



Repensez Vos Limites.

C
A
T
A
L
O
G
U
E

PRODUITS



Notre Histoire

私たちの歴史

1842年、チャールズ・バリーは上質なカカオ豆を探すためにアフリカへ渡り、後にチョコレートの第一人者として知られることとなりました。
そして、カカオバリーは中南米で事業を発展させながら、自然の産物を最も繊細で洗練されたチョコレートへと転身させる芸術として完成させたのです。
170年以上前から世界中のカカオやチョコレートを通して蓄えてきた豊富な専門知識は、カカオ農家や世界のトップシェフに役立てられ、今日も新しい風を吹き込んでいます。

チョコレートの原料における確かな専門知識と技術を持つカカオバリーがお届けする製品からは、カカオの豊かな香りと多様な産地を感じられることでしょう。
カカオバリーの多彩なクーベルチュール、厳選された原料で作られるブラリネ、シェフのオリジナルレシピを作る“オールノワール”
そして世界中のカカオバリーアンバサダーとチョコレートアカデミーのネットワークが、皆様の日々の挑戦への支えとなり、お客様を喜ばせることを私たちは心から望んでいます。

Esprit robuste, Raffinement des sens

確固たる信念と洗練された意識

将来を見据えたビジョンと決意のもと、チャールズ・バリーは当初から様々なスタンダードを作り上げていました。
この強い決断と行動力は今日のカカオバリーの中に息づいています。

皆様も同じ精神を持っていることでしょう。
常に自己を高めようとする意識を持ち、新しい技術を習得し、チョコレートの世界に新しい道を生み出しています。

私たちの仕事は強さと洗練のバランスです。
カカオバリーの信念を守りながら、このバランスを保つことによって、皆様にインスピレーションを与え続けることができると考えています。
私たちカカオバリーは、皆様と協働することによって、お互いが高め合うことができると信じています。



／ **INFORMATIONS GÉNÉRALES** / カカオバリー情報

持続可能なカカオ農園への取り組み
カカオ農園からシェフへ

4-5
6-9



／ **CHOCOLATS DE COUVERTURE
& CHOCOLATS** / チョコレート製品

オールノワール
プランテーションシリーズ
オリジンシリーズ
ピュルテシリーズ
エリテージシリーズ

10-13
14-15
16-17
18-19
20-21



／ **PRODUITS 100% CACAO** / 100%カカオ製品

ココアバター、ココアパウダー、カカオマス

22-23



／ **LA COLLECTION DES FRUITS SECS** / ナッツ製品

生まれ変わったナッツ製品のご紹介
ピュアペースト、プラリネ、ジャンドーヤ

24-26
27



／ **PRODUITS DE SERVICE** / 仕上げ・フィリング製品

フィリング、パートグラッセ、デコレーション

28



／ **PRODUITS RÉSISTANTS À LA CUISSON**

／ 焼成用チョコレート
バトンショコラ、ドロップショコラ

29

カタログ掲載情報に関して

カタログ掲載商品の構成比、および産地情報につきましては、メーカー情報をもとにした参考値としてご覧ください。
詳細情報が必要となる際は別途お問合せ願います。



Repensez vos limites.



100% DE NOS CHOCOLATS SONT PRODUITS AVEC DES FÈVES DE CACAO ISSUES D'UNE AGRICULTURE DURABLE.

私たちのすべてのチョコレート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るようになります。

カカオ生産者とシェフは、地球環境に配慮した持続可能な農法の実現に向けて日々奮闘しています。今後は、1,000以上のカカオ製品の原料をココアホライズン財団の支援を受けて持続可能な農法により育てられたカカオ豆に切り替えていきます。この活動を通して、カカオ生産者の生活向上や児童労働の撲滅、森林伐採や二酸化炭素排出量の削減を、2025年までに実現することを目標としています。



PLANTEURS ET CHEFS, ENSEMBLE, LAISSONS LA NATURE PROSPÉRER.

Retrouvez tous les résultats et initiatives sur cacao-barry.com



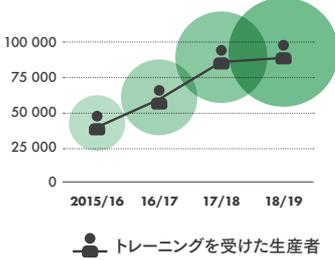
Repensez vos limites.

DES FÈVES DE CACAO ISSUES D'UNE AGRICULTURE DURABLE

持続可能な農法で栽培されたカカオ豆



88,495人
の生産者の方々が306人の
トレーナーから
訓練を受けました。



135,115人
の農家の方々がココアホライズン
財団に登録しています。

+45%
昨年対比



+14%

ココアホライズン財団へ
カカオ豆を供給する
農家が増えています。



+24%

ココアホライズン財団の
持続可能なカカオ豆の
収穫が増えました。

89,445 t
2018/2019

72,088 t
2017/2018



貧困を脱した生産者

SOUTENIR

生産者のコミュニティの所得増加の支援を行います。



64,920

2018/2019

30,812

2017/2018

+111%
昨年対比

COMBATTRE

森林伐採や二酸化炭素排出量の問題に立ち向かいます。



72,500 t

CO₂

削減

16,500t CO₂
昨年からの削減量

138,468

GPSを使った
地上の農圃の把握数

自然環境保護地区からの
カカオでないことを識別します。

1,380,769

カカオの苗木の分配数



約3,000台の料理用
かまどの供給数

新しいかまどでは
木の消費を抑えることができ、
二酸化炭素の排出を
少なくすることができます。
また農家の方々は衛生的で
栄養のある食事をとることが
できるようになります。

602,948

木陰を作るために
植林しました

ÉRADIQUER

私たちのカカオの調達ルート上の児童労働を撲滅します。



87%

の5歳~17歳の子供たちが
学校に通えるようになります。



27,247

ココアホライズン財団に所属しており、
児童労働の撲滅への取り組み活動に
参加した人数

昨年の参加者 20,748人



Des Plantations aux Chefs

カカオ農園からシェフへ

カカオバリーは1842年の創業以来、創造的なチョコレートの世界の発展に寄与し、いくつもの新しい基準を作り上げてきました。その卓越したカカオの専門知識は、カカオ本来のポテンシャルを最大限に引き出すことに役立てられています。世界最高峰のチョコレートメーカーとして、我々はカカオの栽培、カカオ豆の調達、製品の製造すべてにおいて、確かな知識と専門技術を持っています。多彩で洗練された高品質な製品を作り続けるため、常に感性を研ぎ澄ましています。高い意識を持ち続けることが、製品を作る重要な指針となっています。

