MoNA LISA

STUDIO™

チョコレートに安心と華やかさを

モナリザはチョコレートの本場ベルギーで多くのショコラティエから支持し続けられる
転写シートやカカオバター色素などを専門に製造しています。
チョコレートを華やかに演出する転写シートは
特に商品の顔となるデザインに注力しています。
その多彩なラインナップの中から、作り手の感性にあったデザインを必ず見つけ出していただけます。

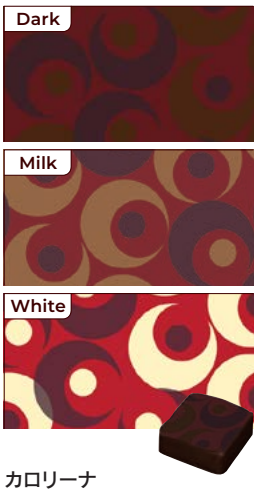
Product Guide

TRANSFER SHEETS

転写シート

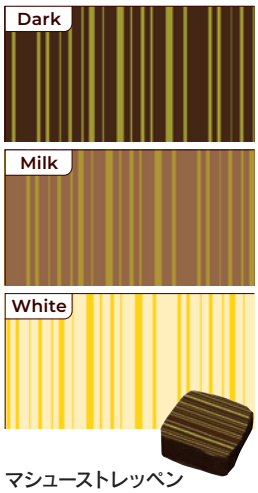
［300×400mm（30枚入り / ボール）］

お客様の商品を引き立てる転写シート。
豊富なデザイン、カラーバリエーションからお選びいただけます。
※Dark/Milk/Whiteの3種類のチョコレートに転写した見本を掲載しています。



