



[ CACHALOT ]  
CHOCOLAT

2026 - 2027

# カシャロが 選ばれる 5つの理由

## Raison 1

### こだわりの材料で 美味しさを追求

当社の取扱うフランスのプレミアムブランドを使い、  
こだわりの詰まった上質な材料を使用することで  
忘れられない美味しさを追及しています。

## Raison 2

### 職人が認める 確かな製品づくり

積み重ねてきた技術と丁寧な手仕事、  
そこに高性能な機械を組み合わせで作られた  
美しいチョコレートは、長年にわたり  
職人の皆様にご評価いただいております。



## Raison 3

### 品質に妥協せず 長い賞味期限を実現

独自の製造ノウハウに加えて  
毎ロット適切な検査を行うことにより、  
完成から冷凍で18カ月、解凍後2カ月、  
安定した品質を保つことができます。

## Raison 4

### 幅広い ビジネススタイルに適応

ご注文は100粒単位から、ご使用は20粒単位から、  
お客様それぞれのスタイルに合わせて  
思いのままにご利用いただけます。

※ P.2 ご注文方法をご覧ください。

## Raison 5

### より厳密な食品安全を目指し 「FSSC22000」を認証取得

当社のチョコレート製造に関わるシステムは、  
食品安全マネジメントシステムの  
国際規格「FSSC22000」を認証取得し、  
これに基づいて「安全」「安心」な製品を  
製造しております。

# ご注文方法

カシャロは美味しさだけでなく、お客様の使いやすさも追及し3種類のご注文方法をご用意しています。ビジネススタイルに合わせてご選択ください。

## ベーシック

1種類100粒単位\*でご注文いただける基本のご注文方法です。

\*一部商品を除く

ボンボンショコラ  
1種類

100粒/ケース  
〈20粒×5トレー〉



オランジェット

1.9kg/ケース  
〈380g×5トレー〉

ペール

1kg/ケース  
〈500g×2袋〉



ご注文単位

全ての商品は、  
ケース単位での  
ご注文となります

## アソート

人気のボンボンショコラ5種類を20粒単位で1ケースにまとめたアソートセットです。

ボンボンショコラ  
5種類

100粒/ケース  
〈20粒×5トレー〉

ボンボンショコラ5種類の組み合わせは、以下A~Dの4セットをご用意しています。

Aセット



Bセット



Cセット



Dセット



## ギフトボックス

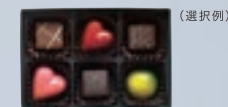
こだわりのボンボンショコラをカシャロオリジナルの化粧箱に詰め合わせたセットです。