De la plantation à la fève de cacao カカオの栽培からカカオ豆へ

1 / カカオの栽培

カカオ豆を栽培するには降水量が多く、気温が高く、3ヶ月以下の乾季があることが必要です。この気候条件を満たすのが北回歸線と南回歸線の間のエリアです。カカオの木は5年目から実をつけます。我々はカカオ栽培者と積極的に協力関係を築く事で、納得できる高品質のカカオ豆を安定して収穫できています。この事は世界中のシェフにとって、とても重要なことであり、カカオ農園に対して恩恵をもたらします。

2 / 収穫

カカオは木の幹に直接実る幹生果で、枝や幹から花も生えてきます。約10%の花が自然に受粉し、その中の一部が実をつけます。カカオの実は4ヶ月から6ヶ月で成熟し、中には甘く酸味のある粘質物(カカオパルプ)で覆われた30~40粒のカカオ豆が入っています。実の成熟は表面の色の変化で判断することができ、収穫は手作業で行われます。



3 / カカオ豆の取り出し

収穫後、カカオの実を集められ、2日から長くとも5日以内にカカオ豆を取り出します。それ以上経つと、発酵に不向きなカカオ豆になってしまいます。刃のついてない器具で中のカカオ豆に傷がつかないように丁寧に実を割ります。

4 / 発酵

手作業でパルプに覆われたカカオ豆が取り出され、発酵が始まります。発酵はバナナの葉を幾重にも重ねる伝統的な方法で行われます。積み上げられたカカオパルプから発酵が始まり、この発酵の工程によってカカオ豆の中に香りの成分が生み出されます。発酵は5日~7日間かかります。

また、この発酵がカカオの味を左右するとても大切な工程であることから、カカオバリーでは"Q-フェルマンタシオン"という最適な発酵法を確立しました。これにより発酵時間を短くしながらも、均一な発酵とピュアなカカオの風味を最大限に引き出すことが可能となりました。



5 / カカオ豆の乾燥

天日干しすることで、更にカカオの風味が向上します。
乾燥方法は、織物の上で天日にさらす方法や近代的な温室での乾燥があります。
透明の屋根に覆われた場所で、曇天時にも乾燥を進められる環境が理想です。
最終的には、カカオ豆の水分が保存に適した6%から8%になるまで乾燥させます。



6 / 品質検査

農家から集められたカカオ豆は品質管理スタッフによりグレード分けとカット検査を受けます。規格内のカカオ豆は麻袋に入れられ貯蔵施設で保管されます。ピュルテシリーズに関しては、さらに"Q-フェルマンタシオン"による発酵が適正に行われていることを確認するため、4つの品質管理施設で官能検査が行われています。

7 / カカオ栽培者への褒賞

"Q-フェルマンタシオン"で発酵されたカカオ豆であることが確認でき、官能検査を通過した場合は、カカオ栽培者を労うための褒賞を授与しています。

8 / トレーサビリティ

ピュルテシリーズやオリジンシリーズの製品に関しては、カカオ豆の仕入れの透明性に努めています。カカオ豆のトレーサビリティを保証するために、カカオ農園から世界中のシェフに製品が届くまで、全ての段階を記録しています。厳密に管理されたカカオ豆のみがフランスへ供給されています。

De la fève de cacao au Chef
カカオ豆からシェフへ

9 / カカオ豆のクリーニング

カカオの産地と品質を再検査した後、カカオ豆から異物を取り除き、殻を取ります。
カカオバリーは、98.25%の殻が取り除かれていることを保証しており、風味への影響を最小化するように配慮しています。

10 / 焙煎

洗浄されたカカオ豆は、製品ごとの仕様に合わせて焙煎されます。
焙煎は殺菌するだけでなく、発酵時や乾燥時に生み出されたカカオの風味に影響を与えます。私たちは、常に最高の味を引き出せるよう温度と時間の最適なバランスを調節しています。ピュルテシリーズやオリジンシリーズの商品に関しては、カカオ本来のピュアな味を活かせるよう、焙煎の時間をできるだけ短く設定しています。

11 / 磨砕

カカオ豆は12~15ミクロンまで磨砕することで、口の中に豊かな風味が広がります。磨砕の工程は大きく3段階に分かれ、きめ細かなカカオマスを作り上げます。このペーストはカカオリカーもしくはカカオマスとも呼ばれます。専門の味覚スタッフによって認められた品質のカカオマスだけがチョコレートに加工されます。





12 / プレス

カカオマスを押搾することでココアバターを抽出することができます。押搾後のカカオマスの脂肪分は、その後粉碎することでできるココアパウダーの用途や目的により異なります。

13 / 混合

専門の味覚スタッフにより、認められた品質のカカオマスはチョコレートの製造工程に入ります。最初の工程ではカカオマスと砂糖(ミルクチョコレートでは乳も一緒に加えます)を合わせ、均一な状態になるまで丹念に混ぜ合わせます。



14 / 微粒化

この工程では理想的な滑らかさに仕上げるため、2つの段階があります。最初に2本のシリンダーの間を通すことで荒く粉碎し、次に4本のシリンダーを通して微粒化します。混合したチョコレート生地を微粒にすることが、口溶けの良さと、長い風味の余韻につながります。

15 / コンチング(精練)

それぞれの製品の仕様に応じ、コンチングを行います。コンチングを行うと、チョコレートは更に均一な状態となり、また熱が加わることで水分と酸味が少なくなります。数時間かけてコンチングを行い、ココアバターを加え理想的な流動性を持つチョコレートへ仕上げていきます。





16 / 成型

テンパリングの後、チョコレートは板状もしくは、ピストール状に加工されます。

17 / 品質検査

安定的に保証できる品質の製品を作り上げるために、それぞれの製造工程で、粒子の大きさ、脂肪分、流動性の検査を行います。

18 / 包装

ピストール状のチョコレートは、風味を維持するために作られた最適なアルミパックで包装されます。



19 / シェフへのインスピレーション

カカオバリーのバラエティ豊かで高品質なチョコレートは皆様の多様なご要望にお応えし、創造性を刺激するために作られています。「人々を幸せにする」という世界中のシェフが抱いている使命のために、私たちは、100%のサポートをお約束します。



LE CONCEPT 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™

Votre inspiration est infinie, votre œuvre est unique.

