



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™



C A T  
A L O  
G U E  
P R O D U I T S



EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™

## 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。  
180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、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

ココアホライゾンとは?  
カカオ農園からシェフへ

4-7  
8-11



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

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

12-13  
14-15  
16-17  
18-19



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

ピュアペースト、プラリネ、ジャンドーヤ

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



／ **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

23



／ **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、レシピ

24-26

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。

# Cocoa Horizons Qu'est-ce que c'est?

## Cocoa Horizons (ココアホライズン) とは?

2015年にバリーカレボー社が設立しました財団(非営利団体)です。  
「自然環境と子供達を守り、自立したコミュニティを創出する」を目標に掲げ、  
カカオ生産者の繁栄を促進するために立ち上がりました。

※スイスの連邦基金監督局が監督しています。

### 主な背景

現在カカオ農家では、数多くの課題に直面しています。

児童労働の高い発生率、人権侵害、木々の老朽化、土壌の枯渇、  
気候変動の影響など…。

そこで、専門家やパートナーと連携し、生産者との直接対話や専  
門家やパートナーと連携し、カカオ生産者の生活とコミュニティを  
改善する事で、子どもたちと自然を保護することを目指します。

### 主な取り組み内容

私たちは以下のアプローチを実践することで、改革を推進しています

- \* 専門家や革新的なパートナーと連携しています。
- \* 重要かつ影響力の高い取り組みに、財団の資金を集中させます。
- \* 生産者との直接対話を通して、必要な改革に理解を求めます。
- \* ブランドパートナーが生活者との繋がりを深める事を支援し、サス  
テナブルなカカオの需要を促します。
- \* データや新しい解決策を活用し、当財団の影響力を評価し、効率  
を向上させます。

現在、バリーカレボーが入手しているカカオのうち、  
46.4%が、ココアホライズンのプログラムを通じて調達されています。



◀ HPはこちら  
<https://www.cocoahorizons.org/ja>



◀ 動画はこちら  
<https://youtu.be/lr3mUHzLNnw>

# Cocoa Horizons (ココアホライズン)の重要分野は3つです

ココアホライズンの活動は、国連の持続可能な開発目標(SDGs)の支援にも繋がっています。

## 1.生産者の繁栄/Prospering Farmers



現在のプログラムとして、「実践」型のアプローチに取り組んでいます。例えば、剪定や散布作業の為に労働力を提供する事で、生産者を支援しています。また、生産者を支える基盤として、「ファームビジネスプラン」を導入し、収穫量の増加や生産者の収入向上に繋がっています。

- \* 生産者と協力し、問題特定の上、具体的な要求を明確化する
- \* 生産者への指導と提案
- \* 生産性向上パッケージ(肥料など)を提案



世界銀行が定める  
国際貧困ライン\*以上の  
収入を得ているカカオ生産者

**168,567人**  
+39% 前年比

※ 2.15米ドル/1日



「ファームサービス」を  
受けた生産者

**126,714人**  
+5% 前年比



「生産性向上パッケージ」の  
提供を受けている生産者

**44,412人**  
+9% 前年比



学校を卒業した生産者

**84,692人**  
+39% 前年比



収穫前のサポートを受けた  
農場のヘクタール数

**16,707ヘクタール**  
+191% 前年比



デジタルで  
支援金を受け取る生産者

**49,349人**



配布されたカカオの苗木

**2,246,806本**  
+18% 前年比

## 2.自立したコミュニティ/Empowered Communities



児童労働の監視と是正活動に伴い、以下対策を行っています。

- \* 出生証明書の提供
- \* 補習クラスの機会の提供
- \* 学校用キットの配布
- \* 子供の保護に関する、啓発活動



児童労働のモニタリングと  
対応措置を受けている、  
生産者グループ

**99%**  
+4% 前年比



改善対応措置実施済の  
児童労働の件数

**9,343件**  
+255% 前年比



VSLAのメンバーに  
女性が占める割合

**69%**  
-3% 前年比



確認された児童労働の件数

**44,724件**  
+131% 前年比



ジェンダーや社会的な問題に  
ついて研修を受けた生産者

**163,532人**  
+26% 前年比



VSLAを通じての  
総貯蓄額

**1,200,000 CHF**  
120万スイスフラン



改善対応中の  
児童労働の件数

**55,674件**  
+51% 前年比



VSLAの設立数(機能数)

