



[ CACHALOT ]  
CHOCOLAT

*Le catalogue CACHALOT CHOCOLAT  
2023 - 2024*

# カシャロが 選ばれる 5つの理由

## Reason 1

### こだわりの材料で 美味しさを追求

当社の取扱うフランスのプレミアムブランド  
「カカオバリー」「レ ヴェルジェ ボワロン」など  
こだわりの詰まった上質な材料を使用することで  
忘れられない美味しさを追及しています。

## Reason 2

### 職人が認める 確かな製品づくり

積み重ねてきた技術と丁寧な手仕事、  
そこに高性能な機械を組み合わせで作られた  
美しいチョコレートは、長年にわたり  
職人の皆様にご評価頂いております。



## Reason 3

### 品質に妥協せず 長い賞味期限を実現

独自の製造ノウハウに加えて  
毎ロット適切な検査を行うことにより、  
完成から冷凍で18カ月、さらに解凍後2カ月間、  
安定した品質を保つことができます。

## Reason 4

### 幅広い ビジネススタイルに適応

ご注文は100粒単位から、ご使用は20粒単位から、  
お客様それぞれのスタイルに合わせて  
思いのままにご利用頂けます。

※ P.2 ご注文方法をご覧ください。

## Reason 5

### より厳密な食品安全を目指し 「FSSC22000」を認証取得

当社のチョコレート製造に関わるシステムは、  
食品安全マネジメントシステムの  
国際規格「FSSC22000」を認証取得し、  
これに基づいて「安全」「安心」な製品を  
製造しております。

# ご注文方法

カシャロは美味しさだけでなく、お客様の使いやすさも追及し3種類のご注文方法をご用意しています。  
ビジネススタイルに合わせてご選択ください。

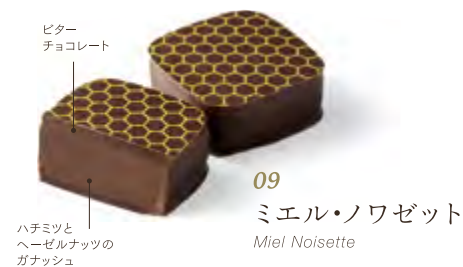
	ベーシック	アソート	ギフトボックス
	<p>1種類<sup>※1</sup> 100粒単位で ご注文いただける 基本のご注文方法です。</p> <p>※1 一部商品を除く</p> 	<p>人気のボンボンショコラ5種類を 20粒単位で1ケースにまとめた アソートセットです。</p> 	<p>こだわりのボンボンショコラを カシャロオリジナルの化粧箱に 詰め合わせたセットです。</p> 
ご注文単位	<p>〔ボンボンショコラ〕</p> <p>1種類 <b>100粒/ケース</b> 〈20粒×5トレイ〉</p> <p>〔コンフィズリー・ショコラテ〕</p> <p>オレンジット <b>1.9kg/ケース</b> 〈380g×5トレイ〉</p> <p>ペール製品 <b>1kg/ケース</b> 〈500g×2袋〉</p>	<p>〔ボンボンショコラ〕</p> <p>5種類 <b>100粒/ケース</b> 〈20粒×5トレイ〉</p> <p>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通りをご用意しています。</p> <p><b>Aセット</b></p>  <p>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</p> <p><b>Bセット</b></p>  <p>パッション ユズ アールグレイ ガーナ パレ・フレーズ</p>	<p>〔ボンボンショコラ〕</p> <p><b>20箱/ケース</b></p> <p><b>A/Bセット</b> (3種類6粒入)</p>  <p><b>A/Bセット</b> (5種類10粒入)</p>  <p>詳細はP.6をご覧ください</p>
納品状態	❄️ 冷凍	❄️ 冷凍	📦 定温 <sup>※2</sup>
納品時期	ご注文より <b>3営業日以降</b> のお届け		ご注文より <b>7営業日以降</b> のお届け
賞味期限	製造後 <b>18ヶ月</b> 〈冷凍保管〉 解凍後 <b>2ヶ月</b> 〈定温保管〉		パッケージ加工後 <b>40日</b> 〈定温保管〉