ボンボンショコラ  
6種類

20箱/ケース

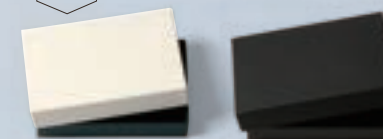
step  
1

P.3-4掲載のGマークがついている商品からご自由にお選びいただけます。



step  
2

化粧箱は[白色/黒色]のいずれかをお選びいただけます。



※ギフトボックスをご検討の場合は、右記QRコードを読み取って、必ず【4.納品状態】をご確認ください。



納品状態

❄️ 冷凍

納品時期

ご注文より**3営業日以降**のお届け

ご注文より**10営業日以降**のお届け

賞味期限

製造後**18ヶ月**〈冷凍保管〉  
解凍後**2ヶ月**〈定温\*保管〉  
※冷凍保管時の賞味期限内でご使用ください

製造後**8ヶ月**〈冷凍保管〉  
解凍後**30日**〈定温\*保管〉  
※冷凍保管時の賞味期限内でご使用ください

繁忙期の納品/配送条件/保管方法については本カタログの裏表紙をご参照ください

\*定温…詳細は裏表紙をご確認ください



ビター  
チョコレート  
バナナの  
ガナッシュ

01 G  
ヴァニキュ  
Vanille



ビター  
チョコレート  
ピスタチオの  
ガナッシュ

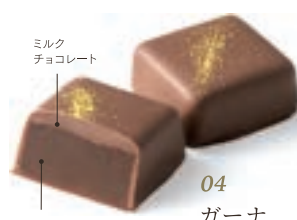
02 G  
ピスターシュ  
Pistache



ビター  
チョコレート  
クーベルチュール  
「メキシック 66%」の  
ガナッシュ

03  
メキシック  
Mexique

在庫なくなり次第終了



ミルク  
チョコレート  
クーベルチュール  
「ガーナ 40%」の  
ガナッシュ

04  
ガーナ  
Ghana

在庫なくなり次第終了



ミルク  
チョコレート  
くきほうじ茶の  
ガナッシュ

05 G  
ほうじ茶  
Hôjicha



ミルク  
チョコレート  
抹茶の  
ガナッシュ

06 G  
抹茶  
Matcha



ミルク  
チョコレート  
塩キャラメルの  
ガナッシュ

07 G  
キャラメル・サレ  
Caramel Salé



ビター  
チョコレート  
クーベルチュール  
「タンザニア 75%」の  
ガナッシュ

08  
タンザニア  
Tanzanie

在庫なくなり次第終了



ミルク  
チョコレート  
珈琲の  
ガナッシュ

09 G  
パレ・ダルジャン  
(珈琲)  
Palet d'Argent



ビター  
チョコレート  
オレンジピールを  
使用したガナッシュ

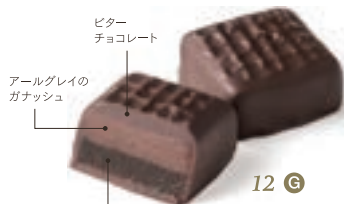
10  
オランジュ  
Orange

在庫なくなり次第終了



ミルク  
チョコレート  
ごまを加えた  
ブラリネ

11 G  
ゴマ  
Sésame



ビター  
チョコレート  
アールグレイの  
ガナッシュ  
アールグレイの  
ジュレ

12 G  
アールグレイ  
Earl Grey



ココアパウダー  
ビター  
チョコレート  
ビターチョコレート  
ガナッシュ

13 G  
トリュフ  
Truffe



ミルク  
チョコレート  
アーモンドと  
ヘーゼルナッツの  
ブラリネ

14 G  
ロッシュ・レ  
Rocher Lait



ビター  
チョコレート  
苺の  
ジュレ

15 G  
パレ・フリーズ  
Palet Fraise



ビター  
チョコレート  
2種類のチョコレートを  
使用したガナッシュ

16 G  
パレ・ドール  
Palet d'Or

\*ギフトボックスサービスについては、Gマークがついている商品からお選びいただけます。

- 01 熟成したバナナの濃厚な香りと、エキゾチックなビターチョコレートが組み合わさり、上質な調和を感じさせる一粒に。
- 02 ピスタチオペーストにホワイトチョコレートを合わせたガナッシュの濃厚でなめらかな口どけが特徴の一粒。
- 03 フルティ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。
- 04 キャラメルを思わせるコクのある味わいが特徴のチョコレート「ガーナ40%」を使用した一粒。
- 05 玉露と碾茶のくきほうじ茶を、ホワイトチョコレートと合わせ、風味豊かなガナッシュに仕上げました。
- 06 香り高い宇治抹茶を惜みなく使用した濃厚なガナッシュをミルクチョコレートでコーティングした贅沢な一粒。
- 07 フランス・グランド産の塩(フルードセル)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コーティングしました。
- 08 フローラルで香り豊かなビターチョコレート「タンザニア75%」を使用した一粒。
- 09 奥深い珈琲のガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なコクと奥行きを与えます。
- 10 ベースにしたオレンジピールをガナッシュに合わせたオレンジの風味を存分に楽しめる香り高い一粒。
- 11 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とごまの豊かな風味を楽しむ一粒に仕上げました。
- 12 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。
- 13 カカオの芳醇な香りとほろ苦さをお楽しみいただけるよう、カカオの濃厚さにこだわったトリュフ。
- 14 アーモンドとヘーゼルナッツの自家製ブラリネのはじける食感を楽しむ一粒。
- 15 フレッシュな苺のガナッシュとジュレの二層仕立て。果実感溢れる一粒。
- 16 個性豊かなミルクとビター2種類のチョコレートをバランスよく合わせた、チョコレート好きのための一粒。

