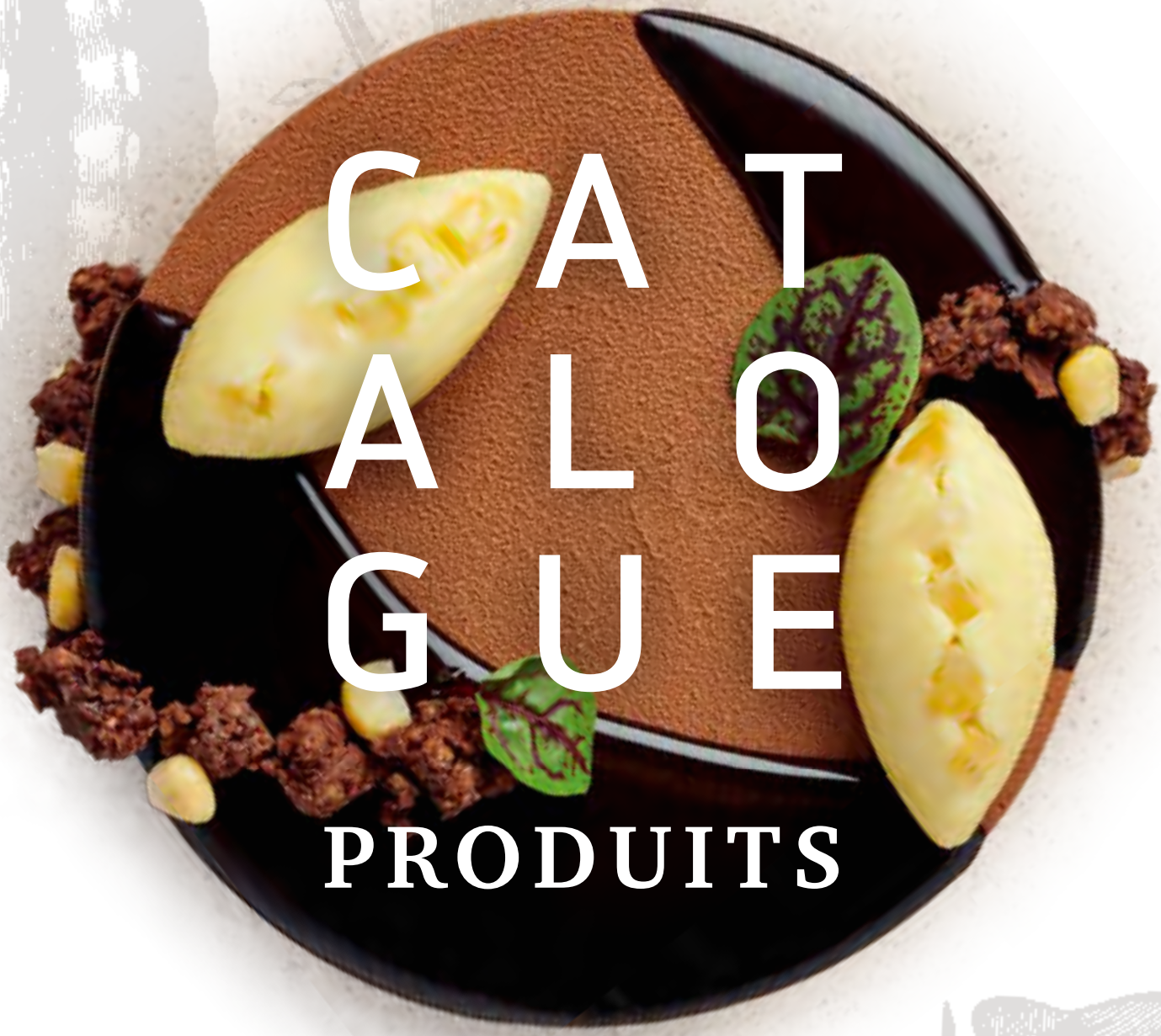
CACAO BARRY
Since 1842

EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™



CATALOGUE 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プラリネ、
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

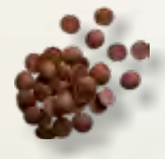
将来を見据えたビジョンと決意のもと、チャールズ・バリーは
当初から様々なスタンダードを作り上げていました。
この強い決断と行動力は今日のカカオバリーの中に息づいています。

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。

CATALOGUE PRODUITS／製品カタログ

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 4-5
カカオ農園からシェフへ 6-9



CHOCOLATS DE COUVERTURE & CHOCOLATS／チョコレート製品
オールノワール™ 10-11
プランテーションシリーズ 12-13
オリジンシリーズ 14-15
ピュルテシリーズ 16-19
エリテージシリーズ 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
ピュアペースト、プラリネ、ジャンドーヤ 24

PRODUITS DE SERVICE／仕上げ・フィリング製品
フィリング、パータグラッセ、デコレーション 25

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 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。

CACAO BARRY Since 1842

Repensez vos limites.