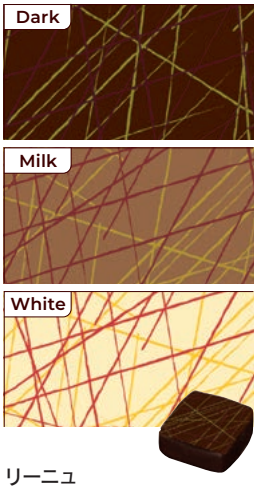
カロリーナ
紫／赤

ベッポ
ピンク／黄



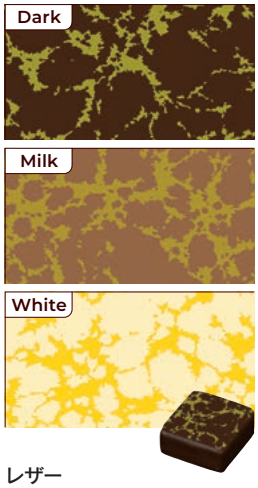
マシューストレッペン
黄

ヴァーチュアス
赤／黄



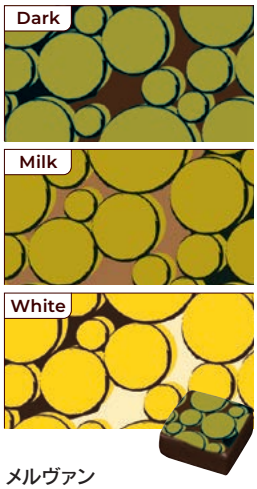
リーニュ
赤／黄

クールルージュ
赤

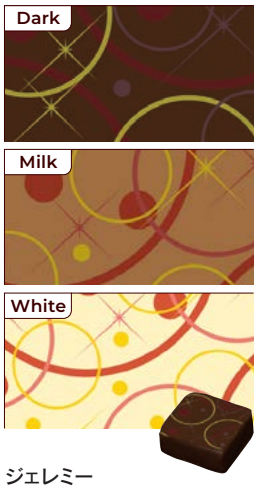


レザー
黄

エクスプレッション
黄



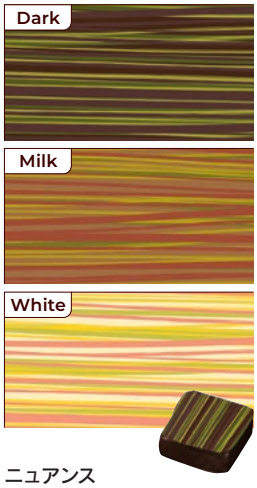
メルヴァン
黄／黒



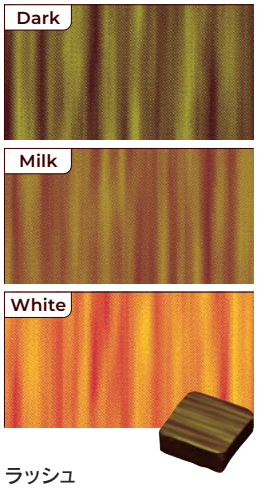
ジェレミー
黄／ピンク／茶

ロザンナ
赤／薄緑／黄

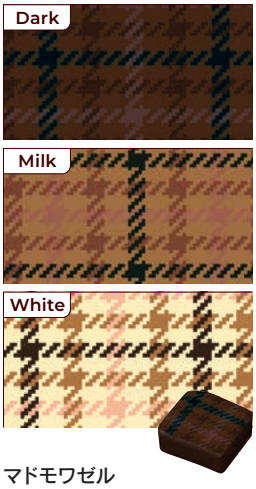
フローレ
薄緑／ピンク



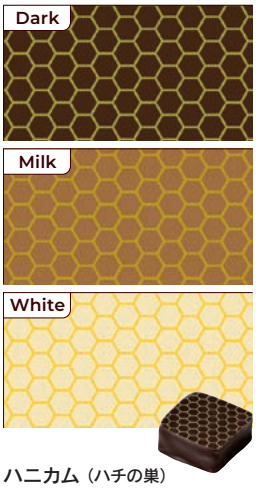
ニュアンス
ピンク／薄緑／黄



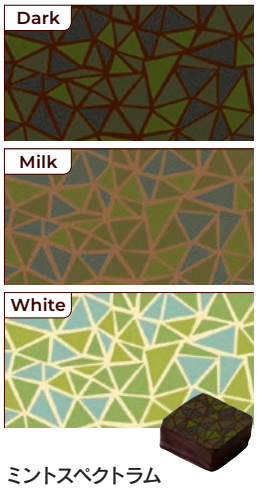
ラッシュ
赤／黄



マドモワゼル
黒／茶／ピンク



ハニカム（ハチの巣）
黄



ミントスペクトラム
緑／薄緑／薄青

コーヒービーン
茶

※カタログの写真と現物の色は若干異なる場合がございますので、ご了承ください。
※メーカーの都合により、予告なく規格・パッケージなどに変更が生じる場合がございます。

COLORING POWDER

色 粉

［100g / 本］

カシス・レモン・リンゴ・赤ダイコン・ベニバナ・スピルリナといった
自然素材から生まれた着色料。粒子が細かいため、
チョコレートはもちろん、マカロンやシャンティイなど幅広くご使用いただけます。

使用原材料

カシス　レモン　リンゴ　赤ダイコン　ベニバナ　スピルリナ*

スピルリナ* 最古の植物とも言われている藍藻類の一種であり、主にアフリカや中南米の塩湖に生息。栄養価の高さからスーパーフードとしても注目されている。

※メーカーの都合により使用材料が変わる可能性がございます。※自然由来の材料を使用している為、pH、熱、光による退色・変色にご注意願います。

レッド

オレンジ

イエロー

グリーン

ブルー

広い用途
粒子が細かいのでチョコレート、
マカロン、シャンティイなどに。

自然由来
フルーツや植物といった
自然由来の色素を使用。

アイテム別 発色早見表

各アプリケーションへの使用方法は、下記QRコードより動画をご覧いただけます。

使用ムービー

タブレットチョコレート

マカロン

フォンダン（エクレア）

シャンティイ（ケーキ）

※カタログの写真と現物の色は若干異なる場合がございますので、ご了承ください。
※メーカーの都合により、予告なく規格・パッケージなどに変更が生じる場合がございます。

POWER FLOWERS™
Food Coloring System

パワーフラワー フードカラーリングシステム［容量 50g（約50粒）］

カカオバターと色素でできた、可愛らしい花の形をした油性の着色料です。
チョコレートやグラサージュと混ぜ合わせるだけでお好みの色をつけられます。
一度見つけたお気に入りの色は、調合を記録しておけばいつでも再現可能です。

カラー別でのお取り扱いとなります

ホワイト　イエロー　レッド　ブルー

粒の画像は各色いずれも原寸大を掲載しております。

計量不要
ピース約1gのサイズで
計量が不要。

溶けやすい
ボトルタイプに比べて、
溶かす作業が楽。

簡単に色を再現
4色の組み合わせで、様々な
カラーと濃淡が簡単に作れる。

パワーフラワーの使い方

① POWER FLOWERS アプリ（P.07参照）から好きな色を選んでタップし、表示された数量の粒をボウルの中に入れる。
② 400gのホワイト（またはミルク）チョコレートを計量する。
③ 溶かしたチョコレートの1/4を①に加える。
④ パワーフラワーが溶けるまで1～2分待つ。
⑤ パワーフラワーが完全に溶けるように混ぜ合わせる。
⑥ 残りのチョコレートを加え、ハンドブレンダーをかける。
⑦ 必要があればテンパリングをとる。

