

# CACHALOT

CHOCOLAT

カシャロ製品のご紹介 2023-2024

## Bonbon Chocolat ボンボンショコラ



**シナモンバナナ** Nouveauté  
香り高いシナモンとまろやかに香る完熟バナナ  
の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。程良いパイと甘み豊かなバナナ  
のハーモニーをお楽しみください。



**キャラメル・サレ**  
フランス・ゲランド産の塩(フルードセル)を使  
ったココのあるキャラメルガナッシュをミルク  
チョコレートでコーティングしました。



**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、  
「タンザニア75%」を約7割使用



**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。



**パレ・ドール**  
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せた、チョコレート  
好きのための一粒。



**ゴマ** ブラリネ  
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。



**ライチ** Aic.  
ライチの華やかな香りと甘みをフランボワーズ  
のフルーティーな酸味で引き立てた香り高い一  
粒。



**ラム・1703** Aic. 在庫なくなり次第終了  
1703年創業、世界最古のラム蒸留所にて造ら  
れた、「マウントゲイ」を贅沢に使用し、ガナッ  
シュに仕上げました。



**マロン・ノワゼット** Aic.  
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上げました。



**ほうじ茶** Nouveauté  
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。ほうじ茶特有の香ばしい風味と  
なめらかな口どけをご堪能ください。



**ジャンジョンブル(生姜)** Aic. 在庫なくなり次第終了  
ピリッとしたジンジャーの心地よい刺激とバ  
イナツルのフルーティーな余韻が続く繊細  
な一品。



**抹茶**  
濃厚な抹茶ガナッシュをミルクチョコレートで  
コーティング。味わい深い一粒に仕上げました。



**パレ・フリーズ**  
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。



**トリュフ**  
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。



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



**キャラメル・マンゴ**  
ビターチョコに閉じ込めたキャラメルには、濃  
厚で香り高い2種のマンゴをブレンドしたビ  
ューレを使用しました。



**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  
めました。



**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。



**パレ・ダルジャン(珈琲)**  
奥深い珈琲のガナッシュに、ヘーゼルナッツが  
濃厚なココと奥行きを与えます。



**ミエル・ノワゼット**  
蜂の巣を思わせる可愛らしいデザイン。濃厚な  
栗の蜂蜜をヘーゼルナッツが引き立てます。



**メキシック**  
フルーティーな酸味が特徴のチョコレート[メキ  
ック66%]を使用した一粒。



**ロッシュ・レ** ブラリネ  
アーモンドとヘーゼルナッツの自家製ブラリネ<sup>®</sup>  
のはしげる食感を楽しむ一粒。  
※ 原材料のブラリネ中、自家製ブラリネを約3割使用



**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。



**キャラメル・マンダリン** Aic. 在庫なくなり次第終了  
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。



**フランボワーズ**  
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。

## Confiserie Chocolatée コンフィズリー・ショコラテ



**パール・フランボワーズ**  
北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。甘  
酸っぱいフランボワーズの粉末を混ぜ  
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・ヴェルト(抹茶)**  
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。



**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。



**パール・キャラメル**  
北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。フ  
ランス・ゲランド産の塩を混ぜ合わせたキ  
ャラメルチョコレートでコーティングし  
ました。



**レザンソーテルヌ** Aic.  
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。フルーティー  
な香りが特徴です。



**パール・グリース(胡麻)**  
北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。黒  
ゴマ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。



**オレンジゼット**  
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。

● 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。  
● Aic. 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  
1種類100粒単位  
でご注文いただける  
基本のご注文方法

【ボンボンショコラ】

1種類 100粒/ケース  
(20粒×5トレイ)



【コンフィズリー・ショコラテ】

オレンジット 1.9kg/ケース  
(400g×5トレイ)



パール製品 1kg/ケース  
(500g×2袋)



## アソート

5種類のボンボンショコラを20粒単位で  
1ケースにまとめたアソートセット

5種類 100粒/ケース  
(20粒×5トレイ)



ボンボンショコラ5種類の組み合わせは、  
Aセット/Bセットの2種類でご用意しています。

### Aセット



パッション ベルガモット キャラメル・サレ メキシック パレ・ダルジャン

### Bセット



パッション ユズ アールグレイ ガーナ パレ・フリーズ

## ギフトボックス※2

こだわりのボンボンショコラを  
オリジナルの化粧箱に詰め合わせたセット

1セット 20箱/ケース

### Aセット/6粒入

箱サイズ：133×92×27(mm)

【詰合せ内容】3種類×各2粒

パッション  アールグレイ  
 パレ・ダルジャン



### Aセット/10粒入

箱サイズ：215×92×27(mm)

【詰合せ内容】5種類×各2粒

パレ・フリーズ  ミエル・ノワゼット  キャラメル・サレ  
 パッション  メキシック



### Bセット/6粒入

箱サイズ：133×92×27(mm)

【詰合せ内容】3種類×各2粒

キャラメル・マンゴ  
 パッション  ユズ



### Bセット/10粒入

箱サイズ：215×92×27(mm)

【詰合せ内容】5種類×各2粒

フランボワーズ  ベルガモット  マロン・ノワゼット  
 パッション  ライチ



ご注文単位

全てのご注文は  
ケース単位での  
ご注文となります

納品状態

❄️ 冷凍

❄️ 冷凍

📦 定温

納品時期

ご注文より**3営業日**以降のお届け

ご注文より**7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〉

パッケージ加工後**40日**〈定温保管〉

※1 一部商品を除く

※2 この商品は、シュリンク包装後に表示ラベルを貼付しております。

## 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
2023年9月末まで	年内納品が可能
2023年10月末まで	2024年1月末までの納品が可能
2023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**1,000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。

ご注文方法により配送条件が異なります。

【ベーシック・アソート】 【ギフトボックス】

❄️ 冷凍

📦 冷蔵

### ■ 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となります。

※ 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場合がございます。あらかじめご了承くださいませようお願いします。

○ 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