	01	02	03-09	10	11	12	13	14	15	16
サイズ(mm)	W24×D24×H12			W24×D24×H12			Φ25×H18	Φ20×H23	W24×D24×H12	Φ28×H12
重さ	約8g			約8g			約9g		約8g	
特定原材料等	乳、大豆	乳、大豆、ピスタチオ	乳、大豆	小麦、乳、オレンジ、大豆	乳、アーモンド、ごま、大豆	乳、大豆、りんご	乳、大豆	乳、アーモンド、大豆	乳、大豆、りんご	乳、大豆

Nouveauté



17 G  
キャラメル・ピュア  
Caramel Pur

Nouveauté



18 G  
キャラメル・ポワール  
Caramel Poiré



19 G  
マロン・ノワゼット  
Marron Noisette

アルコール使用



27  
ルビーアマンド  
Amandes Chocolat Rubis



20 G  
ライム  
Citron vert



21 G  
カシス  
Cassis



22 G  
ベルガモット  
Bergamote



28  
レザンソーテルヌ  
Raisins au Sauternes

アルコール使用



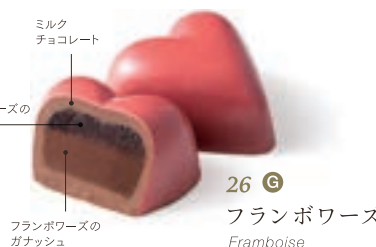
23 G  
ユズ  
Yuzu



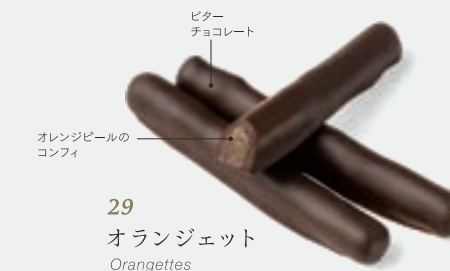
24 G  
アナナスココ  
Ananas coco



25 G  
パッション  
Passion



26 G  
フランボワーズ  
Framboise



29  
オレンジット  
Orangettes

17 とろける濃厚なキャラメルをビターチョコレートで閉じ込めました。幅広い層を魅了する上質なキャラメルフレーバー。

22 香り豊かなベルガモットにミルクチョコレートを合わせ、爽やかな酸味を引き立てたガナッシュをビターチョコレートでコーティングしました。

18 芳醇で華やかな洋梨のキャラメルと、コクのあるキャラメルガナッシュ。洋梨の豊かな果実味を楽しむ一粒。

23 柚子独特の香りと風味をバランス良く合わせ、ビターチョコレートで際立たせました。

19 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プラリネガナッシュを二層に仕立てました。

24 バイナップル、ココナッツをベースに隠し味にライムを加えたフルーティーさが特徴の一粒。

20 ライム本来のしっかりと酸味と爽やかな香りを、力強いカカオ感のミルクチョコレートが引き立てます。

25 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。

21 甘酸っぱく香り良いカシスを数種類のチョコレートと合わせ、魅惑的な紫の中に閉じ込めた一粒。

26 甘酸っぱいフランボワーズのジュレと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。

27 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。

29 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、手間を惜まず約2週間かけて作ります。

28 レーズンをフランス産のソーテルヌ（極甘口の貴腐ワイン）で漬け込み、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。

	17/18	19	20	21/22/23	24	25/26	27	28	29
サイズ(mm)	Φ30×H15	Φ28.5×H18	W27×D24×H17	Φ30×H15	Φ28.5×H18	W32×D30×H16	W23×D17×H14	W18×D14×H9	W70×D8×H8
重さ	約8g	約10g		約8g		約10g	約4g	約2g	約6g
特定原材料等	乳、大豆	小麦、乳、大豆	乳、大豆	乳、大豆、りんご	乳、大豆	乳、大豆、りんご	乳、アーモンド、大豆	乳、大豆	小麦、乳、オレンジ大豆