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
識別できるあなただけの味を、
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。

Parmi l'immense choix de recettes de chocolat,
les artisans sont toujours à la recherche d'un goût unique
reconnaisable qui soit leur « griffe », leur signature.
Créez et signez votre propre chocolat dans
un "atelier d'assemblage" unique au monde.



L'expérience OR NOIR™

あなただけの『オールノワール™』ができるまで

Entrevue

1 / ヒアリング

チョコレートの使用用途と思い描く理想の味のイメージを教えてください。

現地の専用ラボでスムーズに試作が行えるよう、事前に味覚分析を行います。

渡 仏

Création du goût dans le laboratoire

2 / ラボでの試作

① 選択 / Sélection

苦み、甘み、ロースト香など、チョコレートを構成する上で重要な味覚要因を見ながら、ベースとなる味の輪郭を決めます。

オールノワール専用ラボで20種類以上のチョコレートやカカオマスを試食し、イメージにあう味を選んでください。

② ブレンド / Assemblage

カカオバリーが独自に開発した味のスパイダーチャートを用いて、あなたが選んだチョコレートやカカオマスをブレンドしていきます。試食をしながら配合を変えて、少しずつ理想のチョコレートへ近づけていきます。

③ 仕上げ / Elaboration

候補となるチョコレートをいくつか作ります。実際に使用用途に合わせた使い方で試し、仕上がりを確認します。必要に応じて舌を休ませながら、翌日までに最良のひとつを選びます。

④ 名付け / Nommer

『オールノワール』では自分のチョコレートの名前を決められます。あなたの思いが詰まった名前をつけてください。またピストールやタブレットなど、ご希望の製品形態も選びます。

帰 国

Fabrication - Importation - Livraison

3 / 製造～輸入～納品

決定したレシピをもとにカカオバリーの工場であなただけの『オールノワール』が製造されます。フランスから日本への輸入には約2ヶ月。世界でたったひとつのチョコレートがあなたのもとへ届きます。



オールノワールラボ

Questions et Réponses

『オールノワール™』に関するあらゆる疑問に答えます

最小ロットを教えてください！

500kgから製造可能です。

※ピストールタイプの賞味期限は製造後
ダークチョコレートが2年、
ミルクチョコレートが1年半です。

ヒアリングから納品までの期間はどれくらいですか？

おおむね8ヶ月必要です。

納品はピストールタイプ だけですか？

個包装にした4.5gのナポリタンや
13.5gのミニバータイプも可能です。

自分の理想のチョコレートのイメージが決められません！

『オールノワール』の専門スタッフと一緒に開発するので心配ありません。

現地ラボでの試作期間はどれくらいですか？

1日～2日です。
納得いくまで試作を繰り返します。

日本で『オールノワール』を作ることはできませんか？

フランス・パリ郊外にある『オールノワール』の専用ラボにお越しいただく必要があります。

Témoignages des chefs

175年の伝統を自分のものにしていきたい

ラヴニュー 兵庫県・神戸

平井 茂雄 さん

僕の『オールノワール』は、カカオの含有量が65%前後です。それまで使っていたのが55%から60%でしたから、とても高い。それなのにしっかり糖度が感じられる。パリ郊外にあるカカオバリーのラボでの試作では、この甘さを出すために何度も試食を繰り返しました。

『オールノワール』の発注は、1ロット500kgから。僕のような規模の店では、2年の賞味期限のうちに使い切れるような、店の軸となる味の方がいい。『オールノワール』の試作をきっかけにチョコレートと素材の相性について深く考えることにもなりました。少量ならいいけど、と思っていた原産地指定のカカオの商品なども、合わせる素材によっては違和感なく食べられるな、とか。新しい発見も多く、まだまだチョコレートの良さを活かし切れていないことを痛感しました。

カカオの栽培からチョコレートまでを一貫して管理する「ビーン・トゥ・バー」に注目が集まっていますが、今は『オールノワール』を使っていきたいと思っています。175年の歴史をもつカカオバリーのチョコレートに対する知識や考え方を自分のものにしたその先に「ビーン・トゥ・バー」があると思っています。



Shigeo Hirai

1974年生まれ、神戸市出身。カカオバリーのアンバサダー。2001年から2年間フランスで腕を磨き、帰国後、グランドハイアット東京へ。2009年ワールドチョコレートマスターズで優勝。12年に独立、神戸・北野に「ラヴニュー」を開く。オールノワールは、独立時から使い続けている。

チョコレートの無限の可能性を再確認した

タルトタタン 岩手県・盛岡

椎名 俊雄 さん

西洋菓子全般を扱う『タルトタタン』では、お客様の特別な日に食べていただけるような商品として、2015年からボンボンショコラを作り始めました。スタートから1年が過ぎた頃、「オンリー・ワンの何かが欲しい」と、思っていた時に出会ったのが『オールノワール』です。

さっそく試作のためにパリ郊外のラボへ。『タルトタタン』のボンボンショコラには、酸味のあるフルーツや、苦味を活かした抹茶や紅茶などを合わせますから、チョコレートの酸味と苦味は強調したくありませんでした。それでいながらカカオの風味はスッキリとした後味が欲しくて試作を重ねていくな、最後にラボからの提案で、スモーキーな風味を少し加えたのですが、これが決め手になりましたね。さすがチョコレートのプロ。この道40年近いですが、自分たちのさじ加減で一から味を決めていく貴重な経験から、チョコレートが持つ無限の可能性を改めて学ばせてもらいました。その経験は今も、新しい商品の開発に活かされています。



Toshio Shiina

1959年生まれ、北海道出身。大学時代のアルバイトがきっかけで製菓の道へ。札幌「洋菓子きのとや」のシェフを経て、89年、後にタルトタタンを創業する岩手「小松製菓」に入社。2000年、「タルトタタン」創業時からシェフを務める。16年から「オールノワール」を使用している。