**1,249件**  
+12% 前年比



VSLAを通じての  
総貸付額

**700,000 CHF**  
70万スイスフラン

VSLA: 村の貯蓄貸付組合の事。組合員が出し合った資金で事業立ち上げや、家庭の必要物質(医療費や学費など)に充てる事ができる。

### 3.自然を豊かに/Thriving Nature



ココアホライズンは、森林破壊に繋がらないカカオの生産を目指し法律や規制の変化にも柔軟に対応しています。

- \* 生産者数の増加に対応しつつ、農地マッピング作業の継続
- \* アグロフォレストリー規模が、14,000ヘクタール達成(前年比+77%)
- \* 炭素除去総量を19%増加(前年比)



森林破壊を引き起こさないことが証明されているカカオの割合  
**59%**



生産者に配布されたシェードツリーの苗木  
**2,746,684本**  
-32% 前年比



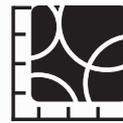
ポリゴンマップを使ったプロット  
**79%**



森林破壊防止の目的で農地外に配布された苗木  
**99,400本**  
+96% 前年比



アグロフォレストリーで達成した炭素除去量  
**168,348トン**  
+19% 前年比



新規に立ち上げられたアグロフォレストリーのヘクタール数  
**14,099ヘクタール**  
+77% 前年比



環境保護について研修を受けた生産者  
**198,164人**  
+21% 前年比



メンテナンスされたアグロフォレストリーのヘクタール数  
**3,019ヘクタール**



PESから生産者への支払い額  
**130,000 CHF**  
13万スイスフラン



# 2022-2023実績

## グローバルでの活動ハイライト

新規生産者へプログラムを拡げ  
新しい生産者グループの参加を促進

カカオ納入生産者

前年比  
**+63%**



サステナブルなカカオへの  
需要増加に対応

購入されたカカオの量

前年比  
**+100%**



トレーサビリティ



完全なデータ付きで納品した  
カカオ生産者

生産者の繁栄



世界銀行が定める  
国際貧困ライン以上の収入を得ている  
カカオ生産者グループ

自立したコミュニティ



児童労働のモニタリングと対応措置  
を受けている、生産者グループ

自然を豊かに



森林破壊を引き起こさないことが  
証明されているカカオの割合





# 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帰線と南回帰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、発酵に向かない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られています。





## 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。



# 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

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

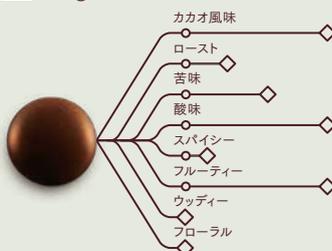
65% Min. Cacao

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

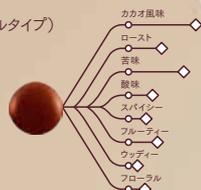
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

カカオ品種

- グリオロ種
- トリニタリオ種

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

#### サンドマンダ

Saint Domingue  
70% カカオ分

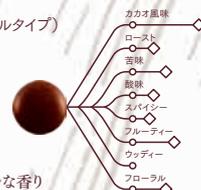
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

カカオ品種

- フォラステロ種

味の特徴

- フルーツーなワインの香り
- 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

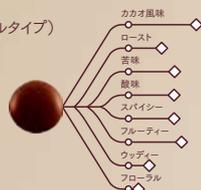
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

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 -◆◆◆◆+

クーベルチュール ビストール

#### ベネズエラ

Venezuela  
72% 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
- トリニタリオ種

味の特徴

- 黒オリーブの香り
- ワインの香り
- ウッディー (木) な香り



72% カカオ分(min)