繁忙期の納品/配送条件/保管方法については本カタログの裏表紙をご参照ください

※2 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。

# Bonbon Chocolat

ボンボンショコラ

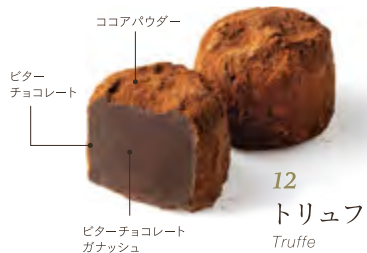


## Ganache ガナッシュ

- 01 個性豊かなミルクとビター2種類のチョコレート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。
- 02 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。
- 03 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。
- 04 フランス・グランド産の塩(フルドセル)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。
- 05 ピリッとしたジンジャーの心地よい刺激と、パイナップルのフルーティーな余韻が続く繊細な一品。
- 08 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。
- 09 蜂の巣を思わせる可愛いデザイン。濃厚な栗の蜂蜜をヘーゼルナッツが引き立てます。
- 10 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。
- 11 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。
- 12 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。



10  
アールグレイ  
Earl Grey



12  
トリュフ  
Truffe



13 プラリネ  
ロツシェ・レ  
Rocher Lait



11  
パレ・フリーズ  
Palet Fraise



14 プラリネ  
ゴマ  
Sésame

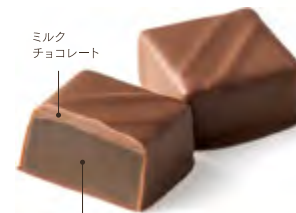
## 新商品のご紹介

選び抜いた素材を  
丁寧にコーティング。  
素材の風味を楽しめる  
2種類のボンボンシヨコラが  
仲間入りしました。



15 **Nouveauté**  
シナモンバナナ  
Banane à la cannelle

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み豊かなバナナの  
ハーモニーをお楽しみください。



16 **Nouveauté**  
ほうじ茶  
Hôjicha

玉露<sup>てんぢや</sup>と碾茶のききほうじ茶を、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  
くちどけをご堪能ください。

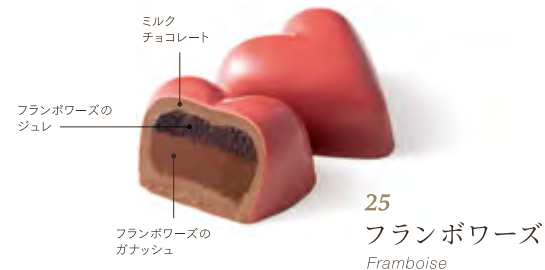
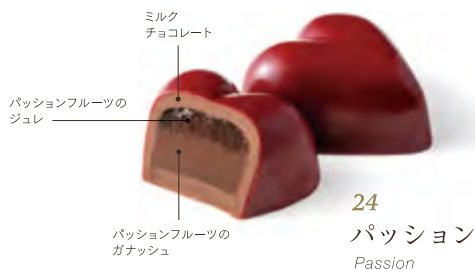
06 奥深い珈琲のガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なコクと奥行きを与えます。

07 フローラルで香り豊かなビターチョコレート「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

13 アーモンドとヘーゼルナッツの自家製プラリネ<sup>※</sup>のはじ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

14 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とごまの豊かな風味を楽しめる一粒に仕上げました。

	01	02-09/16	10-11	12	13	14	15
サイズ(mm)	Φ28×H12	W24×D24×H12		Φ25×H18	Φ20×H23	W24×D24×H12	
重さ	約8g			約9g		約8g	
特定原材料等	乳、大豆		乳、大豆、りんご	乳、大豆	乳、アーモンド、大豆	乳、アーモンド、ごま、大豆	乳、大豆、バナナ



Mold  
モールド

- 17 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二層に仕立てました。
- 18 柚子独特の香りや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。
- 19 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。
- 20 ライチの華やかな香りや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。
- 21 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ピューレを使用しました。
- 22 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。
- 23 1703年創業、世界最古のラム蒸留所で造られた、「マウントゲイ」を贅沢に使用し、香り高いガナッシュに仕上げました。
- 24 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。
- 25 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。

