

CACHALOT

CHOCOLAT

カシャロ製品のご紹介 2026-2027

Bonbons Chocolat ボンボンショコラ



キャラメル・ピュア Nouveauté G

とろける濃厚なキャラメルをビターチョコレートで閉じ込めました。幅広い層を魅了する上質なキャラメルフレーバー。



ヴァニлью G

熟成したバニラの濃厚な香りと、エキゾチックなビターチョコレートが組み合わさり、上質な調和を感じさせる一粒に。



ピスタチーシュ G

ピスタチオペーストにホワイトチョコレートを合わせたガナッシュの濃厚でなめらかな口どけが特徴の一粒。



メキシック 在庫なくなり次第終了

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。



ほうじ茶 G

玉露と碾茶(てんちゃ)のくきほうじ茶を、ホワイトチョコレートと合わせ、風味豊かなガナッシュに仕上げました。



キャラメル・サレ G

フランス・グランド産の塩(フルードセル)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コーティングしました。



パレ・ダルジャン(珈琲) G

奥深い珈琲のガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なコクと奥行きを与えます。



アールグレイ G

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。



ゴマ G

自家製ブラリネにごま、チョコレートを加え、プチプチとした食感とごまの豊かな風味を楽しめる一粒に仕上げました。



キャラメル・ポワール Nouveauté G

芳醇で華やかな洋梨のキャラメルと、コクのあるキャラメルガナッシュ。洋梨の豊かな果実味を楽しむ一粒。



オレンジ 在庫なくなり次第終了

ペーストにしたオレンジピールをガナッシュに合わせたオレンジの風味を存分に楽しめる香り高い一粒。



ガーナ 在庫なくなり次第終了

キャラメルを思わせるコクのある味わいか特徴のチョコレート「ガーナ40%」を使用した一粒。



抹茶 G

香り高い宇治抹茶を惜しみなく使用した濃厚なガナッシュをミルクチョコレートでコーティングした贅沢な一粒。



タンザニア 在庫なくなり次第終了

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。



パレ・フレーズ G

フレッシュな苺のガナッシュとジュレの二層仕立て。果実感溢れる一粒。



パレ・ドール G

個性豊かなミルクとビター2種類のチョコレートを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。



ロッシェレ G

アーモンドとヘーゼルナッツの自家製ブラリネのはじける食感を楽しむ一粒。



トリュフ G

カカオの芳醇な香りとほろ苦さをお楽しみいただけるよう、カカオの濃厚さにこだわったトリュフ。



ライム G

ライム本来のしつかりとした酸味と爽やかな香りを、力強いカカオ感のミルクチョコレートが引き立てます。



アナナスコ G

パイナップル、ココナッツをベースに隠し味にライムを加えたフルーティさが特徴の一粒。



ベルガモット G

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たガナッシュをビターチョコレートでコーティングしました。



ユズ G

柚子独特の香りと風味をバランスよく合わせ、ビターチョコレートで際立たせました。



パッション G

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。



フランボワーズ G

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとフランボワーズのガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。



マロン・ノワゼット Alc. G

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ブラリネを二層に仕立てました。



カシス G

甘酸っぱく香り良いカシスを数種類のチョコレートと合わせ、魅惑的な紫の中に閉じ込めた一粒。

*ギフトボックスサービスについては、Gマークがついている商品からお問い合わせいただけます。

Confiseries chocolatées コンフィズリー・ショコラテ



レザンソーテルヌ Alc.

レーズンをフランス産のソーテルヌ(極甘口の貴腐ワイン)で漬け込み、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。



ルビーアマンド

ルビーチョコレート特有のカカオの風味と酸味、アーモンドの香ばしさが楽しめる、素材の良さをストレートに表現した一品。



オレンジット

サバトン社のオレンジピールを使用。ふっくら柔らかに仕上げるため、手間を惜しまず約2週間かけて作ります。

- これらの商品には、小麦・乳、アーモンド、オレンジ、ごま、大豆、りんご、バナナ、ピスタチオを使用しております。商品毎の特定原材料の詳細は、公式サイトにてご確認ください。
- Alc. 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。

