



CACHALOT
CHOCOLAT

Le catalogue CACHALOT CHOCOLAT

— 2021 - 2022 —

記憶に残したい一粒

カシャロは、皆さまの記憶に残る美味しさを追求します。

厳選された材料を使い、

口溶けと風味にこだわった手仕事を重ねています。

みなさまの味覚に響く美味しさを求めて。



p.01 商品一覧
p.02 カシャロのこだわり
p.03 おすすめ商品のご紹介
p.04 - 06 ガナッシュ
p.07 プラリネ

p.08 - 09 モールド
p.10 - 11 コンフィズリー・ショコラテ
p.12 ギフトボックスのご案内
p.13 ご注文方法

PRODUITS 商品一覧

Ganache ガナッシュ p.04-06



Sansho 山椒
Gingembre ジャンジョンブル
Matcha 抹茶
Miel Noisette ミエル・ノワゼット
Palet Fraise パレ・フレーズ
Ghana ガーナ
Mexique メキシック



Tanzanie タンザニア
Truffe トリュフ
Earl Grey アールグレイ
Caramel Salé キャラメル・サレ
Palet d'Or パレ・ドール
Palet d'Argent パレ・ダルジャン

Mold モールド p.08-09



Barbados Rhum バルバドス・ラム
Yuzu ユズ
Pamplemousse パンプルムース
Bergamote ベルガモット



Caramel Mandarine キャラメル・マンダリン
Marron Noisette マロン・ノワゼット
Passion パッション
Framboise フランボワーズ

Praliné プラリネ p.07



Abricot アブリコット
Sésame ゴマ
Rocher Lait ロッシュェ・レ

Confiserie Chocolatee コンフィズリー・ショコラテ p.10 -11



Orangette オレンジット
Citronette シトロネット
Oranjia オランジア
Raisin Sauternes レザン ソーテルヌ



Ruby Amande ルビーアマンド
Perle Jaune ペール・ジョンヌ
Perle Grise ペール・グリーズ
Perle Verte ペール・ヴェルト
Perle Framboise ペール・フランボワーズ

カシャロのこだわり

職人に認められる 製品づくりを目指して

カシャロのチョコレートを選んでいただくには
職人の皆さまに認められる品質でなければなりません。
そのため、神戸のファクトリーでは本場フランスの
ショコラトリーで使われる機械と最高の材料を使用し、
職人の手で一粒一粒丁寧に製造しています。



チョコ型に色を吹きつけます。
手早く、そして丁寧に。
美しい仕上がりをイメージして。

食感と風味にこだわった自家製プラリネ。
キャラメルの煮詰め具合を見極めながら。

● p.07 アプリコット、ゴマ、ロッシュ・レに使用

綺麗なオレンジットに
仕上げるための下準備。
1本1本真っ直ぐ形を整えます。

ガナッシュを型に流し入れます。
高さが均一になるように、
二人の呼吸を合わせ素早く慎重に。

カシャロではコーティングが薄く
口どけの良いボンボンに仕上げるために、
エンローバーを使用しています。

最後は一粒、一粒入念に確認します。
職人に認められる品質かどうか
商品を見極める基準です。



Produits Recommandés

おすすめ商品のご紹介



Pattern Order

パターンオーダー

手軽に頼めるカシャロのパターンオーダーサービスでオリジナルのボンボンショコラを作ってみませんか。詳細につきましては、下記 QR コードよりご確認いただくか、担当の営業までお問い合わせください。

※ 各種 500 粒単位にてオーダー可能

こちらの QR コードより
パターンオーダーの
シミュレーションができます。



Chocolate Assortment

ショコラアソート

カシャロのボンボンショコラは1種類につき100個単位でのご注文をいただいていたしましたが、下記2種類のアソートに限り、1種類20個単位でご購入いただけます。A、Bの2種類から選ぶことができ、バリエーション豊かなギフト展開にもおすすめです。

※画像はイメージです。
※ギフト箱は付属しません。

ショコラアソート A
(各20個×5種類=100個)



Passion
パッション



Bergamote
ベルガモット



Caramel Salé
キャラメル・サレ



Mexique
メキシック



Palet d'Argent
パレ・ダルジャン

ショコラアソート B
(各20個×5種類=100個)



Passion
パッション



Caramel Mandarine
キャラメル・マンダリン



Earl Grey
アールグレイ



Ghana
ガーナ



Truffe
トリュフ

Produits
Recommandés

03

おすすめ商品のご紹介

Ganache

ガナッシュ

Sansho

山椒

ミルク
チョコレート



山椒のガナッシュ

石臼で挽いた香り高い国産山椒と滑らかでコクのあるミルクチョコレートと合わせた一品。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