1/8までカットして
組み合わせます

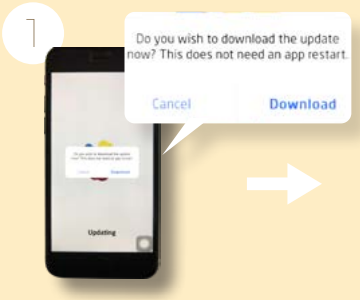
パワーフラワーアプリの使い方

お手持ちのスマートフォンからアプリを立ち上げて、
お好きな色をタップするだけで配合がすぐにわかります。
早速ダウンロードして使ってみましょう！

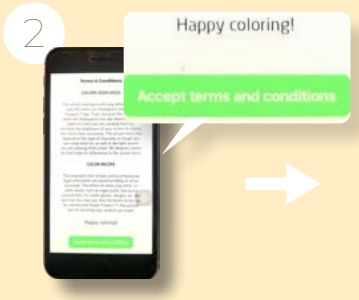
まずはダウンロード＆セットアップ！
iOS･Android 搭載の端末でQRコードを
読み込んでダウンロードします。

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

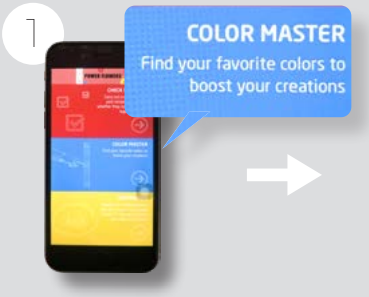


アプリをダウンロード後、アップデート版が存在する場合はこの画面が出ますので、「Download」をタップします。



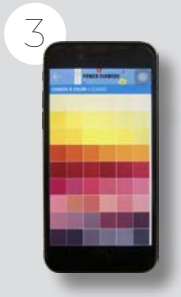
アプリ利用時の注意事項（アプリ上で表示される色彩は端末の種類により多少異なること、同レシピでも使用する素材によっては発色が変わるケースがある）に同意します。

水色の窓をスワイプしながら右へ進み、チュートリアルを完了させます。

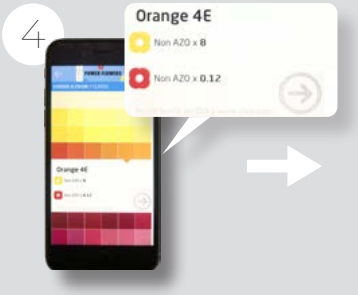


アプリのHOME画面が現れるので、真ん中の「COLOR MASTER」をタップします。

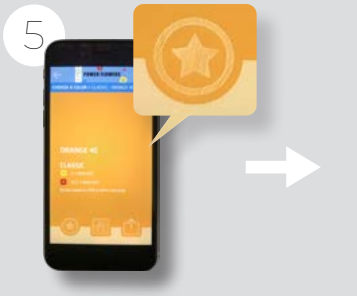
「CLASSIC」をタップします。



画面を下へスクロールしながら、お好みの色を選んでタップします。



ホワイトチョコレート400gに色付けする場合の配合が現れます。この色が気に入ったら、右下の矢印をタップします。



画面左下の星印をタップすると、選んだ色がお気に入りレシピ（Favorites）に登録されます。

画面右上のメニュー（3本ラインのアイコン）にある「Favorites」から、お気に入りレシピにすぐアクセスできます。

※カタログの写真と現物の色は若干異なる場合がございますので、ご了承ください。
※メーカーの都合により、予告なく規格・パッケージなどに変更が生じる場合がございます。

BEURRE DE CACAO COLORE

色素入りカカオバター

［245g / 本］

食用色素をカカオバターに溶かし込んだ商品です。電子レンジや湯煎、エチューブで
容器ごと温めて溶かし（約35℃）、チョコレートやクリームなどの色付けにご使用ください。
エアブラシで吹き付けたり、筆や刷毛などで絵付けに使用することもできます。