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

PLANTEURS ET CHEFS, ENSEMBLE • LAISSONS LA NATURE PROSPÉRER • TOUS PROTECTEURS DE LA DIVERSITÉ ET DE L'INTENSITÉ DU CACAO

cocoa HORIZONS

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コミュニティの強化、自然の豊かさを実現することを目標にしています。

PLANTEURS ET CHEFS, ENSEMBLE, LAISSONS LA NATURE PROSPÉRER.

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

CACAO BARRY Since 1842

Repensez vos limites.

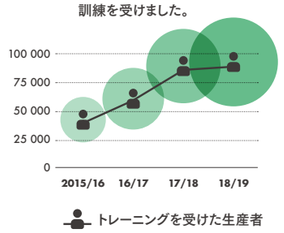
DES FÈVES DE CACAO ISSUES D'UNE AGRICULTURE DURABLE

持続可能な農法で栽培されたカカオ豆

cocoa HORIZONS

西アフリカ
2018-2019 年

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。



+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。

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

+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

SOUTENIR

生産者のコミュニティの所得増加の支援を行います。

貧困を脱した生産者

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 CO_2
削減

16,500t CO_2
昨年からの削減量

138,468
GPSを使った地上の農園の把握数
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

602,948
木陰を作るために植林しました

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。

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、カカオの実は集められ、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

カカオマスを圧搾することでココアバターを抽出することができます。
圧搾後のカカオマスの脂肪分は、その後粉砕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砕し、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(精錬)

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™

OR NOIR™ by CACAO BARRY Since 1842

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。

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
reconnaissable 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。あなたの想いがつ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。

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。
※500kg単位のみとなります。

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？
日本にいながら、オンラインで『オールノワール™』をお作りいただける『オールノワール™コネクト』をご利用いただけます。

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めることは
『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。

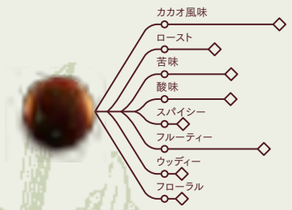
LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS DE PLANTATION クーベルチュール ショコラ ノワール プランテーション

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。

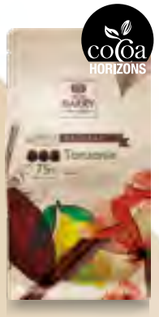
LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS D'ORIGINE クーベルチュール ショコラ ノワール オリジン

クーベルチュール ピストール
タンザニア
Tanzanie
75% カカオ分

入数 1 kg × 6（ピストールタイプ）

カカオ品種
– クリオロ種
– 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 ピストール
サンドマング
Saint Domingue
70% カカオ分

入数 1 kg × 6（ピストールタイプ）

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

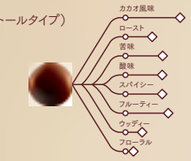
70% カカオ分(min)	42% 脂肪分(min)	流動性 –●●●●◊+

クーベルチュール ピストール
メキシック
Mexique
66% カカオ分

入数 1 kg × 6（ピストールタイプ）

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
– パンデピ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 ピストール
ベネズエラ
Venezuela
72% カカオ分

入数 1 kg × 6（ピストールタイプ）

カカオ品種
– クリオロ種
– 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。

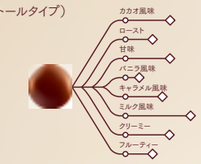
LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT D'ORIGINE クーベルチュール ショコラ オ レ オリジン

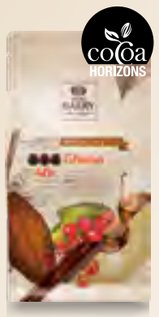
クーベルチュール ピストール
ガーナ
Ghana
40% カカオ分

入数 1 kg × 6（ピストールタイプ）

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





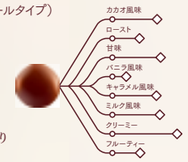
40% カカオ分(min)	20% ミルク分(min)	39% 脂肪分(min)	流動性 –●●●●◊+