41% 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

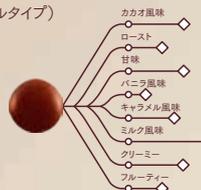
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

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
- キャラメルの香り



40% カカオ分(min)

20% ミルク分(min)

39% 脂肪分(min)

流動性 -◆◆◆◆+

クーベルチュール ビストール

#### パプアジー

Papouasie  
35% カカオ分

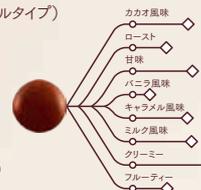
入数 1 kg × 6 (ビストールタイプ)

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 -◆◆◆◆+

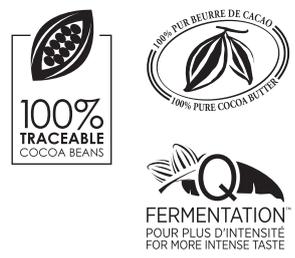
※カカオマスに各原産地のカカオ豆を使用しています。



# 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、チョコレートの  
 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)

味の特徴  
 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。

味の構成:

- カカオ風味
- ロースト
- 苦味
- 酸味
- スパイシー
- フルーティー
- ウッディー
- フローラル

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)

味の特徴  
 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。

味の構成:

- カカオ風味
- ロースト
- 苦味
- 酸味
- スパイシー
- フルーティー
- ウッディー
- フローラル

Mousse | Ganache | Moelleux

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)

味の特徴  
 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。

味の構成:

- カカオ風味
- ロースト
- 苦味
- 酸味
- スパイシー
- フルーティー
- ウッディー
- フローラル

Mouillage | Intérieur | Enrobage

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)

味の特徴  
 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。

味の構成:

- カカオ風味
- ロースト
- 苦味
- 酸味
- スパイシー
- フルーティー
- ウッディー
- フローラル

Mouillage | Intérieur | Enrobage

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

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT PURITÉ 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

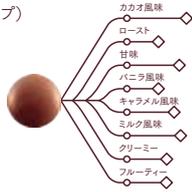
ラクテ

Lactée Supérieure  
38% カカオ分

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。



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

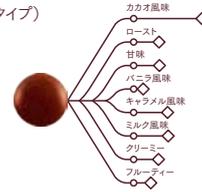
アルンガ

Alunga™  
41% カカオ分

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。



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

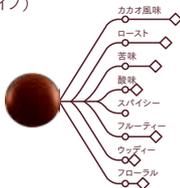
#### ミ・アメール

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

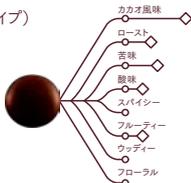
#### ショコラ・アメール

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

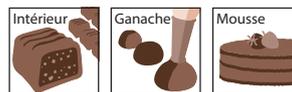
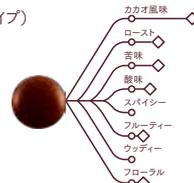
#### フォルス・ノワール

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 CAMEL

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

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。

Zephyr™ Caramel

35% カカオ分



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)

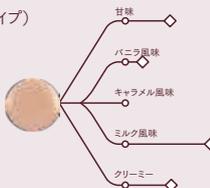
入数 5 kg × 4 (ピストールタイプ)

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。

Zephyr™

34% カカオ分



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)

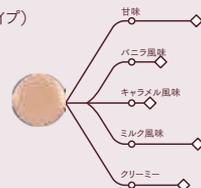
入数 5 kg × 4 (ピストールタイプ)

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。

Blanc Satin™

29% カカオ分



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

# 鮮度を感じる 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ナッツ製品です。  
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リーのナッツ製品は、  
純粹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。

