

CACHALOT

CHOCOLAT

カシャロ製品のご紹介 2025-2026



Bonbon Chocolat ボンボンショコラ



ヴァニユ Nouveauté 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。



カシス Nouveauté 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。



ライム Nouveauté 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。



ピスターシュ

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ちどけが特徴の一粒。



オランジュ G

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。



アナナスココ 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ーさが特徴の一粒。



メキシック G

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。



ガーナ G

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。



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。



ほうじ茶

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ちどけをご堪能ください。



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。



ユズ G

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・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 G

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。



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コと奥行きを与えます。



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。



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。



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。



ロツシェ・レ

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。



マロン・ノワゼット A/c. 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。



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。



シナモンバナナ 在庫なくなり次第終了

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。程良いスパイスと甘い豊かなバナナのハーモニーをお楽しみください。



オランジェット

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。



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。



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。



*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選びいただけます。

Bonbon Perles ボンボンパール



アマンドショコラ 在庫なくなり次第終了

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。



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。素材の良さをストレートに表現した一品。



パール・フランボワーズ 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。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) 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。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。



レザンソーテルヌ A/c.

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。



- 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。
- A/c. 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	アソート	ギフトボックス
	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	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。	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。
ご注文単位	ボンボンショコラ 1種類 100粒 / ケース (20粒×5トレイ)  シュリンクバック包装 バック内装 オレンジット 1.9kg / ケース (380g×5トレイ)  アルミ袋包装 ペール 1kg / ケース (500g×2袋)	ボンボンショコラ 5種類 100粒 / ケース (20粒×5トレイ)  シュリンクバック包装 バック内装 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 バレ・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 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	ボンボンショコラ 6種類 20箱 / ケース step 1  (選択例) step 2 
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
2025年9月末まで	年内納品が可能
2025年10月末まで	2026年1月末までの納品が可能
2025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