White
ホワイト

Pink
ピンク

Flame Red
フレームレッド

Orange
オレンジ

Forsythia
フォルシシア

Citrus
シトラス

Green
グリーン

Royal Blue
ロイヤルブルー

Brown
ブラウン

※ラベルデザインは順次変更中です。　※ボンボンに使用した際のイメージを掲載しています。

使用ムービー

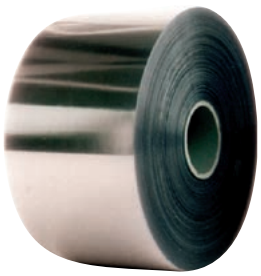
色素入りカカオバターの使用方法は、右の QR コードを読み込んで動画でご覧ください。

ROLL FILM

ロールフィルム

［1ロール 100m］

ムース用のフィルムでセルクル等の使用時にご利用ください。
幅は40mm･45mm･50mmの3タイプからお選びいただけます。



GUITAR SHEETS

ギッターシート

［400×600mm（50枚入 / ボール）］

ギッターシートは、チョコレートの表面に艶や装飾を施すために作られたポリエチレン製の
専用シート。60℃までの耐熱性を持ち、チョコレート細工・転写シート・モールドなど
様々なシーンで活躍する他、サブレ生地やムースの伸ばしにもお使いいただけます。
こうした場面で使用されるOPPシート※1との違いを紹介いたします。

| 対比表 |

	ギッターシート（モナリザ）	OPP シート※1
厚　み	130 μ※2	多種あり
伸縮性	あり	なし

※1 OPP(Oriented Poly Propylene)シートとは…ポリプロピレンで作られた透明の多目的シート。食品だけでなく幅広い業界で使用されています。伸縮性は無く、厚みはメーカーにより様々。
※2 2018.9.18 メーカー確認

伸縮性 ―シートを変えれば仕上がりが変わる！―

| OPP シート使用 |

伸縮性のない OPP シートではチョコレートの縮みに適応できず、
剥がれの原因に。チョコレート本来の艶を表現できません。

| ギッターシート使用 |

チョコレートと一緒に伸縮するため、エージング時の浮きを軽減。
転写シートとしてお使いいただいた際の柄の剥がれや、
艶を出す工程での曇りを少なくします。

作業性 ―最後の仕上げも美しく！―

| OPP シート使用 |

力が均一に行きわたらず、シワの原因に。
一度空気の入ってしまったシワを、キレイに伸ばすことはできません。

| ギッターシート使用 |

程よい厚みがあるため、作業中のヨレを軽減。
シワになりにくく、仕上げ段階でのロスが格段に少なくなります。

ロス率ダウン

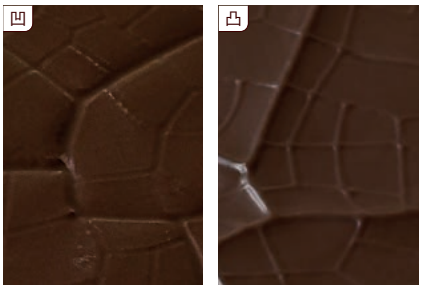
STRUCTURE SHEETS

ストラクチャーシート

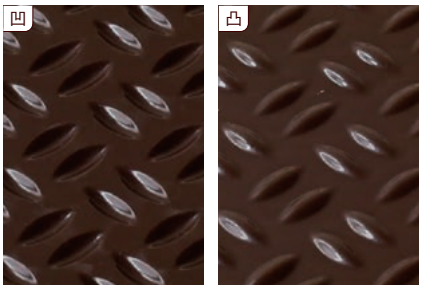
[585×385mm（5枚入 / ボール）]

細かいデザインが隅々まで加工されたストラクチャーシート。
凹凸があるため、使用する面によってチョコレートの表情が変わり、
アイディア一つで商品のオリジナリティを生み出せます。A-PET / 非晶性ポリエチレンテレフタレート製。

