

CACHALOT
CHOCOLAT

2025 - 2026



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
忘れない美味しいを追及しています。

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て作られた
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ヶ月、解凍後2ヶ月、
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

ポンボンショコラ
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

人気のポンボンショコラ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。

ポンボンショコラ
5種類

100粒 / ケース
(20粒×5トレー)



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

Aセット



Bセット



Cセット



Dセット



ギフトボックス

こだわりのポンボンショコラを
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。

ポンボンショコラ
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。



(選択例)

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。



納品状態

冷凍

※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

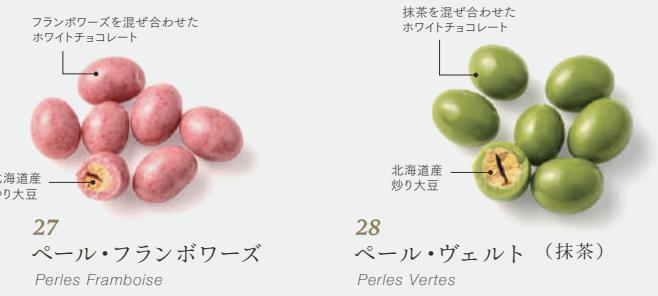
*定温…詳細は裏表紙をご確認ください

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



*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 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15/16 | 17 | |
|---|--|--------------------------------------|--|---|---|---|--|--------------------------------------|---|---|-------------------------------------|--|---|---|-----------------------------------|---|
| 熟成したバニラの重厚な香りと、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。 | 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くちどけが特徴の一粒。 | フルー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。 | 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。 | 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。 | 香り高い宇治抹茶を惜し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。 | フランス・ゲランド産の塩(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。 | 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。 | 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。 | ペースト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。 | 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。 | アーモンドとヘーゼルナッツの自家製プラリネのはじける食感を楽しむ一粒。 | 自家製プラリネにごま、チョコレートを加え、ブチブチとした食感とごまの豊かな風味を楽しめる一粒に仕上げました。 | 香り高いシナモンとまろやかに香る完熟バナナの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。 | 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。 | 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。 | 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組合せた、チョコレート好きのための一粒。 |
| サイズ (mm) | W24×D24×H12 | Φ25×H18 | Φ20×H23 | W24×D24×H12 | 約8g | 約9g | 約8g | 約8g | W24×D24×H12 | Φ28×H12 | 約8g | 約8g | 約8g | 約8g | 約8g | |
| 特定原材料等 | 乳、大豆 | 小麦、乳、オレンジ、大豆 | 乳、大豆 | 乳、アーモンド、大豆 | 乳、アーモンド、ごま、大豆 | 乳、大豆、バナナ | 乳、大豆、りんご | 乳、大豆 | | | | | | | | |



18 ライム本来のしっかりとした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。

23 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ブランを二層に仕立てました。

19 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。

24 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。

20 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。

25 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。

21 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。

26 サバトン社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、手間を惜しまず約2週間かけて作りります。

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

27 北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。甘酸っぱいフランボワーズを混ぜ合わせたホワイトチョコレートでコーティングしました。

28 北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。風味豊かな抹茶を混ぜ合わせたホワイトチョコレートでコーティングしました。

29 カリっと焼き上げたアーモンドに、上質なビター・チョコレートをコーティング。カカオの芳醇な香りが広がる特別な一品です。

30 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。

31 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。

	18	19	20/21	22	23	24/25	26	27/28	29	30	31
サ イ ズ(mm)	W27×D24×H17	Φ30×H15	Φ28.5×H18	Φ30×H20	W32×D30×H16	W70×D8×H8	W14×D10×H10	W23×D16×H11	W23×D17×H14	W18×D14×H9	
重 量	約8g			約10g		約6g		約1.5g	約3g	約4g	約2g
特 定 原 材 料 等	乳、大豆	乳、大豆、りんご	乳、大豆	小麦、乳、大豆	乳、大豆、りんご	小麦、乳、オレンジ、大豆	乳、大豆	乳、アーモンド、大豆	乳、大豆		

Nouveautés

新商品のご紹介



ヴァニーユ
Vanille

熟成したバニラの華やかな香りと重厚感のある味わいに、エキゾチックなピターチョコレートが組み合わさることで、上質な調和を感じさせる贅沢な一粒に仕上げました。



ライム
Citron vert

ライム本来の柔らかな酸味と爽やかな香りを閉じ込めたライムガナッシュを、力強さの強いミルクチョコレートが引き立てます。爽やかな味わいを包み込むチョコレートとのマリアージュをお楽しみください。



カシス
Cassis

香り良いカシスを贅沢に使ったガナッシュを濃厚なピターチョコレートと魅惑的な紫の一粒に閉じ込めました。口いっぱいに広がる爽やかな甘酸っぱい風味により心地よい余韻が残ります。

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。



こだわりの素材を使って

地ウイスキー やこだわりの調味料、
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ポンボンショコラを
お作りします。



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

ポンボンショコラ
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



色違い/模様違いで

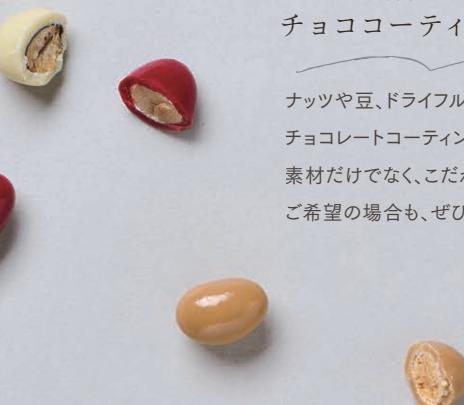
色見をコーポレートカラーや
季節限定カラーに変更したい、
他と違う模様にしてほしい、
そんなご要望にもお応えいたします。

※色変更はモールド製品のみ対応可能です。



ナツツ製品やフルーツの
チョココーティングも

ナツツや豆、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。



ご購入の際の注意点



カシヤロ 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

■ 繁忙期(12~2月)の納品について

オーダー時期	納品時期
2025年9月末まで	年内納品が可能
2025年10月末まで	2026年1月末までの納品が可能
2025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

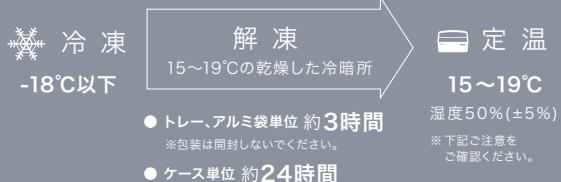
配送料金は1ケースにつき 1,200円(税抜)です。

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°C以下)

※弊社ブランド製品「ベルーガ」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°C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ることがございます。

□ 開封時の温度差が大きい場合(概ね8°C)、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になります。
※召し上がっても身体に差し障りありません。

■ 掲載情報

- カシヤ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。



すべてのカシヤロ製品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たチョコレートを使用しています。

