

Catalogue Produits





Créer. Partager. Progresser.™

創造、共有、共創



カカオバリーの歴史

アントナン・カレーム (Antonin Carême) がフランス菓子の礎を築いてから数世紀。

シャルル・バリー (Charles Barry) がブランドの礎を築いてからおよそ200年。

私たちは、2世紀にわたりシェフの皆さまと信頼関係を築きながら、共に歩んできました。それは喜びと誇りと成長を感じながら、フランス菓子の発展を支えてきたカカオバリーの歴史でもあります。

カカオバリーが目指すこと

シェフの皆さまに寄り添い、お声にしっかりと耳を傾け、最適な製品と、技術やノウハウをお届けすることで、理想の味わいを実現し、これまでの常識を覆すようなさらなる高みを目指していくお手伝いをします。



100%トレーサビリティ

生産者からシェフへ
カカオバリーでは、パッケージから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ことで、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間の信頼関係によるものです。



Q- フェルマンタシオン

**Q-フェルマンタシオンの証明
ピュルテシシリーズ**
発酵はカカオ豆本来の香りを引き出す重要な工程。Q-フェルマンタシオンは、自然由来の発酵を最適化する方法であり、それぞれのカカオ豆が持つ、純粋で力強い香りを最大限に引き出すことができます。



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。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。



ココアホライズン

2015年以來、カカオバリーは世界中のカカオ生産者の生活向上と持続可能なコミュニティ発展のため、ココアホライズン財団を支援しています。私たちの専門知識を共有することで、最良の方法による収穫量の最大化や、持続的な収入と生活の向上を実現しています。



ルノートル

至高のコラボレーション
カカオバリーと、至高のガストロノミーブランドであるルノートルが、各々の才能とノウハウを結集して、シェフのいかなる厳しい要望にも応えられる洗練されたチョコレート・ナッツ製品を作りました。

La gamme Pureté



ピュルテシリーズ



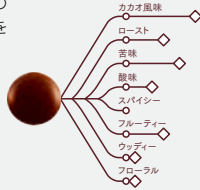
Les chocolats de couverture noirs | ケーベルチュール ショコラ ノワール ピュルテ



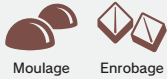
Ocoa™ オコア

入数 1kg×6(ピストールタイプ)

その力強いカカオ感を宿したこのダークケーベルチュールは、ほどよい甘さで美しいほろ苦さを表現したいシェフに、無限のインスピレーションをもたらします。



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



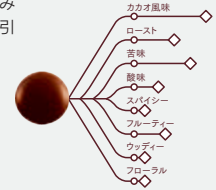
Moulage Enrobage



Inaya™ イナヤ

入数 1kg×6(ピストールタイプ)

力強いカカオ感を備えたこのチョコレートは、心地よい苦味に、ローストの香りとほのかな酸味が重なり、個性あるレシピを生み出すシェフの創造性を引き出します。



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



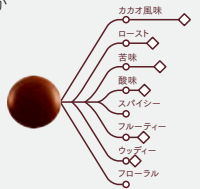
Mousse Ganache Moelleux



Extra-Bitter Guayaquil エキストラビター

入数 1kg×6(ピストールタイプ)

このビターなダークケーベルチュールは、ロースト香と力強いカカオの風味に、コーヒーや栗を思わせる繊細なニュアンスが寄り添います。



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



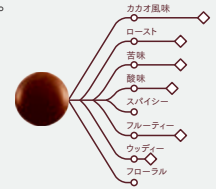
Multi-Applications



Excellence エクセランス

入数 1kg×6(ピストールタイプ)

バランスのよい味わいとカカオの穏やかな甘みが、シェフの創造性を引き出し、シェフに多彩なレシピの着想をもたらします。



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



Multi-Applications

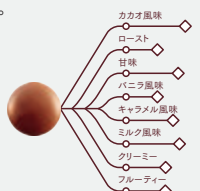
Les chocolats de couverture au lait | ケーベルチュール ショコラ オレ ピュルテ



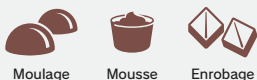
Lactée Supérieure ラクテ

入数 1kg×6(ピストールタイプ)

ピュアなカカオの味わい。濃厚なミルクの風味。香り豊かなアロマの余韻。



38% カカオ分 (min) | 23% ミルク分 (min)
38% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●●●○+



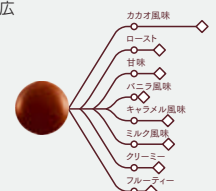
Moulage Mousse Enrobage



Alunga™ アルンガ

入数 1kg×6(ピストールタイプ)

力強いカカオの風味を主体に、甘さを抑えつつ、特徴的なミルクノートが広がる味わい。



41% カカオ分 (min) | 24% ミルク分 (min)
35% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●●○○+