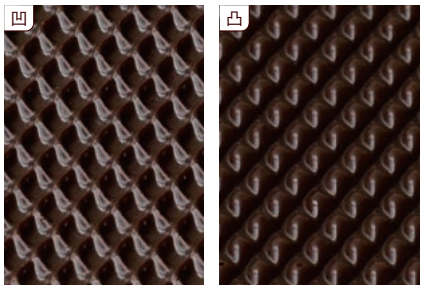
20821010
レインドロップ



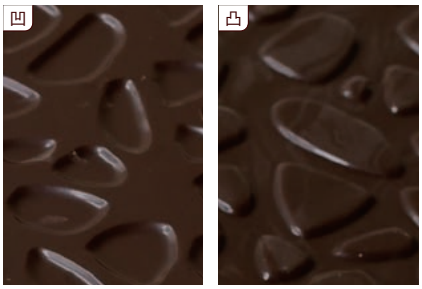
20821110
リーヴス



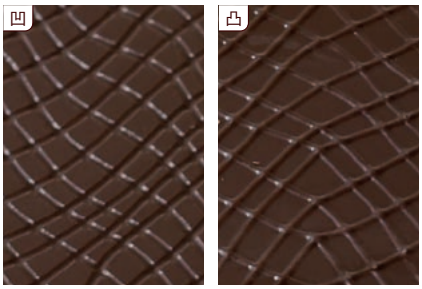
20821210
インダストリー



20821310
ロザンジュ



20821510
ストーン



20821610
スネーク

| マカロンへの使用イメージ |

| ボンボンショコラへの転写イメージ | （サイズ：22.5×22.5㎜）

レインドロップ（凹）

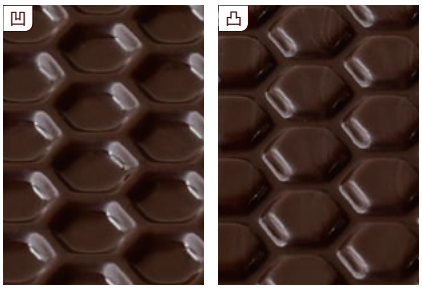
リーヴス（凹）

インダストリー（凹）

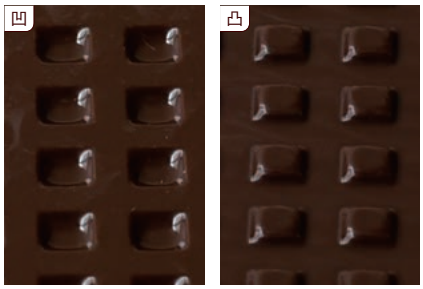
ロザンジュ（凹）

ストーン（凹）

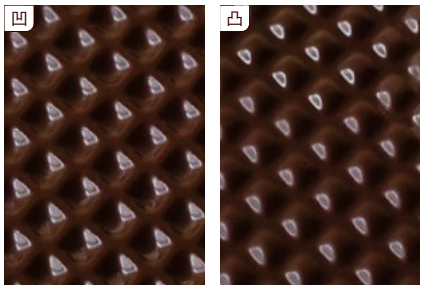
スネーク（凹）



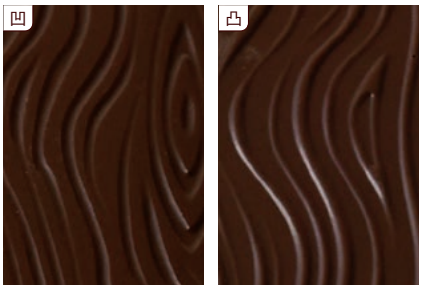
20821710
ハニー



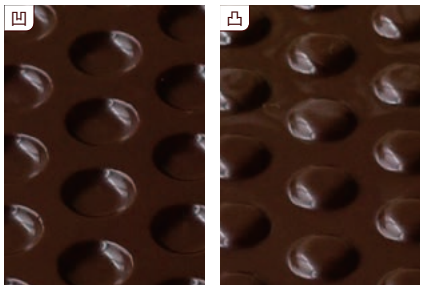
20821910
ゴーフル



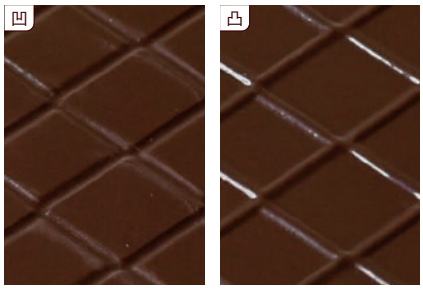
20822010
カロー



20822110
ウッドファイン



20822210
ドット



20822310
トレス

ハニー(凹)

ゴーフル(凹)

カロー(凹)

ウッドファイン(凸)

ドット(凹)

トレス(凹)

| ムースへの使用イメージ |

※シートのサイズは、商品により若干の差があります。
※メーカーの都合により、予告なく規格・パッケージなどに変更が生じる場合がございます。

MoNA LISA STUDIO™

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通５丁目２-7　TEL 078-265-5988　FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27　TEL 03-5778-2481　FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23　TEL 092-474-2262　FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-1 9F　TEL 011-261-1003　FAX 011-261-1004

202403