※画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

# Nouveautés

新商品のご紹介

瑞々しく芳醇なキャラメルを  
繊細に包み込む  
チョコレート



ビター  
チョコレート

キャラメル

## キャラメル・ピュア

*Caramel Pur*

とろける濃厚なキャラメルをビターチョコレートで閉じ込みました。幅広い層を魅了する上質なキャラメルフレーバー。



ミルク  
チョコレート

洋ナシのキャラメル

キャラメルガナッシュ

## キャラメル・ポワール

*Caramel Poire*

芳醇で華やかな洋梨のキャラメルと、コクのあるキャラメルガナッシュ。洋梨の豊かな果実味を楽しむ一粒。

## オリジナルロゴマークや 模様を入れて

企業やイベントのロゴマーク、  
こだわりの模様などお好きなデザインを  
転写して納品いたします。

※別途転写シートの制作が必要です。

## 色違い/模様違いで

色見をコーポレートカラーや  
季節限定カラーに変更したい、  
他と違う模様にしてほしい、  
そんなご要望にもお応えいたします。

※色変更はモールド製品のみ対応可能です。

# OEM

Original Equipment Manufacturing

上質な材料と職人の確かな技術で作る  
オーダーメイドのプレミアムチョコレート

ボンボンショコラ  
1000粒~  
1000粒以下のご要望も  
一度ご相談ください。

コンフィズリー・  
ショコラテ  
10kg~

【納期】ご注文より**2~6ヶ月程度**のお届け  
※内容によってお届けまでの期間は変動します。

【賞味期限】製造後**18ヶ月**〈冷凍保管〉  
解凍後**2ヶ月**〈定温\*保管〉  
※冷凍保管時の賞味期限内でご使用ください  
\*定温…詳細は裏表紙をご確認ください

## こだわりの素材を使って

地域で取れる素材、お好みのフルーツピューレなど、  
様々な素材でお客様だけのボンボンショコラを  
お作りします。

## ナッツ製品やフルーツの チョココーティングも

ナッツや豆、ドライフルーツなどの  
チョコレートコーティングも可能です。  
素材だけでなく、こだわりのチョコレートを  
ご希望の場合も、ぜひ一度ご相談ください。

CACHALOT  
CHOCOLAT



カシャロ チョコレート

www.cachalotnf.jp

お問い合わせ

日仏商事株式会社

www.nichifutsu.co.jp

本社 : TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977  
東京事業所 : TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482  
福岡営業所 : TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272  
札幌営業所 : TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

## ご購入の際の注意点

### ■ 繁忙期(12~2月)の納品について

オーダー時期	納品時期
2026年9月末まで	年内納品が可能
2026年10月末まで	2027年1月末までの納品が可能
2026年11月以降	商品の在庫状況により納期が遅れる場合がございます。お早目のご注文をお願いいたします。

※大量のご注文の際は納期についてご相談させていただく場合がございます。  
※納期は在庫状況により異なります。

### ■ 配送条件

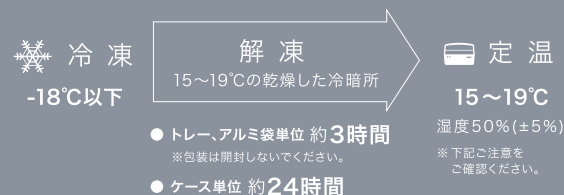
配送料金は1ケースにつき **1,200円**(税抜)です。

**4ケース以上のご発注で送料無料**となります。

当商品は**冷凍便**でのお届けとなります(-18℃以下)

※弊社ブランド製品「ペルーガ」と混載いただくことも可能です。

### ■ 保管方法



〈ご注意〉

- 〈定温〉とは、一定の温度で保管することを意味しています。ここでは15~19℃の範囲内で保管してください。
- 保管温度が高く、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。
- 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となります。  
※召し上がっても身体に差し障りありません。

### ■ 掲載情報

- 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、カタログ記載のサイズ、重量、色彩などに若干の誤差が生じる場合がございます。
- 規格内容やデザインが予告なく変更となる場合がございます。
- 当カタログの内容、テキスト、画像等の無断転載・無断使用を固く禁じます。
- 画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