山椒

Gingembre

ジャンジャンブル

ミルク
チョコレート

アルコール
使用



生姜のガナッシュ

ピリッとしたジンジャーの心地よい刺激とバナナチップルのフルーティな余韻が続く繊細な一品。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



生姜

Matcha

抹茶

ミルク
チョコレート



抹茶のガナッシュ

抹茶の風味が濃く、すっきりとした甘さと味わいの商品になりました。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



抹茶パウダー
(茶葉)

Miel Noisette

ミエル・ノワゼット

ビター
チョコレート



ハチミツとヘーゼルナッツの
ガナッシュ

蜂の巣を思わせる可愛いデザインにしました。濃厚な栗の蜂蜜をヘーゼルナッツが引き立てます。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



蜂蜜

ヘーゼルナッツ

Palet Fraise

パレ・フレーズ

ビター
チョコレート

苺のガナッシュ



苺のジュレ

生クリームを使用せず苺のピューレで作ったガナッシュと苺のジュレ。フレッシュな苺の風味が増しました。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆、りんご

○ テイストイメージ



苺

Ghana

ガーナ

ミルク
チョコレート



クーベルチュール
「ガーナ 40%」を
使用したガナッシュ

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。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

Mexique

メキシック

ビター
チョコレート



クーベルチュール
「メキシック 66%」を
使用したガナッシュ

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。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

Tanzanie

タンザニア

ビター
チョコレート



クーベルチュール
「タンザニア 75%」を
使用したガナッシュ(※)

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、
チョコレート「タンザニア 75%」を約7割使用

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆



土地ごとに異なる、カカオ豆の風味

Les Origines du Cacao カカオの産地

チョコレートの原料となるカカオは、
ワインでいうと葡萄のような物です。
カカオの香りは、産地、土壌、栽培方
法で大きく変化します。
世界中の様々な土地で採れる
カカオの風味を発見してください。

Les Fèves de Cacao 原産地ごとのカカオ豆の特徴

中南米	フルーティでスパイシーな香り
アフリカ	チョコレートの風味の骨格となる 力強いカカオ感
オセアニア	しなやかな酸味のアクセント

ガーナ/メキシック/タンザニアはカカオバリーのオリジンシリーズの
風味を活かしたチョコレートです。

Truffe

トリュフ

ビター
チョコレート ココアパウダー



ビターチョコレート
ガナッシュ

カカオ感の強いチョコレートを使用し、口溶けの良さにこだわったトリュフ。

サイズ：φ25×H18 (mm)
重さ：約 9g
特定原材料等：乳、大豆

Earl Grey

アールグレイ

ビター
チョコレート アールグレイの
ガナッシュ



アールグレイのジュレ

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。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆、りんご

○ テイストイメージ



紅茶(茶葉)

Caramel Salé

キャラメル・サレ

ミルク
チョコレート



塩キャラメルの
ガナッシュ

フランス・グランド産の塩(フルードゥセル)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仕上げました。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



塩

Palet d'Or

パレ・ドール

ビター
チョコレート



2種類のチョコレート
ガナッシュ

個性豊かなミルクとビター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。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

Palet d'Argent

パレ・ダルジャン

ミルク
チョコレート



コーヒーの
ガナッシュ

奥深いコーヒーのガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なコクと奥行きを与えます。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



エスプレッソ

Praliné

プラリネ

Abricot

アプリコット

ミルク
チョコレート

アルコール
使用



アプリコトリキュールの
ガナッシュ

アーモンドと
ヘーゼルナッツのプラリネ (※)

フランス産のアプリコトリキュールの香りを活かしたガナッシュと自家製プラリネ (※) の風味を楽しむ一粒。

※原材料のプラリネ中、自家製プラリネを約3割使用

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約8g
特定原材料等：乳、アーモンド、大豆

○ テイストイメージ



アプリコット

Sésame

ゴマ

ミルク
チョコレート



ごまを加えたプラリネ

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を楽しむ一粒。

サイズ：W24×D24×H12 (mm)
重さ：約8g
特定原材料等：乳、アーモンド、ごま、大豆

○ テイストイメージ



ごま

Rocher Lait

ロッシェ・レ

ミルク
チョコレート



アーモンドと
ヘーゼルナッツのプラリネ (※)

アーモンドとヘーゼルナッツの自家製プラリネ (※) の弾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