	17	18-20	21	22	23	24-25
サイズ(mm)	Φ30×H20	Φ30×H15	W23×D30×H18		W32×D30×H16	
重さ	約10g	約8g		約10g		
特定原材料等	小麦、乳、大豆	乳、大豆		乳、オレンジ、大豆	乳、大豆	乳、大豆、りんご

# Confiserie Chocolatée

コンフィズリー・ショコラテ



26  
パール・フランボワーズ  
Perles Framboise

北海道産  
炒り大豆  
フランボワーズを混ぜ合わせた  
ホワイトチョコレート



27  
パール・キャラメル  
Perles Caramel

北海道産  
炒り大豆  
キャラメル  
チョコレート



28  
パール・グリーズ  
(胡麻)  
Perles Grises

北海道産  
炒り大豆  
黒ごまを混ぜ合わせた  
ホワイトチョコレート



29  
パール・ヴェルト  
(抹茶)  
Perles Vertes

北海道産  
炒り大豆  
抹茶を混ぜ合わせた  
ホワイトチョコレート



30  
レザンソーテルヌ  
Raisins au Sauternes

ビター  
チョコレート  
ソーテルヌで漬けた  
レズン



31  
オレンジェット  
Orangettes

ビター  
チョコレート  
オレンジピールの  
コンフィ



32  
ルビーアマンド  
Rubis amandes

ルビー  
チョコレート  
アーモンド

26 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。

27 北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。フランス・グ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。

28 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。

29 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。

30 レ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。

31 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、手間を惜まず約2週間かけて作ります。

32 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。

	28	26/27/29	30	31	32
サイズ(mm)	W14×D10×H10		W18×D14×H9	W70×D8×H8	W23×D17×H14
重さ	約1.5g		約2g	約6g	約4g
特定原材料等	乳、ごま、大豆		乳、大豆	小麦、乳、オレンジ、大豆	乳、アーモンド、大豆

## Assortiment de CHOCOLATS

ギフトボックスのご案内



1種類あたり20箱/ケースから  
ご注文いただけます

Aセット/6粒入

ボックスサイズ: 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

ボックスサイズ: 215×92×27(mm)



[ 詰合せ内容 ] 5種類×各2粒  
 パレ・フレーズ  パッション  
 ミエル・ノワゼット  メキシック  
 キャラメル・サレ

Bセット/6粒入

ボックスサイズ: 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

ボックスサイズ: 215×92×27(mm)



[ 詰合せ内容 ] 5種類×各2粒  
 フランボワーズ  パッション  
 ベルガモット  ライチ  
 マロン・ノワゼット

■ 保管条件 ギフトボックス加工後、**【定温保管※】**にて**40日**まで美味しくいただけます。

※(定温保管)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°Cの範囲内で保管してください。

■ 配送条件 冷蔵便にてお届けいたします。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であります。

■ 納品形態 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。

# CACHALOT

CHOCOLAT

カシャロ チョコレート



www.cachalotnf.jp



オリジナルの  
ボンボンショコラを  
お求めの方におすすめ

## パターンオーダー

数種類のセンターとデザインから  
お選びいただき、お客様オリジナル商品を  
短期間でお作りするサービスです。



詳しくは専用サイトをご覧ください

お求め商品を簡単にシミュレーションできます

お問い合わせ

日仏商事株式会社

www.nichifutsu.co.jp

本社 : TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977  
東京事業所 : TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482  
福岡営業所 : TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272  
札幌営業所 : TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

## 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

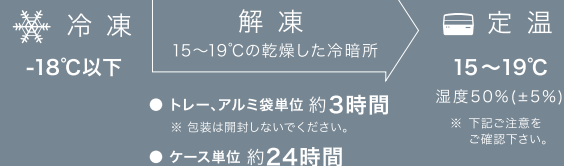
配送料金は1ケースにつき**1,000円**(税抜)です。  
**4ケース以上のご発注で送料無料**となります。

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



〈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°C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°C)、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。