



Repensez Vos Limites



OR NOIR™



自身の求める味を探すより
 唯一無二の味を作り上げること。
 それが、最高傑作への近道。

OR
 NOIR™



オールノワール™

世界中の職人は、自分が創造した物を差別化したいと考えています。
 特徴を出しながらも、きちんと自分が作った物だと識別できる
 自身の唯一の味を、これからも追求していくことでしょう。
 『オールノワール™』では、皆様が最高傑作と思える
 唯一無二のチョコレートの味を、自由自在に創り出すことができます。



最低500kgからオリジ
 ナルのチョコレートを
 作ることができます。

ピストールタイプと個
 包装したタブレットを
 作ることが可能です。

ヒアリングから納品
 までは8ヶ月程度
 かかります。



日仏商事オリジナル OR NOIR™ チョコレートタブレット QUATUOR (クアチュオール)

レストランやホテルのラウンジで召し上がって頂くチョコレートをイメージし、コーヒーや紅茶と相性が高いオリジナルのクアベルチュールチョコレートを作成しました。Quatuor(クアチュオール)はフランス語で4重奏を意味し、売り手、買い手、世間が潤うための「三方よし」に、自然環境を加えた「四方よし」という思いが込められています。

オールノワール ナポリタン

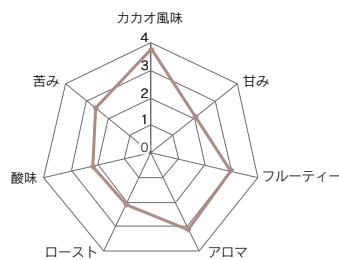
クアチュオール・ノワール 65% Quatuor Noir

入数 4.5 g × 800 枚 (3.6kg / 箱)

サイズ 35 × 35 × 3 mm

味の特徴

力強いカカオ本来の風味を存分に感じ、その後にはほどよいフルーティーな香りを感じます。口溶けがとてもよく、マイルドなコーヒーとの相性が抜群です。



オールノワール ナポリタン

クアチュオール・レ 38% Quatuor Lait

入数 4.5 g × 800 枚 (3.6kg / 箱)

サイズ 35 × 35 × 3 mm

味の特徴

まろやかなミルクやナッツのような香りに、力強いカカオの香りが融合したミルクチョコレート。アールグレイティーとのマリアージュをお楽しみください。