サイズ：φ20×H23 (mm)
重さ：約9g
特定原材料等：乳、アーモンド、大豆

○ テイストイメージ



アーモンド

ヘーゼルナッツ



ナッツ本来の風味を最大限に生かす為、そして、

食感を感じていただく為にプラリネを自社にて製造しています。

手作りならではの香ばしさ、ザクザクとした食感をお楽しみください。

Mold

モールド

Barbados Rhum

バルバドス・ラム

ビター
チョコレート



アルコール
使用

ラム酒の
ガナッシュ

世界最古のラムブランドの『マウントゲイ55°』を使用。風味豊かな一粒に仕上げました。

サイズ：φ30×H15 (mm)
重さ：約8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



ラム酒

Yuzu

ユズ

ビター
チョコレート



柚子の
ガナッシュ

柚子独特の香りと苦味をビターチョコレートで際立たせました。

サイズ：φ30×H15 (mm)
重さ：約8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



柚子

Pamplemousse

パンプルムース

ビター
チョコレート

ピンクグレープフルーツの
ガナッシュ



アルコール
使用

グレープフルーツの
キャラメルガナッシュ

グレープフルーツの苦味を効かせたキャラメルガナッシュとフルーティなピンクグレープフルーツのガナッシュを二層に仕立てました。

サイズ：φ30×H15 (mm)
重さ：約8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



グレープフルーツ

Bergamote

ベルガモット

ビター
チョコレート



ベルガモットの
ガナッシュ

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ました。

サイズ：φ30×H15 (mm)
重さ：約8g
特定原材料等：乳、大豆

○ テイストイメージ



ベルガモット

Caramel Mandarin

キャラメル・マンダリン

バター
チョコレート

アルコール
使用



マンダリンオレンジの
キャラメル

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。

サイズ：W23×D30×H18 (mm)
重さ：約 8g
特定原材料等：乳、オレンジ、大豆

○ テイストイメージ



マンダリン・オレンジ

Marron Noisette

マロン・ノワゼット

ミルク
チョコレート

アルコール
使用



ヘーゼルナッツの
プラリネ
マロンの
ガナッシュ

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。

サイズ：φ30×H20 (mm)
重さ：約 10g
特定原材料等：小麦、乳、くるみ、
大豆

○ テイストイメージ



栗

Passion

パッション

ミルク
チョコレート

パッションフルーツの
ジュレ



パッションフルーツの
ガナッシュ

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
レートでまるやかにまとめました。

サイズ：W32×D30×H16 (mm)
重さ：約 10g
特定原材料等：乳、大豆、りんご

○ テイストイメージ



パッションフルーツ

Framboise

フランボワーズ

ミルク
チョコレート

フランボワーズの
ジュレ



フランボワーズの
ガナッシュ

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。

サイズ：W32×D30×H16 (mm)
重さ：約 10g
特定原材料等：乳、大豆、りんご

○ テイストイメージ



フランボワーズ

Confiserie Chocolatée

コンフィズリー・ショコラテ

Orangette

オランジェット

ビター
チョコレート



オレンジピールの
コンフィ

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。

サイズ：W8×D70×H8 (mm)
重さ：約 6.5g
特定原材料等：小麦、乳、オレンジ、大豆

Citronette

シトロネット

ミルク
チョコレート



シトロンピールの
コンフィ

香り高く、色鮮やかなサバトン社のシトロンピールを使用。クーベルチュールのミルクチョコレートでコーティング。

サイズ：W7×D70×H7 (mm)
重さ：約 5.5g
特定原材料等：小麦、乳、大豆

Orangia

オランジア



ビター
チョコレート

オレンジピールの
コンフィ

キューブ状にカットしたサバトン社のオレンジピールを、ビターチョコレートで丁寧にコーティングしました。

サイズ：W8×D8×H8 (mm)
重さ：約 0.6g
特定原材料等：小麦、乳、オレンジ、大豆

Raisin Sauternes

レザン ソーテルヌ

アルコール
使用



ビター
チョコレート

ソーテルヌで漬け込んだ
レーズン

レーズンをフランス産のソーテルヌで漬け込み、カカオ分 64% の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。

サイズ：W18×D14×H9 (mm)
重さ：約 2g
特定原材料等：乳、大豆

Ruby Amande

ルビーアモンド



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。

サイズ：W23×D17×H14 (mm)
重さ：約 4g
特定原材料等：乳、アーモンド、大豆

Perle Jaune

パール・ジョンヌ



北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。きな粉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、きな粉をまぶしました。

サイズ：W14×D10×H10 (mm)
重さ：約 1.5g
特定原材料等：乳、大豆

Perle Grise

パール・グリーズ



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。

サイズ：W14×D10×H10 (mm)
重さ：約 1.5g
特定原材料等：乳、ごま、大豆

Perle Verte

パール・ヴェルト



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。

サイズ：W14×D10×H10 (mm)
重さ：約 1.5g
特定原材料等：乳、大豆

Perle Framboise

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。セルビア産のフランボワーズから作られた木苺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。

サイズ：W14×D10×H10 (mm)
重さ：約 1.5g
特定原材料等：乳、大豆

Assortiment de CHOCOLATS

ギフトボックスのご案内

20セット/ケースからご注文いただけます

良質な素材にこだわり、伝統的なレシピをもとに作り上げた
チョコレートブランド「CACHALOT カシャロ」からチョコレートを
上質な箱に詰め合わせたギフトボックスをご用意いたしました。

