



[CACHALOT] CHOCOLAT

*Le catalogue CACHALOT CHOCOLAT
2024 - 2025*

カシャロが 選ばれる 5つの理由

Raison 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。

Raison 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。



Raison 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。

Raison 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。

Raison 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
	※1 1種類100粒単位で ご注文いただける 基本のご注文方法です。  ※1 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〉 〔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トレイ〉 ペール製品 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〉 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。 Aセット  バッション ベルガモット キャラメル・サレ メキシック バレ・ダルクジャン Bセット  バッション ユズ アールグレイ ガーナ バレ・フレーズ	〔ボンボンショコラ〕 20箱/ケース A/Bセット (3種類6粒入)  A/Bセット (5種類10粒入) 詳細はP.6をご覧ください
納品状態	❄️ 冷凍	❄️ 冷凍	📦 定温※2
納品時期	ご注文より <u>3営業日以降</u> のお届け		ご注文より <u>7営業日以降</u> 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〉

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



01 **Nouveauté**
ピスターシュ
Pistache



02 **Nouveauté**
オランジュ
Orange



03
メキシック
Mexique



04
ガーナ
Ghana



07
キャラメル・サレ
Caramel Salé



08
タンザニア
Tanzanie



09
パレ・ダルジャン
(珈琲)
Palet d'Argent



10 **在庫なくなり次第終了**
ミエル・ノワゼット
Miel Noisette



12
パレ・フレーズ
Palet Fraise



13
トリュフ
Truffe



14 **プラリネ**
ロッシュ・レ
Rocher Lait



15 **プラリネ**
ゴマ
Sésame



16
シナモンバナナ
Banane à la cannelle

Ganache

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

08 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

02 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。

09 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。

03 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。

10 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。

04 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。

11 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一粒に仕上げました。

05 玉露^{てんぢや}と碾茶のくきほうじ茶を、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。

12 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。

06 香り高い宇治抹茶を惜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。

13 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。

15 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。

16 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。

	01	02	03-10	11/12	13	14	15	16	17
サイズ(mm)	W24×D24×H12				Φ25×H18	Φ20×H23	W24×D24×H12		Φ28×H12
重さ	約8g				約9g		約8g		約8g
特定原材料等	乳、大豆	小麦、乳、オレンジ、大豆	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	乳、大豆



05
ほうじ茶
Hōjicha



06
抹茶
Matcha



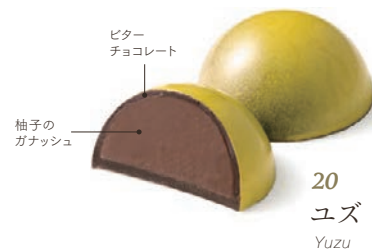
18 **Nouveauté**
アナナスココ
Ananas coco



19
ベルガモット
Bergamote



11
アールグレイ
Earl Grey



20
ユズ
Yuzu



21
ライチ
Litchi



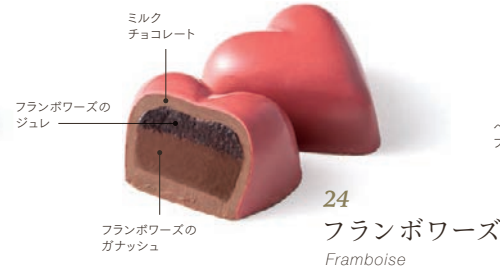
22
キャラメル・マンゴ
Caramel Mangu



17
パレ・ドール
Palet d'Or



23
パッション
Passion



24
フランボワーズ
Framboise



25
マロン・ノワゼット
Marron Noisette

07 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。

14 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。
※原材料のブラリネ中、自家製ブラリネを約3割使用

17 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。

MOLD

モールド

18 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。

22 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。

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。

23 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。

20 香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。

24 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間に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