オールノワール ナポリタン

Quatuor Noir

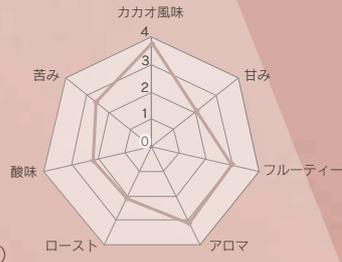
クアチュオール・ノワール 65%

力強いカカオ本来の風味の後に、ほのかなフルーティーさと酸味を感じます。口どけがとてもよく、コーヒーとの相性が抜群です。

入数 4.5g × 800枚
(3.6kg / 箱)

サイズ 35 × 35 × 3 mm

※チョコレートのみ (包材含まず)



×CAFÉ

QUATUOR

クアチュオール

チョコレートが奏でる贅沢なマリアージュ

QUATUOR(クアチュオール)はフランス語で4重奏を意味します。

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命名されました。

日仏商事が「オールノワール™」で作ったオリジナルのチョコレートタブレットです。



オールノワール ナポリタン

Quatuor Lait

クアチュオール・レ 38%

とてもクリーミーでナッツのような香りがするミルクチョコレートです。紅茶とあわせて食べると、カカオの風味とミルクティーのような香りが口に残ります。

入数 4.5g × 800枚
(3.6kg / 箱)

サイズ 35 × 35 × 3 mm

※チョコレートのみ (包材含まず)



×THÉ



Plantation

プランテーションシリーズ

カカオバリーでは、原産国だけでなく
 指定した農園で収穫されるカカオ豆だけを使用した
 『プランテーションシリーズ』があります。
 限定した農園のカカオ豆を使用して
 チョコレートを製造するため
 ワインのようにヴィンテージ(収穫年)ごとに
 変化するアロマを楽しむことは
 『プランテーションシリーズ』の大きな魅力です。
 より深くその土地のアロマを味わえる
 製品作りに最適なチョコレートです。





LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS DE PLANTATION クーベルチュール ショコラ ノワール プランテーション

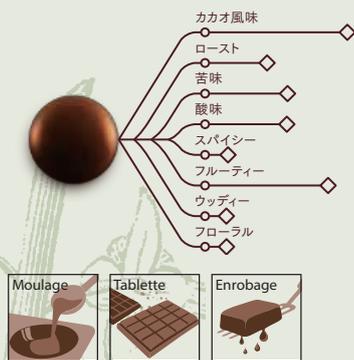
Alto el Sol /

MILLÉSIME - 65% Min.Cacao

クーベルチュール ピストール
アルトエルソル

65% カカオ分

入数 1 kg × 6 (ピストールタイプ)



リオ・アビセオ国立公園 /
ペルー

- 味の特徴
- ほどよい酸味
 - ベリー類の果実の香り
 - 長い余韻

カカオ品種
- クリオロ・アマゾニア種 (トリニタリオ種)

ペルーの国立公園の中心部にアルトエルソルの農園があります。最高の環境の恵みを受けた香り豊かなカカオ豆で作られるチョコレートです。

65% カカオ分(min)

37% 脂肪分(min)

流動性 -●●●○+

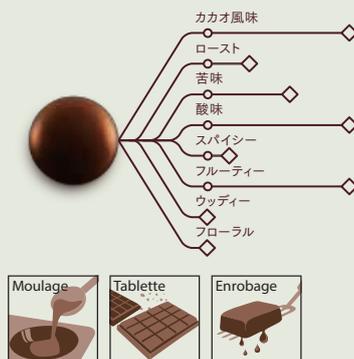
Madirofolo /

MILLÉSIME - 65% Min. Cacao

クーベルチュール ピストール
マディロフォロ

65% カカオ分

入数 1 kg × 6 (ピストールタイプ)



サンビラーノ /
マダガスカル

- 味の特徴
- 柑橘類の苦味
 - 力強いカカオの風味と酸味
 - 甘草の香り

カカオ品種
- トリニタリオ種

マダガスカルの北部に位置する農園は、タマリンドという豆科の果実の木々に覆われています。その影響を受けた独特なフルーティーな香りがするカカオ豆から作られるチョコレートです。

65% カカオ分(min)

38% 脂肪分(min)

流動性 -●●●●○+

※プランテーションシリーズのチョコレートは指定農園のカカオ豆のみを使用しているため、収穫の状況により、急遽、販売を休止させていただくことがあります。



Aux confins des Origines

オリジンシリーズ

それぞれの地域のカカオ本来の風味を
引き出し、特別なチョコレートを作るために、
その国で収穫されるカカオ豆だけを使っています。



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取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 |



PUR BEURRE DE CACAO ピュアココアバター

2000/36/CEの法令基準では、チョコレートへの5%の植物性油脂の使用が認められています。

カカオバリーではココアバターを100%使用している製品に対してこのマークを使用しています。

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS D'ORIGINE クーベルチュール ショコラ ノワール オリジン

クーベルチュール ビストール

タンザニア

Tanzanie
75% カカオ分

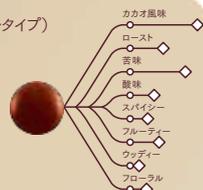
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

カカオ品種

- グリオロ種
- トリタニオ種

味の特徴

- カカオの苦味
- フローラルな香り
- 果実味あふれる香り



75% カカオ分(min)

45% 脂肪分(min)

流動性 -◆◆◆◆+

クーベルチュール ビストール

サンドマング

Saint Domingue
70% カカオ分

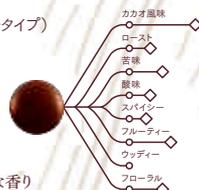
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

カカオ品種

- フォラステロ種

味の特徴

- フルーティーなワインの香り
- オリーブの香り
- スパイスのきいたフローラルな香り



70% カカオ分(min)

42% 脂肪分(min)

流動性 -◆◆◆◆+

クーベルチュール ビストール

メキシック

Mexique
66% カカオ分

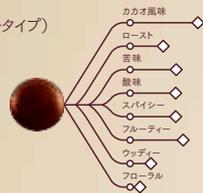
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

カカオ品種

- フォラステロ種

味の特徴

- ナッツ系の香り
- 果実の香り
- パンデビスのような繊細なスパイスの香り



66% カカオ分(min)

37% 脂肪分(min)

流動性 -◆◆◆○+

※カカオマスに各原産地のカカオ豆を使用しています。

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT D'ORIGINE クーベルチュール ショコラ オレ オリジン