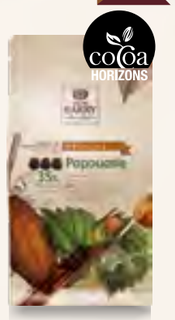
クーベルチュール ピストール
パプアジィ
Papouasie
35% カカオ分

入数 1 kg × 6（ピストールタイプ）

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。

100% TRACEABLE COCOA BEANS

100% PUR BEURRE DE CACAO / 100% PURE COCOA BUTTER

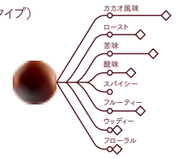
FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

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 ピストール
オコア
Ocoa™
70% カカオ分

入数　1 kg × 6（ピストールタイプ）

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。



Moulage　Enrobage

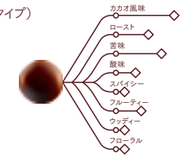
FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

70% カカオ分(min)	38% 脂肪分(min)	流動性 −♦♦♦♦◊+

クーベルチュール ピストール
イナヤ
Inaya™
65% カカオ分

入数　1 kg × 6（ピストールタイプ）

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。



Mousse　Ganache　Moelleux

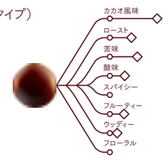
FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

65% カカオ分(min)	31% 脂肪分(min)	流動性 −♦♦◊◊◊+

クーベルチュール ピストール
エキストラビター
Extra-Bitter Guayaquil
64% カカオ分

入数　1 kg × 6（ピストールタイプ）

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。



Moulage　Intérieur　Enrobage

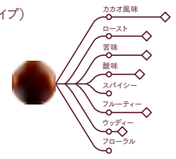
FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

64% カカオ分(min)	40% 脂肪分(min)	流動性 −♦♦♦♦◊+

クーベルチュール ピストール
エクセランス
Excellence™
55% カカオ分

入数　1 kg × 6（ピストールタイプ）

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。



Moulage　Intérieur　Enrobage

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

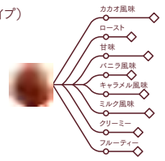
55% カカオ分(min)	35% 脂肪分(min)	流動性 −♦♦◊◊◊+

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
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。



Moulage　Mousse　Enrobage

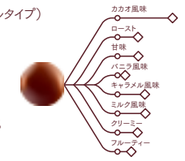
FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

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。



Mousse　Ganache

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

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

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

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。

CHOCOLAT
TOUTFRUIT WHOLEFRUIT
CHOCOLATE
ホールフルーツチョコレート

100% FAIT DE PUR FRUIT DE CACAO

PURETÉ

Evocao™

cocoa HORIZONS

クーベルチュール ピストール
エヴォカオ

入数 2.5kg × 4（ピストールタイプ）

味の特徴

フレッシュ感のある果実味
柑橘類の香り
トロピカルフルーツの香り

カカオ分(min)	脂肪分(min)
72%	40%

流動性 −●●●○○＋

100%カカオ由来原料
カカオ由来以外の原料を一切加えていません。レシチン、バニラも不使用です。

スッキリとした柑橘系＆フルーティな味わい
フルーツとしてのカカオ本来の自然なみずみずしさを再発見できます。

100%持続可能な方法で調達されたカカオ
サステナブルなカカオ豆を使用するだけでなく、これまで廃棄されてきたカカオの果肉部分のアップサイクルにより、カカオ農家の生活水準向上に貢献します。

香りのスペシャリストであるフランソワ・シャルティエ氏による科学的な指標

ホールフルーツチョコレート エヴォカオ 72%と相性のよい素材

カカオ豆とカカオの果肉のみを原料として使用した100%カカオ由来のチョコレートであるため、従来のチョコレートでは感じられなかった革新的なフルーツの香りと酸味が特徴です。

※原材料の「（一部に乳成分含む）」の表示について、本製品製造工場では乳を含む製品も製造しているためアレルギー注意喚起として「（一部に乳成分含む）」と表記していますが、原料には使用していません。

