

# CACHALOT

## CHOCOLAT

カシャロ製品のご紹介 2024-2025

### Bonbon Chocolat ボンボンショコラ



#### ビスターシュ **Nouveauté**

ビスターオペ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ちどけが特徴の一粒。



#### 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。



#### ほうじ茶

玉露と碾茶(てんちゃ)のきほうじ茶を、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ちどけをご堪能ください。



#### 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。



#### 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。



#### 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。



#### トリユフ

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ユフ。



#### 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。



#### 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わせた、チョコレート好きのための一粒。



#### オレンジ **Nouveauté**

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

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。



#### 抹茶

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

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



#### ミエル・ノワゼット **在庫なくなり次第終了**

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。



#### パレ・フレーズ

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。



#### ロツシェ・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>のはじけ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



#### シナモンバナナ

香り高いシナモンとまる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。程良いスパイスと甘み豊かなバナナのハーモニーをお楽しみください。



#### アナナスココ **Nouveauté**

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ーさが特徴の一粒。



#### 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。



#### 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。



#### ライチ **Alc.**

**在庫なくなり次第終了**

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。



#### キャラメル・マンゴ **在庫なくなり次第終了**

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ルを使用しました。



#### 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とめました。



#### 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。



#### マロン・ノワゼット **Alc.**

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。

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



#### アマンドショコラ **Nouveauté**

カリッと焼き上げたアーモンドに、上質なビターチョコレートをコーティング。カカオの芳醇な香りが広がる特別な一粒です。



#### 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。



#### パール・キャラメル **在庫なくなり次第終了**

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。フランス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。



#### 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一品。



#### 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(極甘口の真腐ワイン)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。



#### パール・グリーズ(胡麻) **在庫なくなり次第終了**

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。



#### 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。



#### オレンジゼット

サバトンのオレンジピールを使用。ぶつか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。
- ▲ 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  
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トレー)



【コンフィズリー・ショコラテ】

オレンジット 1.9kg / ケース  
(380g×5トレー)



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トレー)



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種類をご用意しています。



## 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

パレ・ダルジャン  パッション  アールグレイ



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  パレ・ダルジャン  メキシック  パッション  キャラメル・サレ



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

ベルガモット  フランポワーズ  タンザニア



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

ガーナ  フランポワーズ  抹茶  ユズ  ごま



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
2024年9月末まで	年内納品が可能
2024年10月末まで	2025年1月末までの納品が可能
2024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下さい。

〈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