クーベルチュール ビストール

ガーナ

Ghana
40% カカオ分

入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

カカオ品種

- フォラステロ種

味の特徴

- 甘い栗の香り
- ベリー類の果実の香り
- キャラメル調の香り



40% カカオ分(min)

20% ミルク分(min)

39% 脂肪分(min)

流動性 -◆◆◆◆+

※カカオマスに各原産地のカカオ豆を使用しています。

クーベルチュール ビストール

パプアジー

Papouasie
35% カカオ分

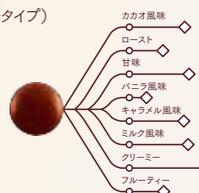
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

カカオ品種

- フォラステロ種

味の特徴

- 香り高い
- ヘーゼルナッツの香り
- まろやかなキャラメル調の香り
- クリームの香り



35% カカオ分(min)

23% ミルク分(min)

36% 脂肪分(min)

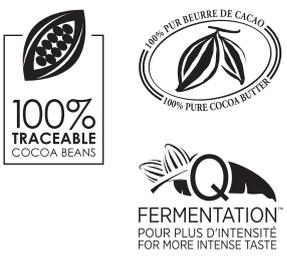
流動性 -◆◆◆◆+



Pureté

ピュルテシリーズ

カカオバリーは
 純粋なカカオの香りを探求し続けています。
 ピュルテシリーズは、チョコレート
 新しいスタンダードとなる味を提案します。
 シェフの創造性を刺激する、類を見ない
 力強く純粋なカカオの風味のチョコレートです。



LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS PURETÉ クーベルチュール ショコラ ノワール ピュルテ

クーベルチュール ビストール
オコア
 入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

味の特徵
 純粋で上質なカカオ感と
 キレのある酸味を感じられる
 チョコレートです。

100% TRACEABLE COCOA BEANS

100% PUR BEURRE DE CACAO
 100% PURE COCOA BUTTER

FERMENTATION
 POUR PLUS D'INTENSITE
 FOR MORE INTENSE TASTE

70% カカオ分 (min) | 38% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●●●○+

クーベルチュール ビストール
イナヤ
 入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

味の特徵
 力強いカカオの風味の中に、
 バランスのとれた苦味と
 フルーティーな酸味を
 感じることができます。

65% カカオ分

Mousse | Ganache | Moelleux

FERMENTATION
 POUR PLUS D'INTENSITE
 FOR MORE INTENSE TASTE

65% カカオ分 (min) | 31% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●●○●+

クーベルチュール ビストール
エキストラビター
 入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

味の特徵
 力強くも純粋なカカオの
 風味のなかに、コーヒーや
 栗のようなアロマを感じます。

64% カカオ分

Mouillage | Intérieur | Enrobage

FERMENTATION
 POUR PLUS D'INTENSITE
 FOR MORE INTENSE TASTE

64% カカオ分 (min) | 40% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●●●○+

クーベルチュール ビストール
エクセランス
 入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

味の特徵
 芳醇な香り、バランスのよい
 風味と心地よい甘みが特長です。

55% カカオ分

Mouillage | Intérieur | Enrobage

FERMENTATION
 POUR PLUS D'INTENSITE
 FOR MORE INTENSE TASTE

55% カカオ分 (min) | 35% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●●○●+

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT PURETÉ クーベルチュール ショコラ オレピュルテ

クーベルチュール ピストール

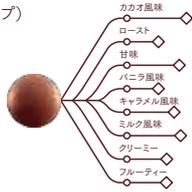
ラクテ

入数 1 kg × 6 (ピストールタイプ)

味の特徴

ピュアなカカオ感と
バランスのとれたアロマを持つ
力強いミルクチョコレートです。

Lactée Supérieure
38% カカオ分



38% カカオ分(min)

23% ミルク分(min)

38% 脂肪分(min)

流動性 -●●●●○+

クーベルチュール ピストール

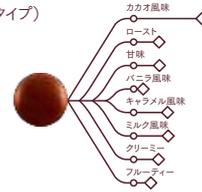
アルンガ

入数 1 kg × 6 (ピストールタイプ)

味の特徴

カカオとミルクの味わいが
しっかりした甘みのある
ミルクタイプのチョコレートです。

Alunga™
41% カカオ分



41% カカオ分(min)

24% ミルク分(min)

35% 脂肪分(min)

流動性 -●●●○+



Le + de la Gamme

DES SAVEURS PLUS PURES ET PLUS INTENSES

最も純粋で、最も力強いカカオの風味

ピュルテシリーズでは、カカオの実に敬意を払い、最大限の活用を意図しています。科学と技法に最高のカカオ豆の調達能力を結合し、緻密で専門的な技術のもとに生まれました。ピュルテシリーズに使われるカカオ豆を供給する農家は、力強いカカオ本来の風味を発揮できる最良の栽培方法を習得しています。カカオバリーでは農園に自生する酵母の中から、それぞれのカカオ豆から最も香りを引き出す酵母を特定しています。

Q-フェルマンタシオンでは発酵に最も適した酵母と酵素、それにカカオのパルプを合わせることで理想的で均一な発酵を促すことができます。

ココアホライズン財団の支援により、健全な土壌や木々、収穫から発酵まで、カカオ豆の栽培に重要なすべての工程に敬意が払われています。



Héritage

エリテージシリーズ



カカオバリーでは、力強いカカオの香りが感じられる
幅広いチョコレート製品をお届けするために、
世界中から最良のカカオ豆を調達しています。



LE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIRE

クーベルチュール ショコラ ノワール

クーベルチュール ピストール

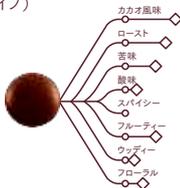
ミ・アメール

入数 1 kg × 6 (ピストールタイプ)

味の特徴

丁寧にローストしたカカオの風味、
植物性の柔らかい酸味が
持ち味です。

Mi-Amère
58% カカオ分



58% カカオ分(min)

38% 脂肪分(min)

流動性 -●●●○●+

LES CHOCOLATS NOIRS ショコラノワール

※ クーベルチュールに比べココアバター分が少ないため、カカオの風味が強く焼菓子やムースに最適です

ピストール

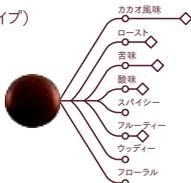
ショコラ・アメール

入数 5 kg × 4 (ピストールタイプ)