Moulage Mousse Ganache

La gamme Héritage



エリテージシリーズ



Le chocolat de couverture **noire**

|クーベルチュール ショコラ ノワール

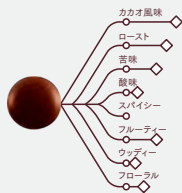


Mi-Amère
ミ・アメール



入数 1kg×6(ビストールタイプ)

やさしくローストしたカカオに、植物的な酸味がほのかに重なる味わい。



58% カカオ分 (min)
38% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●●○+



Moulage Intérieur

Le chocolat blanc au caramel

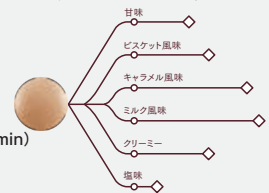
| ショコラブラン キャラメル



Zéphyr™ Caramel
ゼフィールキャラメル

入数 2.5kg×4(ビストールタイプ)

繊細でシルキーな口どけのホワイトチョコレートに、キャラメルミルクのしっかりとした風味が広がり、プルトアーニユの塩バターキャラメルを思わせる仕上がります。



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



Multi-Applications

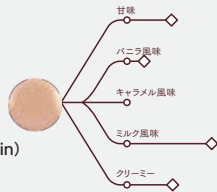
Les chocolats **blancs** | ショコラブラン



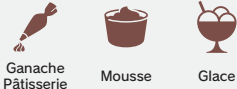
Zéphyr™
ゼフィール(ホワイト)

入数 5kg×4(ビストールタイプ)

やさしい甘さのホワイトチョコレートに、控えめな糖度と、濃厚なミルクの風味が際立ちます。



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



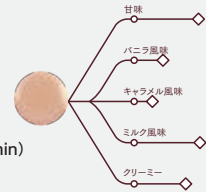
Ganache Pâtisserie Mousse Glace



Blanc Satin™
ブランサタン(ホワイト)

入数 5kg×4(ビストールタイプ)

シルキーなミルクの風味に、天然のブルボンバニラがもたらすやさしい甘さが重なる仕上がります。



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



Moulage Intérieur Enrobage

Les chocolats de **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き菓子やムースに最適です

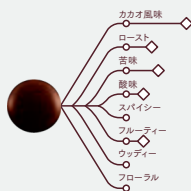


Chocolat Amer
ショコラ・アメール



入数 5kg×4(ビストールタイプ)

カカオの力強い風味に、ほのかなフルーティーさと植物的な香りが調和したダークチョコレート。



60% カカオ分 (min)
32% 脂肪分 (min) | 流動性 -●●○○○+



Intérieur Ganache Mousse

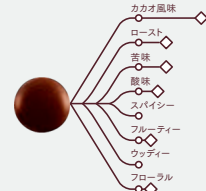


Force Noire™
フォルス・ノワール



入数 1kg×6(ビストールタイプ)

扱いやすいダークチョコレート。バランスの取れた風味が生み出すまろやかな口当たりが魅力。



50% カカオ分 (min)
27% 脂肪分 (min) | 流動性 -●○○○○+



Intérieur Ganache Mousse

Les produits résistants à la cuisson



焼成用チョコレート



Drops de Chocolat ドロップショコラ



入数 5kg × 4

上質なダークチョコレートのドロップタイプ。焼成にもデザートへの混ぜ込みにも適した仕様。



50% カカオ分 (min) | 1kgあたり約7500粒



Bâtons Boulangers Extrudés バトンショコラ

入数 1.6kg × 15 / 1.6kg × 6

長さ8cmのバトンショコラ。開封してすぐ使え、焼成にも強く、パン・オ・ショコラに適したサイズ。

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

44% カカオ分 (min)



Les produits 100% cacao



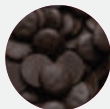
100% カカオ製品



La masse Grand Caraque グランカラク

入数 3kg × 4

ピュアカカオマス (カカオ100%)。フォンダン系のチョコレート菓子に深い色合いを与え、甘さをほどよく抑えてくれます。



100% カカオ分 (min)
53% ココアバター分



Intérieur



Sauce



Mousse



Beurre de cacao Désodorisé ブル・ド・カカオ

入数 3kg × 4

脱臭されたピストール状のココアバター。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



Intérieur



Les produits à base de Fruits secs ナッツ製品



La pure pâte

| ピュアペースト

Pure Pâte Noisettes 100% パートノワゼット



入数 5kg × 2

新鮮なヘーゼルナッツ100%を軽くローストし、その卓越した香りを引き出したペースト。自然な甘み、ほのかに黄金色を帯びた仕上がりに。製菓やショコラづくりに最適。



100% ヘーゼルナッツ分



Intérieur



Mousse



Glace

用途と利点:

- ・パティスリーやショコラトリーでの使用に適している
- ・クレム、ムース、アイスクリーム、ソースの製作に適している
- ・甘さを抑えたいレシピに理想的

Le praliné onctueux

gout pur fruit | プラリネピュアナッツ

Praliné Amandes Valencia 50% ルノートル プラリネアモンド



入数 5kg × 2

香り豊かなバレンシアアモンドを軽くローストして仕上げた個性あるプラリネ。ピュアな香り、ほのかな黄金色、そしてなめらかな質感が特徴。パティシエにもショコラティエにも理想的なペーストとなります。



50% バレンシアアモンド分



Intérieur



Mousse



Glace

用途と利点:

- ・パティスリーやショコラトリーのフィリングに適している
- ・クレム、ムース、アイスクリーム、ソースの製作に適している



Les pralinés onctueux caramélisés | プラリネキャラメリゼ

Praliné Noisettes 50% プラリネノワゼット



入数 5kg × 2

最高品質のヘーゼルナッツをキャラメリゼして仕上げた、なめらかな50%プラリネ。ほどよいローストによって複雑なアロマが引き立ち、独特の黄金色と上品な甘みが広がる味わいです。



50% ヘーゼルナッツ分



Intérieur



Mousse



Glace

用途と利点:

- ・パティスリーやショコラトリーでの使用に適している
- ・クレム、ムース、アイスクリーム、ソースの製作に適している

Praliné Amandes Noisettes 50% プラリネアモンドノワゼット



入数 1kg × 6

鮮度にこだわったアモンドとヘーゼルナッツを合わせ、なめらかに仕上げた50%プラリネ。ほどよいローストがもたらす力強いアロマと、あたたかみのある黄金色、そしてなめらかな質感が特徴で、バリ・プレストのペーストに最適です。



25% アーモンド分
25% ヘーゼルナッツ分



Intérieur



Mousse



Glace

用途と利点:

- ・パティスリーやショコラトリーのフィリングに適している
- ・クレム、ムース、アイスクリーム、ソースの製作に適している
- ・バリ・プレストづくりに最適

Gianduijas ジャンドーヤ

Gianduja Noir ファボリットジャンドーヤ



入数 2.5kg × 8

力強いダークチョコレートと純粋なヘーゼルナッツペーストの調和。



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



Intérieur



Mousse



Glace

Gianduja Plaisir Lait ルノートル ジャンドーヤノワゼット



入数 2.5kg × 8

上質なミルクチョコレートと、ほかにローストしたヘーゼルナッツの洗練されたブレンド。



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



Intérieur

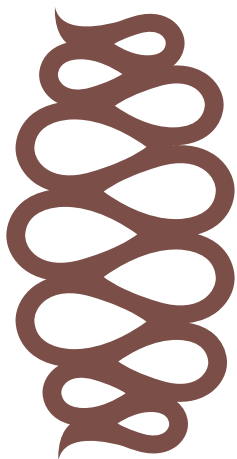


Mousse



Glace





Les Produits de Services

フィリング・仕上げ製品

La Texture

| フィリング製品



Pailleté Feuilletine™ パユテフオユティーン

入数 2.5kg × 4

ブラリネ、ボンボン、パティスリーのための、サクサクしたクレープダンテルのクランチ。



100% バターオイル使用(油脂原料分)



Biscuit



Décor

Le décor & Finition

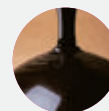
| デコレーション



Brillance Noire ブリヤンス ノワール

入数 2kg × 4

ダークチョコレートのグラサージュ。すぐ使えるタイプで、のぼしやすく、パティスリーに深い色合いと美しい光沢を与えます。皿のデコール



39% チョコレート分(min) (飾り・仕上げ装飾)にも自在に使える製品です。



Décor

Les pâtes à glacer | パータグラッセ



Pâte à Glacer Brune パータグラッセ ブリュン

入数 5kg × 4

深い黒色のパータグラッセ。テンパリング不要。作品に完璧な光沢を与えます。



18% カカオ分(min) | 流動性 -●●●○+



Moulage



Décor



Enrobage



Pâte à Glacer Blonde パータグラッセ ブロンド

入数 5kg × 4

明るい色調のパータグラッセ。テンパリング不要。ガトーを美しくコーティングできます。



5.8% カカオ分(min) | 流動性 -●●●○+



Moulage



Décor



Enrobage



Pâte à Glacer Ivoire パータグラッセ イヴォワール

入数 5kg × 4

アイボリー色のパータグラッセ。テンパリング不要。その完璧な光沢がデザート美しく包み込みます。



20% ミルク分(min) | 流動性 -●●●○+



Moulage



Décor



Enrobage