21 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。

25 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。

	18	19-21	22	23/24	25
サイズ(mm)	Φ28.5×H18	Φ30×H15	W23×D30×H18	W32×D30×H16	Φ30×H20
重さ	約10g	約8g	約8g	約10g	約10g
特定原材料等	乳、大豆	乳、大豆		乳、大豆、りんご	小麦、乳、大豆



すべてのカシャロ製品は持続可能な農法により栽培されたカカオ豆から作られたチョコレートを使用しています。



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



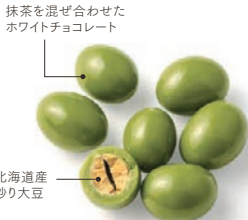
27
パール・キャラメル
Perles Caramel

在庫なくなり次第終了



28
パール・グリーズ
(胡麻)
Perles Grises

在庫なくなり次第終了



29
パール・ヴェルト
(抹茶)
Perles Vertes



30
レザンソーテルヌ
Raisins au Sauternes

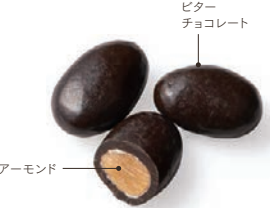
アルコール
使用



31
オランジェット
Orangettes



32
ルビーアマン
Rubis amandes



33
アマン
Amandes Chocolats

Nouveauté

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 サバトン社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。

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。

33 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。

	26/27/29	28	30	31	32	33
サイズ(mm)	W14×D10×H10		W18×D14×H9	W70×D8×H8	W23×D17×H14	W23×D16×H11
重さ	約 1.5g		約 2g	約 6g	約 4g	約 3g
特定原材料等	乳、大豆		乳、大豆	小麦、乳、オレンジ、大豆	乳、アーモンド、大豆	



すべてのカシャロ製品は持続可能な農法により栽培されたカカオ豆から作られたチョコレートを使用しています。

Nouveauté

新商品のご紹介

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 〉

6粒入

3種類 × 各2粒

ボックスサイズ：
133×92×27(mm)



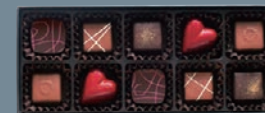
Aセット [6粒入]

- ☐ バレ・ダルジャン
- ☐ パッション
- ☐ アールグレイ

10粒入

5種類 × 各2粒

ボックスサイズ：
215×92×27(mm)



Aセット [10粒入]

- ☐ バレ・フリーズ
- ☐ バレ・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]

- ☐ ベルガモット
- ☐ フランボワーズ
- ☐ タンザニア



Bセット [10粒入]

- ☐ ガーナ
- ☐ フランボワーズ
- ☐ 抹茶
- ☐ ユズ
- ☐ ごま

■ 保管条件

ギフトボックス加工後、**〈定温保管※〉**にて
40日 ご賞味いただけます。

※ 〈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℃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となります。

■ 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。

ビター
チョコレート

ピスタチオの
ガナッシュ

ピスターシュ

Pistache

芳醇な香りとまろやかな口当たりの
ピスタチオペーストとミルクの風味
豊かなホワイトチョコレートを合わせ、
ビターチョコレートでコーティング。
濃厚なピスタチオを楽しむために
つくられた贅沢な一粒です。

ビター
チョコレート

オレンジピールを
使用したガナッシュ

オランジュ

Orange

サバトン社の良質なオレンジピールを
なめらかなペーストにし、ミルクチョコ
レートとビターチョコレートをバランス
良く合わせたガナッシュ。オレンジの
風味を存分に楽しめる、香り高い一粒
に仕上がりました。

ミルク
チョコレート

パイナップルと
ココナッツの
ガナッシュ

アナナスコ

Ananas coco

パイナップル、ココナッツをベースに
数種類のチョコレートをブレンド、隠し
味にライムを加えたフルーティーさが
特徴のガナッシュです。アルコールを
使用せずにカクテル「ピニャ・コラー
ダ」をイメージして仕上げました。



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
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。
※ 召し上がった後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。