味の特徴

繊細なフルーツの香りが
凝縮された芳醇なカカオ感の
チョコレートです。

Chocolat Amer
60% カカオ分



60% カカオ分(min)

32% 脂肪分(min)

流動性 -●●●○●+

ピストール

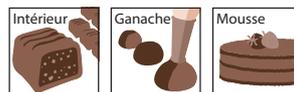
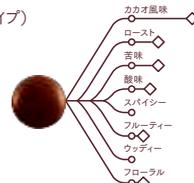
フォルス・ノワール

入数 1 kg × 6 (ピストールタイプ)

味の特徴

バランスの良い濃厚な
カカオの風味が特長。
幅広いお菓子に使える
万能なチョコレートです。

Force Noire™
50% カカオ分



50% カカオ分(min)

27% 脂肪分(min)

流動性 -●●○●●+



LE CHOCOLAT BLANC CARAMEL

ショコラブラン キャラメル

ピストール

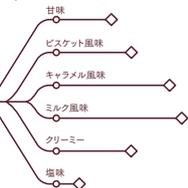
ゼフィールキャラメル

Zephyr™ Caramel
35% カカオ分

入数 2.5 kg × 4 (ピストールタイプ)

味の特徴

ブルターニュへ誘われるような
キャラメルフルサレの
香りを持ち合わせた
ホワイトチョコレートです。
控えめな甘さと豊かなミルク風味が
特長のゼフィール 34%をベースに
開発されました。



35% カカオ分(min) | 30% ミルク分(min) | 39% 脂肪分(min) | 流動性 -●●●●●+

LES CHOCOLATS BLANCS ショコラブラン

ピストール

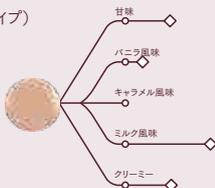
ゼフィール(ホワイト)

Zephyr™
34% カカオ分

入数 5 kg × 4 (ピストールタイプ)

味の特徴

とても滑らかで、
ミルクの風味が豊かな
甘さ控えめのホワイトチョコレート
です。



34% カカオ分(min) | 25% ミルク分(min) | 40% 脂肪分(min) | 流動性 -●●●●●+

ピストール

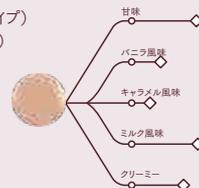
ブランサタン(ホワイト)

Blanc Satin™
29% カカオ分

入数 5 kg × 4 (ピストールタイプ)
2.5 kg × 10 (板タイプ)

味の特徴

バニラとミルクの風味が
絶妙に混ざり合った繊細な味が
特長です。



29% カカオ分(min) | 19% ミルク分(min) | 33% 脂肪分(min) | 流動性 -●●●●●+



Produits 100% Cacao

100%カカオ製品

カカオバリーでは高品質なカカオマス、
ココアバター、ココアパウダーを作るために、
選りすぐられたカカオ豆のみを使用しています。
理想のカカオ感を出すためや、
ココアバター量の調節にご利用下さい。



LES BEURRES DE CACAO ココアバター

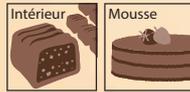
マイクリオ

Beurre de Cacao Mycryo®
100% ココアバター分

入数 550 g × 8

特徴

粉末状になった純粋なココアバターです。脱臭されており、お菓子はもちろん、料理のソテーにもご利用いただけます。またマイクリオを使えば簡単にテンパリングをとることができます。



100% ココアバター分

テンパリングに

大量のチョコレート効率よくテンパリングできます。使用量はチョコレートの1%



溶解

チョコレートを40°C(※)で溶かし、チョコレートに含まれるすべての結晶を融解する。

冷却

マイクリオを持つ適正な結晶が融解しない温度34°Cまで、チョコレートの温度を下げる。

投入

チョコレートに対し1%のマイクリオを投入し、均一に混ぜ合わせる。

使用

32°C(※)になったらテンパリングは完了。

※ 温度は使用するチョコレートの特性やミルク分等により、多少前後します。

ゼラチンの代用に

ゼラチンを使用した場合に比べ、より柔らかな口当たりになります。参考比率：ゼラチン1に対してマイクリオ3.5～4

サブレなどに

焼き上がった熱いタルトにマイクリオを振り掛けることで、タルト表面にココアバターの膜をつくることができます。水分移行を防ぎ、タルトのサクサクした食感を持続させることができます。

お料理に

肉や魚、甲殻類、貝類、野菜等、様々な食材にマイクリオをまぶしてグリルしてください。食材に必要な最低限の油分だけでグリルできるため、余分な油による油跳ねもありません。パウダー状のため、塩や胡椒、スパイスと予め混ぜ合わせて使うこともできます。食材の酸化を防ぎ、退色を防ぎます。旨みをとじ込め、美しい焼き色を実現します。

ブル・ド・カカオ

Beurre de Cacao Désodorisé
100% ココアバター分

入数 3 kg × 4

特徴

脱臭されたピストール状のココアバターです。湿気にも強く、ピストレ用のアパレイユに向きます。



100% ココアバター分

LA POUDRE DE CACAO ココアパウダー

ココアパウダー

プランアローム

Plein Arôme
100% カカオ分

入数 1 kg × 6

特徴

とても深い茶色をした芳醇なココアパウダー。ビスキュイやグラサージュに最適です。



100%カカオ分 | 22/24% 脂肪分

LA MASSE カカオマス

ピストール

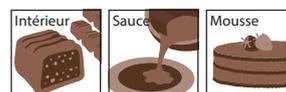
グランカラク

Grand Caraque
100% カカオ分

入数 3 kg × 4

特徴

純粋なカカオマスです。甘みを和らげながらカカオの風味や色を強く出すことができます。



100%カカオ分 | 53% ココアバター分(min)



La collection **des Fruits secs**

ナッツ製品

鮮度を感じる 生まれ変わったナッツ製品

De la fraîcheur en perspective.

