

# 商品のご注文について

## 1. 納品形態

- 1パック20個入り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



## 2. 納期について

### [1. 納品日]

- 在庫のある商品の場合  
ご注文日より3営業日以降でお届けいたします。
- 30ケース以上ご注文の場合  
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。  
ご注文頂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。

### [2. 送料条件]

- 1ケースにつき900円です。
- 4ケース以上の場合、元払いとなります。  
代引き手数料、送料につきましては別途ご相談ください。
- ※尚、送料条件につきましては、止むを得ず見直しさせて頂く場合がございます。

## 3. 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。

## 4. 賞味期限

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

## 5. 解凍方法

- 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。

## 6. 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。

# 商品発注書

必要数量、お客様情報をご記入後、お取引のある代理店様へFAXにてご注文願います。  
☆マーク商品は、コンフィズリー・ショコラテになります。

抹茶	ケース	パッション	ケース
ジャンジョンブル	ケース	キャラメル・マンダリン	ケース
山椒	ケース	マロン・ノワゼット	ケース
ミエル・ノワゼット	ケース	アプリコット	ケース
パレ・フレーズ	ケース	ゴマ	ケース
ガーナ	ケース	ロッシエ・レ	ケース
メキシック	ケース	ピュア・ノワゼット	ケース
タンザニア	ケース	タンドレス	ケース
トリュフ	ケース	オランジェット☆	ケース
アールグレイ	ケース	シトロネット☆	ケース
キャラメル・サレ	ケース	オランジア☆	ケース
パレ・ドール	ケース	レザン ソーテルヌ☆	ケース
パレ・ダルジャン	ケース	ルビーアマンド☆	ケース
バルバドス・ラム	ケース	ペール・ジョンヌ☆	ケース
フランボワーズ	ケース	ペール・グリーズ☆	ケース
ユズ	ケース	ペール・ヴェルト☆	ケース
パンプルムース	ケース	ペール・フランボワーズ☆	ケース
ベルガモット	ケース		

お客様(ご注文店様)情報ご記入欄

【ご注文日】

年 月 日( )

【お客様名】

【ご連絡先】

TEL

FAX

【お届け先】〒

-

【代理店様名】

【ご希望納期】

年 月 日 曜日

【ご担当者様名】

【備考欄】

日仏商事記入欄

# CACHALOT CHOCOLAT

カシャロ製品のご紹介  
2020-2021に新商品が加わりました。

## GANACHE ガナッシュ



### 抹茶 リニューアル

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。



### ジャンジョンブル

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。



### 山椒

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。



### ミエル・ノワゼット リニューアル

蜂の巣を思わせる可愛らしいデザインに一新。濃厚な栗の蜂蜜をヘーゼルナッツが引き立てます。



### パレ・フーズ リニューアル

フレッシュな苺の風味が増し、よりスタイリッシュなデザインに一新しました。



### ガーナ

キャラメルを思わせるコクのある味わいか特徴のチョコレート「ガーナ40%」を使用した一粒。



### メキシック

フルーティー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。



### タンゼニア

フローラルで香り豊かなビター感のあるチョコレート「タンゼニア75%」を使用した一粒。



### トリュフ

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。



### アールグレイ

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。



### キャラメル・サレ

フランス・ゲランド産の塩(フルードウセル)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。



### パレ・ドール

個性豊かなミルクとビターのチョコレートを手合わせよく組合わせた、チョコレート好きのための一粒。



### パレ・ダルジャン

コク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。

## MOLD モールド



### バルバドス・ラム **Nouveau**

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。



### フランボワーズ リニューアル

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。



### ユズ

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。



### パンプルムース

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ーなピンクグレープフルーツのガナッシュの2層仕立て。



### ベルガモット

香り豊かなベルガモットにミルクチョコレートと合わせ、爽やかな酸味を引き立てました。



### パッション

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。



### キャラメル・マンダリン

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。



### マロン・ノワゼット

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2層に仕立てました。

## PRALINE ブラリネ



### アプリコット **Nouveau**

フランス産のアプリコットリキュールの香りを活かしたガナッシュと自家製ブラリネ®の風味を楽しめる一粒。  
※原材料のブラリネ中、自家製ブラリネを約3割使用



### ゴマ

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を楽しめる一粒。



### ロツシエ・レ

アーモンドとヘーゼルナッツの自家製ブラリネ®の弾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



### ビュア・ノワゼット

**在庫がなくなり次第終了**

風味豊かなヘーゼルナッツのブラリネにミルクチョコレートを加えた、ヘーゼルナッツそのものを楽しめる一粒。



### タンドレス

**在庫がなくなり次第終了**

異なるチョコレートを使用した2種類のブラリネを重ね、重厚感のある味わいに仕上げました。

## CONFISERIE CHOCOLATEE コンフィズリー・ショコラテ



### オランジェット

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、手間を惜みず約2週間かけて作ります。



### シトロネット

香り高く、色鮮やかなサバトンのシトロネットを使用。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。



### オランジア

キューブ状にカットしたサバトン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。



### レザン ソーテルヌ

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。



### ルビーアマンド **Nouveau**

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。



### パール・ジョヌ

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。



### パール・グリーズ

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。



### 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。



### 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薯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。

◎これらの商品には、小麦、乳、アーモンド、オレンジ、くるみ、ごま、大豆、りんごを使用しております。  
◎●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。

## 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。  
(受付時間 平日9:00~12:00/13:00~17:30)

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

www.nichifutsu.co.jp

## 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、重量、色彩などに若干の誤差が生じ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場合がございます。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。終了商品につきましては、カシャロブランドサイト(www.cachalotnf.co.jp)及び、担当者からご案内いたします。

●予告なく掲載情報が増減となる場合があります。最新の商品情報、規格情報などに関しましては、日仏商事までお問合せください。