー・ショコラテ

- 

**オランジェット**  
サバトンのオレンジピールを使用。ふっくら柔らかく仕上げるため、手間を惜しまず約2週間かけて作ります。
- 

**オランジア**  
キューブ状にカットしたサバトンのオレンジピールを、ビターチョコレートで丁寧にコーティングしました。
- 

**パール・ジョンヌ**  
北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。きな粉を混ぜ合わせたホワイトチョコレートでコーティングし、きな粉をまぶしました。
- 

**パール・グリーズ**  
北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。黒ごまを加えたホワイトチョコレートでコーティングしました。
- 

**パール・ヴェルト**  
北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。風味豊かな抹茶を混ぜ合わせたホワイトチョコレートをコーティングしました。

◎ これらの商品には、小麦、乳、オレンジ、大豆、りんご、ごまを使用しております。

\* マークの付いている商品は、サイズとデザインをリニューアルしています。 ▲ マークの付いている商品は、在庫がなくなり次第終売となります。

## 日仏商事株式会社

商品に関するお問い合わせは、日仏商事までご連絡ください。  
(受付時間 平日 9:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 17:30)

神戸食品部 TEL : 078-265-5988

東京食品部 TEL : 03-5778-2481

www.nichifutsu.co.jp

### カタログ掲載情報について

- カシャロチョコレート製品は自社工場にて一粒一粒手作りで製造しているため、重量、色彩などに若干の誤差が生じる場合がございます。
- カシャロチョコレート製品は毎年夏頃にラインナップをお知らせしています。終売商品につきましては、カシャロブランドサイト(www.cachalotnf.co.jp)及び、担当者からご案内いたします。
- 一部商品につきましては製品の安定供給を図るため、昨年と比較して色索の種類と着色方法を変更しているものがございます。あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。
- 予告なく掲載情報に変更となる場合があります。最新の商品情報、規格情報などに関しましては、日仏商事までお問合せください。

# 商品のご注文について

## 1. 納品形態

- 1パック20粒入りのチョコレートをしゅリンクパックしています。
- カートン単位(5パック=100粒入)でご注文ください。コンフィズリー・ショコラテは下記の通りです。

- ・オランジェット・・・
- ・他4品……………



## 2. 納期について

### [1. 納品日]

- 在庫のある商品の場合  
ご注文日より3営業日以降でお届けいたします。
- 30ケース以上ご注文の場合  
ご注文時に担当者へご相談ください。

**納期は在庫状況により異なります。**  
ご注文頂きました商品の在庫状況により、納期が遅れる場合がございます。

### [2. 送料条件]

- 1カートン500円となります。
  - 4カートン以上の場合、元払いとなります。  
代引き手数料、送料につきましては別途ご相談ください。
- ※ 尚、送料条件につきましては、止むを得ず見直しさせて頂く場合がございます。

## 3. 保管方法

- 18℃以下で冷凍保管してください。
- ※ 解凍開封後の最適な保存条件は  
15～19℃／湿度55～60%です。

## 4. 賞味期限

- 製造日より18ヶ月
- ※ 解凍後は2ヶ月以内を目安として  
出来るだけ早くお召し上がりください。

## 5. 解凍方法

- カートン単位で解凍する場合  
15～19℃の乾燥した冷暗所で約24時間。
- パック単位、アルミ袋単位で解凍する場合  
15～19℃の乾燥した冷暗所で約3時間。

## 6. 使用上のご注意

- 保存温度が高く、冷え固まった際にチョコレートの表面に油脂分が浮き出す場合がございます。  
(ファットブルーム現象)
  - 開封時の温度差が大きい場合(概ね8℃)、チョコレートの表面に結露が発生し表面が白くなる原因になります。(シュガーブルーム現象)
- ※ 召し上がっても身体に差し障りありません。

日仏商事記入欄

# 商品発注書

必要数量、お客様情報をご記入後、お取引のある代理店様へFAXにてご注文願います。  
☆マーク商品は、コンフィズリー・ショコラテになります。

	パレ・フリーズ	カートン		ベルガモット	カートン
	カライブ	カートン		パッション	カートン
	サクラ	カートン		ジャンドゥーヤ・ラム	カートン
	パレ・ドール	カートン		キャラメル・マンダリン	カートン
	トリュフ	カートン		キャラメル・ヴァニユ	カートン
	ガーナ	カートン		マロン・ノワゼット	カートン
	メキシック	カートン		ピュア・ノワゼット	カートン
	タンザニア	カートン		アプリコット	カートン
	パレ・ダルジャン	カートン		ゴマ	カートン
	マッチャ	カートン		タンドレス	カートン
	アールグレイ	カートン		ロッシェレ	カートン
	キャラメル・サレ	カートン		オランジェット☆	カートン
	ミエル・ノワゼット	カートン		オランジア☆	カートン
	パンプルムース	カートン		パール・ジョンヌ☆	カートン
	テ・ヴェール	カートン		パール・グリーズ☆	カートン
	ユズ	カートン		パール・ヴェルト☆	カートン
	フランボワーズ	カートン			

お客様(ご注文店様)情報ご記入欄

【ご注文日】 年 月 日 ( )

【お客様名】

【ご連絡先】

TEL

FAX

【お届け先】 〒

【代理店様名】

【ご希望納期】

年 月 日 曜日

【ご担当者様名】

【備考欄】