シェフに無限の味わいを提供する為、
ナッツ製品がリニューアルされました。
組み合わせて使用すれば、絹のようになめらかなアーモンドと
ヘーゼルナッツの美味しいカクテルに魅了されることでしょう。
鮮度にこだわり生まれ変わったカカオバターのナッツ製品は、
純粋な味を追い求めるシェフを喜ばせ、
創造性を掻き立てます。



何よりもまず…

自然の恩恵を享受するためには、
その力強さや美しさに
敬意を表さなければなりません。

神秘的な潮風に漂い、遠くでざわめく蜂の音に導かれ、スペイン タラゴナの丘陵地帯にあるヘーゼルナッツの畑に向かってみましょう。そこでは科学と情熱が調和して機能しています。要求の厳しいシェフのために、カカオバリーが選ぶ特別なナッツがここにあるのです。

カカオバリーは、細心の注意を払って、快適で温暖な気候の下で咲く地中海原産のナッツを選定します。井戸水、山の湧水、恵みの雨で潤う肥沃な土壌は理想的な水分を保っています。青々とした樹木の枝は、太陽の光を受けて空に向かって伸びています。私達はすべてを知っているとは言いません。ただ、自然との対話を目指す人たちと一緒に仕事をする事にこだわっています。蜂によるアーモンドの自然受粉と、たわわに実るヘーゼルナッツの木を揺するカタルーニャの風がナッツに独特な見た目と風味を与えます。バランスのとれた品揃えを提供するため、カカオバリーは美食の可能性を広げる品種を求めてピエモンテ、ラマンチャ、バレンシアを旅します。

私達は畑で選別を厳しく行い、鮮度の高いナッツの風味を最大限に活かすようにローストし、じっくりキャラメリゼするか、あるいはそのままピュアな状態で使用します。その後、非常に洗練されたプラリネやペーストに加工します。豊かで繊細な香りのシンフォニーを奏で、この独特なナッツ製品は愛好家やグルメの創造性に表現の自由や無限を与えるでしょう。



農園からお菓子まで

純粹な自然の味わいを表現する
洗練されたプロセス



- 1 サイズ、用途に応じて厳選されたナッツは、熟練した農家が栽培する農園から旅を始めます。
- 2 アーモンドの花々は蜂によって受粉され、ヘーゼルナッツの木は神秘的な地中海の風で成長します。ダメージを減らすという伝統的な方法に従い、大地から引いた水で農園を潤します。
- 3 収穫後は、現場で丁寧に殻を剥かれ、その豊かな自然の香りが保たれます。収穫から加工まで、そして果樹園からお菓子になるまで、私たちのナッツは情熱を発し、最大限にノウハウが活かされます。
- 4 それぞれの品種は特定のプロセスで進められます。チームの専門技術と巧みな手作業のおかげで、ナッツは香りが最も際立つポイントまで高い精度で焙煎されます。
- 5 プラリネは専用の砂糖でキャラメリゼされます。風味は冷却工程により保たれます。
- 6 シェフの厳しい要求と品質基準を満たす、非常に繊細なプラリネは、風味を保ちながらきめ細やかにペースト状に加工されます。

PURE PÂTE ピュアペースト

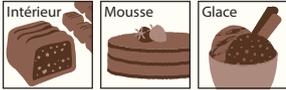
パートノワゼット

Pure Pâte Noisettes 100%
100% ヘーゼルナッツ分

入数 5 kg × 2

味の特徴

ヘーゼルナッツは、その特別な香りを引き立たせるために浅煎りされています。自然な甘さを感じ、ほのかに黄金色がかったペーストは、生菓子やチョコレートに最適です。



100% ヘーゼルナッツ分

PRALINÉ ONCTUEUX CARAMÉLISÉ プラリネキャラメリゼ

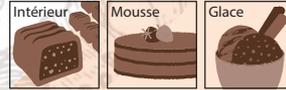
プラリネノワゼット

Praliné Noisettes 50%
50% ヘーゼルナッツ分

入数 5 kg × 2

味の特徴

厳選したヘーゼルナッツとキャラメルから作られるなめらかなプラリネ。ミディアムローストにより生まれる多彩な香り、独特な黄金色、そしてほのかな甘みが特徴です。



50% ヘーゼルナッツ分

PRALINÉ ONCTUEUX GOÛT PUR FRUIT プラリネピュアナッツ

ルノートル

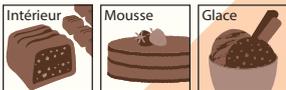
プラリネアマンド

Praliné Amandes Valencia 50%
50% アーモンド分

入数 5 kg × 2

味の特徴

このユニークなプラリネは、バレンシア産の香り高いアーモンドを浅煎りして作られます。ピュアな香り、薄い黄金色、なめらかな食感、パティスリーシェフとショコラティエにとって新しいレシピの理想的な主役となります。



50% アーモンド分

プラリネアマンドノワゼット

Praliné Amandes Noisettes 50%
25% アーモンド分 25% ヘーゼルナッツ分

入数 1 kg × 6

味の特徴

アーモンドとヘーゼルナッツが半分ずつブレンドされたミディアムローストのプラリネ。力強く完璧にバランスの取れた香りとなめらかな食感が特徴でパリプレストに最適です。



25% アーモンド分

25% ヘーゼルナッツ分

LES GIANDUJAS ジャンドーヤ

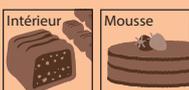
ファボリットジャンドーヤ

Gianduja Noir
21.5% カカオ分

入数 2.5 kg × 8

味の特徴

ショコラワールとパートノワゼットが完全に調和した製品。通常のミルクチョコレートとジャンドーヤに比べて甘みが控えめです。



21.5% カカオ分(min)

31% ヘーゼルナッツ分

36% 脂肪分 (min)

ルノートル

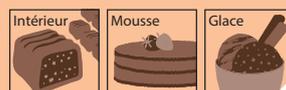
ジャンドーヤノワゼット

Gianduja Plaisir Lait
23.7% カカオ分

入数 2.5 kg × 8

味の特徴

ミルクチョコレートとローストしたヘーゼルナッツの風味が見事に調和した逸品です。



24% カカオ分(min)

20% ヘーゼルナッツ分

19% ミルク分(min)

38% 砂糖分

37% 脂肪分(min)

Produits de Service

仕上げ・フィリング製品

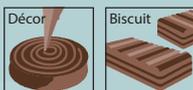


L'INCLUSION フィリング

パユテフォユティーマ

入数 2.5 kg × 4

特徴
レース状の薄いクレープをフレック状にしたもの。ボンボンショコラやブラリネを使ったお菓子との相性が抜群です。



Pailleté Feuilletine™



100% バターオイル使用

パートグラッセとは...