ベーシック

1種類100粒単位*でご注文いただける基本のご注文方法です。

*一部商品を除く

ボンボンショコラ
1種類

100粒 / ケース

(20粒×5トレー)

オレンジット

1.9kg / ケース
(380g×5トレー)

ペール

1kg / ケース
(500g×2袋)

アルミ袋包装

アソート

人気のボンボンショコラ5種類を20粒単位で1ケースにまとめたアソートセットです。

ボンボンショコラ
5種類

100粒 / ケース

(20粒×5トレー)

ボンボンショコラ5種類の組み合わせは、以下A~Dの4セットをご用意しています。

Aセット



パッション ベルガモット キャラメル・サレ ピ스타ージュ バレ・ダブルジャン

Bセット



パッション ユズ アールグレイ 抹茶 バレ・フレーズ

Cセット



パッション フランボワーズ ベルガモット ライム カシス

Dセット



抹茶 キャラメル・サレ バレ・フレーズ アールグレイ バレ・ドール

ギフトボックス

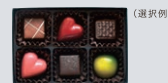
こだわりのボンボンショコラをカシャロオリジナルの化粧箱に詰め合わせたセットです。

ボンボンショコラ
6種類

20箱 / ケース

step 1

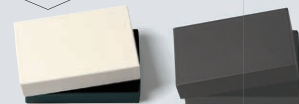
P.3-4掲載の⑥マークがついている商品からご自由にお選びいただけます。



(選択例)

step 2

化粧箱は[白色/黒色]のいずれかをお選びいただけます。



ご注文単位

全ての商品は、
ケース単位での
ご注文となります

納品状態

❄️ 冷凍

*ギフトボックスをご検討の場合は、
右記 QRコードを読み取って、
必ず【4. 納品状態】をご確認ください。



納品時期

ご注文より**3営業日以降**のお届け

ご注文より**10営業日以降**のお届け

賞味期限

製造後**18ヶ月** (冷凍保管)
解凍後**2ヶ月** (定温*保管)
※冷凍保管時の賞味期限内でご使用ください

製造後**8ヶ月** (冷凍保管)
解凍後**30日** (定温*保管)
※冷凍保管時の賞味期限内でご使用ください

*定温…詳細は裏表紙をご確認ください

ご購入の際の注意点

■ 繁忙期(12~2月)の納品について

オーダー時期	納品時期
2026年9月末まで	年内納品が可能
2026年10月末まで	2027年1月末までの納品が可能
2026年11月以降	商品の在庫状況により納期が遅れる場合がございます。お早目のご注文をお願い致します。

※ 大量のご注文の際は納期についてご相談させて頂く場合がございます。
※ 納期は在庫状況により異なります。

■ 配送条件

配送料金は1ケースにつき**1,200円**(税抜)です。

4ケース以上のご発注で送料無料となります。

当商品は**冷凍便**でのお届けとなります(-18℃以下)

※弊社ブランド製品「ペルーガ」と混載いただくことも可能です。

■ 保管方法

❄️ 冷凍
-18℃以下

解凍

15~19℃の乾燥した冷暗所

📦 定温

15~19℃

● トレー、アルミ袋単位 **約3時間**

※ 包装は開封しないでください。

● ケース単位 **約24時間**

湿度50%(±5%)

※ 下記ご注意をご確認ください。

(ご注意) (定温)とは、一定の温度で保管することを意味しています。

ここでは15~19℃の範囲内で保管してください。

保管温度が高く、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。

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。

※ 召し上がっても身体に差し障りありません。

■ 掲載情報

- 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、カタログ記載のサイズ、重量、色彩などに若干の誤差が生じる場合がございます。
- 規格内容やデザインが予告なく変更となる場合がございます。
- 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ませようお願い申し上げます。
- 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、下記カシャロブランドサイト及び、担当者からご案内いたします。

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。

本社 TEL 078-265-5988 福岡営業所 TEL 092-474-2262
東京事業所 TEL 03-5778-2481 札幌営業所 TEL 011-261-1003

(受付時間 平日9:00~12:00/13:00~17:30)

CACHALOT
CHOCOLAT



カシャロ チョコレート

www.cachalotnf.jp