## La collection des Fruits secs

### ナッツ製品

#### PURE PÂTE ピュアペースト

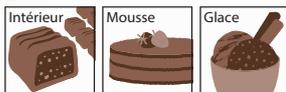
##### パートノワゼット

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

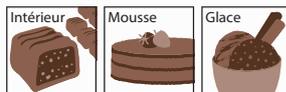
##### プラリネノワゼット

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

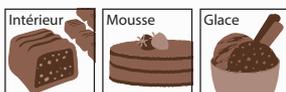
##### プラリネアマンド

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

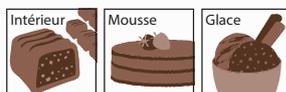
##### プラリネアマンドノワゼット

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バリ  
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

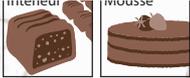
LES GIANDUJAS ジャンドーヤ

ファボリットジャンドーヤ

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ジャンドーヤに比べて甘みが控えめです。



Gianduja Noir  
21.5% カカオ分



21.5% カカオ分(min) | 31% ヘーゼルナッツ分 | 35.9% 脂肪分 (min)

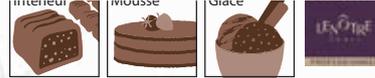
ルノートル

ジャンドーヤノワゼット

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。



Gianduja Plaisir Lait  
23.7% カカオ分



23.7% カカオ分(min) | 20% ヘーゼルナッツ分 | 16.5% ミルク分(min) | 37.8% 砂糖分 | 37% 脂肪分(min)

## 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。

# 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

#### ブルー・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)



# 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ス

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プラリネを使ったお菓子との相性が抜群です。



Pailleté Feuilletine™



パータグラッセとは...

カカオバリーのパータグラッセは、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。

100% バターオイル使用(油脂原料分)

## LES PÂTES À GLACER パータグラッセ

### パータグラッセ 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タグラッセ。輝きの良い仕上がりに。



Pâte à Glacer Brune

18% カカオ分 (min) | 流動性 -●●●○+

### パータグラッセ 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タグラッセ。ケーキのコーティングに最適です。



Pâte à Glacer Blonde

5.8% カカオ分 (min) | 流動性 -●●●○+

### パータグラッセ 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タグラッセ。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。



Pâte à Glacer Ivoire

20% ミルク分 (min) | 流動性 -●●●○+

## 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。



Brillance Noire  
39% チョコレート分

39% チョコレート分 (min)



# 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  
ショコラノ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

# THE・カカオカステラ

## 材料

■カステラ生地 ケーク型（220mm×90mm×H60）2台分

・卵白	140g
・上白糖 A	80g
・卵黄	80g
・上白糖 B	50g
・薄力粉	45g
・ココアパウダー	
プランアローム〔カカオバリー〕	23g
・ベーキングパウダー	3g
・太白胡麻油	10g
・エクセランス 55%〔カカオバリー〕	35g
・パート ノワゼット〔カカオバリー〕	5g
・水	50g
・サンレミーブランデー 60°〔レミーコアントロー〕	10g
・バニラオイル	5g

## 作り方

■カステラ生地

- ① 薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーをふるい、合わせる。
- ② 水、ブランデーを合わせ、43℃に温める。
- ③ 卵白に上白糖 A を加えて泡立て、メレンゲを作る。
- ④ 卵黄に上白糖 B を加えて泡立てる。
- ⑤ ショコラを溶かし、太白胡麻油、ヘーゼルナッツペーストと合わせる。
- ⑥ ⑤に②とバニラオイルを加え、乳化させ、④と合わせる。
- ⑦ ⑥に③を 1/3 加える。
- ⑧ ⑦に①を加え、残りの③を加える。
- ⑨ シリコンペーパーを敷いた型に 250g 充填し、ゴムベラで生地を整える。
- ⑩ 数回たたいて大きな気泡を抜く。
- ⑪ 180℃のコンベクションオーブンで 20分湯煎焼きし、反転させ 8分焼成する。
- ⑫ 型から外し、冷めたらラップをして 1日休ませる。



