



GANACHE ガナッシュ



パレ・フレーズ

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。



パレ・ドール *

個性豊かなミルクとビターのチョコレートとバランスよく組合わせた、チョコレート好きのための一粒。



トリュフ

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ュフ。



ガーナ

キャラメルを思わせるコク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 *

コク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クと奥行きを与えます。



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を合わせ、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(フルドゥセル)を使ったコク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

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。



バッション

甘酸っぱいバ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。



ジャンドウヤ・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。



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、重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



オレンジ

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られるため、手間を惜しまず約2週間かけて作ります。



シトロネット NOUVEAU ※受注生産品

香り高く、色鮮やかなサバトンのシトロニールを使用。クーベルチュールのミルクチョコレートでコーティング。



オレンジ

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。



レザン ソーテルヌ NOUVEAU

レーズンをフランス産のソーテルヌで漬込み、カカオ分64%のビターチョコレートでコーティング。フルーティな香りが特徴です。



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でコーティングしました。



パール・フランボワーズ NOUVEAU

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。セルビア産のフランボワーズから作られた木蓴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ました。

◎ これらの商品には、小麦、乳、オレンジ、くるみ、ごま、大豆、りんご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には、アルコールを使用しております。

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)

本社 TEL:078-265-5988 東京事業所 TEL:03-5778-2481

福岡営業所 TEL:092-474-2262 札幌営業所 TEL:011-261-1003

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.cachalotfn.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、昨年と比較して色素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ようお願い申し上げます。
- 予告なく掲載情報の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。