Aセット/6粒入

ボックスサイズ：133×92×27(mm)



【詰合せ内容】※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】※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】※各2粒

- パッション ユズ
 パンプルムース

Bセット/10粒入

ボックスサイズ：215×92×27(mm)



【詰合せ内容】※各2粒

- パルパドス・ラム パッション
 マロン・ノワゼット キャラメル・マンダリン
 ベルガモット



[[CACHALOT]]
CHOCOLAT

カシャロオリジナルパッケージ

箱は、カシャロオリジナルのギフト
ボックスをご用意しています。
上蓋は布目状の上質な白い紙を使
用、底は青緑の紙を使用し高級感溢
れる仕上がりを目指しました。チョコ
レートが美しく見える仕様にこだわ
ったギフトボックスです。

ギフトボックスのご注文方法

1. 納品形態

各ギフトボックスを**20セット/ケース**として出荷、
納品させていただきます。

※ ギフトボックス(商品)につきましては、シュリンク包装後に
表示ラベルを貼付しております。

2. 納期について

ご注文より**7営業日以降**のお届けとなります。

※納期につきましては商品の在庫状況により遅れる場合がございます。
※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。

3. 保管方法

温度**15~19℃**(湿度55~60%)で保存して下さい。

※ 移り香にご注意下さい。

4. 賞味期限

パッケージ加工後**約30日**設定。

※開封後は出来るだけ早くお召し上がり下さい。

5. 使用上の注意

- 保存温度が高く、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。(ファットブルーム現象)
- 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。
(シュガーブルーム現象)

Comment Passer Commande ?

ご注文方法

通常商品のご注文方法

1. 納品形態

1パック20個入のチョコレートをシュリンクパックしています。

※ ケース単位(5パック=100個入)でご注文ください。

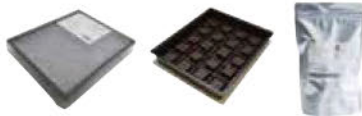
コンフィズリーショコラテは下記の通りです。

- オランジェット... 400g × 5パック/ケース
- シトロネット... 360g × 5パック/ケース
- 他7品... 500g × 2袋(アルミ袋)/ケース

シュリンクパック包装

パック内装

アルミ袋包装



2. 納期について

納品日

- ご注文日より**3営業日以降**でお届けいたします。(在庫商品の場合)
- 大量のご注文につきましてはご注文時に担当者へご相談ください。
- 納期は在庫状況により異なります。
- ご注文いただきました商品の在庫状況により、納期が遅れる場合がございます。

バレンタイン向け商品のご注文について

オーダー時期によって、納品時期が異なります。

オーダー時期	納品時期
2021年9月末まで	年内納品が可能
2021年10月末まで	2022年1月末までの納品が可能
2021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

在庫商品の場合は、ご注文より**3営業日以降**のお届けとなります。

3. 送料条件

送料は、**1ケースにつき900円**です。
4ケース以上のご発注で元払いとなります。

4. 保管方法

-18℃以下で冷凍保管してください。

※ 解凍開封後の最適な保存条件は
15~19℃/湿度55~60%です。

5. 賞味期限

製造日より**18ヶ月**(注) ※ 解凍後は2ヶ月以内を目安として出来るだけ早くお召し上がりください。

6. 解凍方法 ※ 未開封をお願いします。

[1ケース単位で解凍する場合]

**15~19℃の乾燥した冷暗所で
約24時間。**

[パック単位、アルミ袋単位で解凍する場合]

**15~19℃の乾燥した冷暗所で
約3時間。**

7. 使用上のご注意

- 保存温度が高く、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。(ファットブルーム現象)
 - 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。(シュガーブルーム現象)
- ※ 召し上がっても身体に差し障りありません。※ ボンボンとギフトボックスでは注意喚起が異なります。

8. カタログ掲載情報について

- 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**が変更となる場合がございます。
- 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、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。

CACHALOT の最新情報は ブランドサイトをご確認ください。

カシャロブランドサイトでは、展示会などイベントへの出展情報などお知らせしています。その他、カタログやオーダーシートの PDF ダウンロードサービスも行っております。是非一度ご覧ください。

ご購入者 限定 商品画像データ ダウンロードサービス!

カシャロ商品をご購入いただいたお客様に限り、本カタログでも掲載している商品画像をご提供させていただきます。お店の POP やパンフレットなどを作る際にご利用ください。



カシャロブランドサイトへは、左の QR コードを読みとっていただくか、「カシャロ チョコレート」で検索ください。

カシャロ チョコレート 検索

www.cachalotnf.jp

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

商品に関するお問い合わせは上記までお願い致します。