# ケーキジャンドゥーヤ & エキストラビター

## 材料

- ケーキ アマンドノワゼット ショコラ生地 <5本分>
  - ・アーモンドマジパンペースト…………… 260g
  - ・全卵 (常温) …………… 312g
  - ・薄力粉…………… 42g
  - ・ベーキングパウダー…………… 8g
  - ・溶かしバター…………… 78g
  - ・エキストラビター 64% [カカオバリー] …… 60g
  - ・パート ノワゼット [カカオバリー] …… 22g
  - ・太白胡麻油…………… 32g
  - ・エキストラビター 64% [カカオバリー] (刻み) … 40g
- ジャンドゥーヤノワゼット
  - ・ジャンドゥーヤノワゼット [カカオバリー] … 200g
- バニラシロップ <20g/本>
  - ・水…………… 72g
  - ・グラニュー糖…………… 36g
  - ・トレハロース…………… 7g
  - ・バニラパウダー…………… 0.8g
- グラッサージュショコラ <30g/本>
  - ・ラクテ 38% [カカオバリー] …………… 300g
  - ・エキストラビター 64% [カカオバリー] …… 300g
  - ・太白胡麻油…………… 120g

## 作り方

- ケーキ アマンドノワゼット ショコラ生地  
<メゾンドゥマールフレキシパンオリジンFP2249使用>
  - ① 温めたアーモンドペーストにふるっておいた粉類を合わせ、常温に戻した全卵を加え、卓上ミキサーで均一に攪拌する。
  - ② 溶かしバター、ショコラ、ヘーゼルナッツペースト、太白胡麻油を合わせ、40℃に温調し①の生地と混ぜ合わせる。刻んだショコラも加える。
  - ③ 型に生地を流し、固めたジャンドゥーヤノワゼットを8個ずつ生地の中にはめこむ。
  - ④ 160℃のオーブンで25分焼成する。
  - ⑤ 焼き上がりにバニラシロップを塗る。
- ジャンドゥーヤノワゼット  
<メゾンドゥマールフレキシパンオリジンFP1149使用>
  - ① 溶かしてテンパリングをとり、型に流して固める。
- バニラシロップ
  - ① 全ての材料を合わせ、沸騰させてから、1本につき20g使用する。
- グラッサージュショコラ
  - ① 全ての材料を溶かして混ぜ合わせ、テンパリングを取り、33℃で使用する。
- 組み立て
  - ① ケーキの上面にグラッサージュをかけ、ヘーゼルナッツなどを飾りつける。



# 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 ピュルテシ리즈**  
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出来ます。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ことです。



### フェアトレード認証

フェアトレードによる適正価格での取引が、カカオ農家の生活水準の向上を実現し、より持続的なカカオの収穫を見込めるようになります。



### レインフォレスト・アライアンス認証

#### 持続可能な農業基準を満たした農産物

国際NPO団体レインフォレスト・アライアンスによって与えられる認証。このマークがついているということは、森林・天然資源や生物多様性の保護、生産者の生活水準向上や人権保護など、より持続可能な方法で生産されている農産物の証となります。



### ココアホライズン

2015年以来、カカオバリー®は世界中のカカオ農家の生活向上と持続可能なコミュニティとして発展させるプロジェクト推進のため、ココアホライズン財団を全面的に支援しています。

私たちの持つ専門知識を共有し、農家が最良の方法で収穫量を最大化し、持続的に収入を得られるようにすることで農家の生活向上を実現しています。

## 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。

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

# WORLD CHOCOLATE MASTERS

POWERED BY CHOCOLATE ACADEMY



Play!  
is about making  
people & planet happy

## チョコレート職人の最高峰、ワールド チョコレート マスターズの日本代表選手を応援しよう!

チョコレートに特化した技術・味覚・芸術性を競い合う、世界でも  
唯一で最高峰のコンクール。世界約20カ国での予選を勝ち抜き、  
それぞれの国の代表者がパリに集結して「個人」の力を競い合います。

ワールドチョコレートマスターズ  
日本運営委員会サイト

<https://www.jp-wcm.com/>



下記のツールでも  
情報発信しています



ワールドチョコレートマスターズ  
オフィシャルサイト(英語)

<https://www.worldchocolatemasters.com/>



下記のツールでも  
情報発信しています