ホールフルーツチョコレートを使用するために必要な知識

繊細なチョコレートであるため、取り扱いには注意が必要です。

- チョコレートの温度が**40℃を絶対に超えない**ように溶解してください。下部にあるテンパリングのグラフを参照ください。
  ※40℃を超えると変質し、状態や風味が悪くなります。
- チョコレート溶解機を使う際は、**設定温度を45℃**にし、**チョコレートの温度は30.5℃**をキープできるような状態が理想的です。（詳細な温度設定の仕方はチョコレート溶解機のメーカーにお問い合わせください。）
- 電子レンジでチョコレートを溶かす場合は40℃を絶対に超えないように注意してください。例えば1kgのチョコレートを溶かす場合は、**650Wで30秒おきに取り出して、混ぜながら溶解**することを推奨しています。
- 直射日光を避け、清潔で臭気のない**湿度70%以下、12-20℃の環境**でチョコレートを保管してください。

温 度

湿 度

保 管

ホールフルーツチョコレートのテンパリング

Héritage
エリテージシリーズ

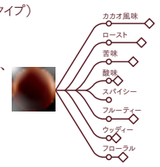
カカオバリーでは、力強いカカオの香りが感じられる
幅広いチョコレート製品をお届けするために、
世界中から最良のカカオ豆を調達しています。

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
Mi-Amère
58% カカオ分

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。



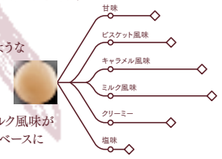
58% カカオ分(min)	38% 脂肪分(min)	流動性 −◆◆◆◇◇+

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
Zéphyr™ 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
キャラメルブールサレの
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。



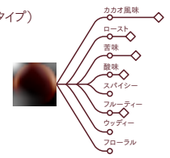
35% カカオ分(min)	30% ミルク分(min)	39% 脂肪分(min)	流動性 −◆◆◆◆◆+

LES CHOCOLATS 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
Chocolat Amer
60% カカオ分

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。

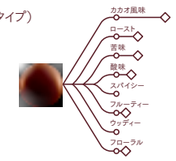


60% カカオ分(min)	32% 脂肪分(min)	流動性 −◆◆◇◇◇+

ピストール
フォルス・ノワール
Force Noire™
50% カカオ分

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。



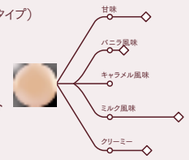
50% カカオ分(min)	27% 脂肪分(min)	流動性 −◆◇◇◇◇+

LES CHOCOLATS BLANCS ショコラブラン

ピストール
ゼフィール（ホワイト）
Zéphyr™
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。

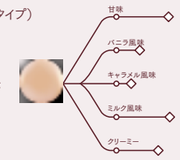


34% カカオ分(min)	25% ミルク分(min)	40% 脂肪分(min)	流動性 −◆◆◆◆◆+

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）

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

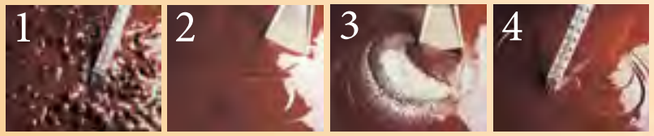
入数 550 g × 8

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を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℃（※）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
マイクリオが持つ適正な結晶が融解しない温度 34℃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℃（※）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仕上がります。
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出来ます。

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。

ブール・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

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、なめらかな食感は、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ブレストに最適です。

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
ショコラノ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の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 | 35.9% 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。

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)

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ヌ

Pailleté Feuilletine™

入数 2.5 kg × 4

特徴
レース状の薄いクレープをフレーク状にしたもの。ポンポ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。

100% バターオイル使用(油脂原料分)

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℃で溶かし、使用後すぐに5℃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

パータグラッセ ブリュン

Pâte à Glacer Brune

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。

18% カカオ分 (min) | 流動性 −●●●◇◇+

パータグラッセ ブロンド

Pâte à Glacer Blonde

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。

5.8% カカオ分 (min) | 流動性 −●●●◇◇+

パータグラッセ イヴォワール

Pâte à Glacer Ivoire

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。

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

Brillance Noire
39% チョコレート分

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 (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

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- フェルマンタシオン

Q-フェルマンタシオンの証明 ピュルテシリーズ

Q-フェルマンタシオンは、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-フェルマンタシオンです。

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、日本未取扱い製品も含まれています。

www.cacao-barry.com

WORLD CHOCOLATE MASTERS

POWERED BY CHOCOLATE ACADEMY

SUPPORTED BY

CACAO BARRY Since 1842

CALLEBAUT

MoNA LISA

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に応募しよう！

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ヵ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://jp-wcm.blogspot.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

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

2023.10