カカオバターのパートグラッセは、豊かなチョコレートの風味と美しい仕上がりが特長です。溶かすだけで、生菓子や焼菓子、ヴィエノワズリー、チョコレートフォンデュ等様々な用途にご使用いただけます。37°Cで溶かし、使用後すぐに5°Cまで下げると輝きの良い仕上がりになります。

LES PÂTES À GLACER パータグラッセ

パートグラッセ ブリュン

入数 5 kg × 4

特徴
テンパリングの必要がない濃い茶色のパートグラッセ。輝きの良い仕上がりに。



18% カカオ分

流動性 -◆◆◆○+



Pâte à Glacer Brune

パートグラッセ ブロンド

入数 5 kg × 4

特徴
テンパリングの必要がない明るい茶色のパートグラッセ。ケーキのコーティングに最適です。



6% カカオ分

流動性 -◆◆◆○+



Pâte à Glacer Blonde

パートグラッセ イヴォワール

入数 5 kg × 4

特徴
テンパリングの必要がない白色のパートグラッセ。コーティングで使用すると輝きのある上品な仕上がりに。



20% ミルク分

流動性 -◆◆◆○+



Pâte à Glacer Ivoire

LE DÉCOR & FINITION デコレーション

ブリヤンス ノワール

入数 2 kg × 4

特徴
美しい深い茶色のグラサージュショコラ。手軽に使用でき、輝きを保つ事ができます。



39% チョコレート分

Brillance Noire
39% チョコレート分





Produits résistants à la cuisson

焼成用チョコレート



LES PRODUITS RÉSISTANTS À LA CUISSON 焼成用チョコレート

バトンショコラ

Bâtons Boulangers Extrudés
44% カカオ分 (min)

入数 1.6 kg × 15
1.6 kg × 6

特徴

パンオショコラに最適なカカオ感の強いチョコレート。
焼成後もしっかり形が残ります。

300 本入り

1本あたり 5.3g (参考値) | 長さ 8cm

500 本入り

1本あたり 3.2g (参考値) | 長さ 8cm



ドロップショコラ

Drop de Chocolat
50% カカオ分

入数 5 kg × 4

味の特徴

ショコラワールタイプの高品質なチョコレートチップ。焼菓子全般にご利用いただけます。



50%カカオ分 (min) | 1kgあたり約7500粒

#TMRW_ **TASTES**
LOOKS
FEELS_LIKE

REJOIGNEZ LE CHAMPIONNAT DES EXPERTS DU CHOCOLAT. PLONGEZ DANS L'UNIVERS DES WORLD CHOCOLATE MASTERS

チョコレートのエキスパートの最高峰、
ワールドチョコレートマスターズに飛び込みましょう！

世界的に活躍するショコラティエやパティシエの軌跡をたどり、
世界中のシェフの創造性が生まれる最高のステージで、あなたの才能を披露して下さい。



ワールドチョコレートマスターズの情報
WWW.WORLDCHOCOLATEMASTERS.COM

下記のツールでも情報発信しています



**WORLD
CHOCOLATE
MASTERS**

Certifications, labels & pictogrammes

品質保証ラベル & 認証マーク

カカオバリーでは、自然の恵みにより育まれた最高のカカオ豆から、純粋な味を引き出したチョコレートを作ります。すべての製造工程で厳格な品質管理が行われており、ユーザー様とカカオ豆への尊敬の念を忘れないために、情報の透明性を重視しています。



ピュアココアバター

2000/36/CEのガイドラインによれば、チョコレートへの5%以下の植物性油脂の使用が認められていますが、カカオバリーのチョコレートでは、100%ピュアココアバターを使用していることを保証します。



天然バニラ

カカオバリーで使われるバニラは、100%天然のブルボンバニラです。ブルボンバニラは正式名称をバニラプラニフォリアといい、インド洋のマダガスカルやレユニオンを中心とした地域に育成しています。世界で最も香りの強いバニラです。



ビオ認証

ビオ認証は、95%以上の原材料がビオロジック農法によるものである必要があります。カカオバリーでビオの認証を受けている製品は、100%ビオロジック農法によるものです。



ルノートル

至高のコラボレーション

発明と情熱に重きを置くカカオバリーと、至高のガストロノミー(美食)ブランドであるルノートルが、それぞれの才能とノウハウをひとつにして、要求が高いシェフに応えられる洗練させたチョコレート製品やナッツ系製品を作りました。



Q フェルメンタシオン

Qフェルメンタシオンの証明 ビュルテシリーズ
Qフェルメンタシオンは、人と自然とのコラボレーションです。発酵はカカオ豆本来の香りを引き出す重要な工程です。自然由来の発酵を最適化する方法であり、カカオ豆の持つそれぞれの香りの要素を最大限に引き出すことができます。純粋で力強いカカオの香りを引き出す発酵方法、これがQフェルメンタシオンです。



100%トレーサビリティ

農家からシェフへ

カカオバリーでは、カカオ豆の袋で生産者がわかるようにしています。熱心で勤勉な生産者にきちんとした対価を払う事で、質の高いカカオ豆を手にすることができます。これは当初からのカカオバリーと生産者の信頼関係によるもので、カカオ豆から最良の香りを引き出すのにとっても大切な事です。



ココアホライズン認証

カカオバリーでは、2015年からココアホライズン財団と協同で継続的な発展に向けて、世界中の農家と持続可能な農法を実践しています。技術面と金銭面で援助をしながらノウハウを共有する事で、農家は実用的な農法を習得し収穫量を増やすことができます。これは継続的に収入を得ることにつながります。

CACAO BARRY WEBSITE

カカオバリー オフィシャルサイト

カカオバリーでは、シェフたちのクリエイションを刺激するレシピやアイデアとなる情報を公開しています。

※ カカオバリーオフィシャルサイトには、日本未取扱製品も含まれています。
※ 現在、日本語対応サイトを準備中です。

www.cacao-barry.com



À la recherche d'inspiration ?

インスピレーションを探されていますか？

カカオバリーのシェフにより作られた様々なコンセプトのレシピは、
皆様にインスピレーションを感じてもらうために、
自由に閲覧いただくことが可能となっています。
最新の革新的な発想と独自のネットワークをご覧ください。
商品情報や特別な技術を披露した動画もご紹介しています。

www.cacao-barry.com

Repensez Vos Limites.

www.cacao-barry.com

#cacaocollective

    @cacaobarryofficial