



カレボーのスタンダードアイテム群にはすべて、
持続可能な農法で育てたカカオ豆 (サスティナブルカカオ) を使用しています。

これは、ベルギーのクーベルチュールチョコレートメーカーとしては**世界初**です。カレボーを選んで頂くことが“サスティナブルカカオ”を選ぶ、という事になるのです。それを通じて皆さんは、カカオ農家のための支援、カカオ豆の品質や収量の向上に伴う農家や生産者組合の収入の向上のための活動に参加していることになるのです。これは大きな改革です！

現在、そして未来にわたって素晴らしいチョコレートの生産をお約束するための、大きな変化なのです。

レギュラーアイテム

クーベルチュールダークチョコレート

品番	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
3815 (ダーク・日本専用レシピ)	日本人の嗜好に合わせて作られたダークチョコレート。流動性が高く作業性の良さも魅力のひとつです。	% min. カカオ分 58.0% % 乳固形分 0% % 脂肪分 39.0%	●●●●●	カレット	1.5kg×10	24ヶ月
POWER 80 80-20-44	焙煎された濃厚なカカオの風味が広がるハイカカオチョコレートです。	% min. カカオ分 80.0% % 乳固形分 0% % 脂肪分 44.5%	●●●	カレット	2.5kg×4	24ヶ月
70-30-38	カカオ特有の深い苦みと香りが特徴のハイカカオチョコレートです。	% min. カカオ分 70.5% % 乳固形分 0% % 脂肪分 38.9%	●●●	カレット ブロック(袋)	1.5kg×10 5kg×5	24ヶ月
60-40-38	ダークでビター風味のチョコレートです。	% min. カカオ分 60.1% % 乳固形分 0% % 脂肪分 39.4%	●●●	カレット ブロック(袋)	2.5kg(国内リパック)×4 10kg×2	24ヶ月
7811		% min. カカオ分 57.6% % 乳固形分 0% % 脂肪分 41.1%	●●●●●	ブロック(袋)	5kg×5	24ヶ月
811	絶妙なバランスの取れたバニラとカカオの香りが広がるダークチョコレートです。	% min. カカオ分 54.5% % 乳固形分 0% % 脂肪分 36.6%	●●●	カレット ブロック(袋)	1.5kg×10 5kg×5	24ヶ月
L811		% min. カカオ分 48.2% % 乳固形分 0% % 脂肪分 28.2%	●	ブロック(袋)	5kg×5	24ヶ月

クーベルチュールミルクチョコレート

品番	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
POWER 41 841	ミルク味の後にキレの良いカカオの香りが口の中に広がります。カカオ感がとても強いミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 40.7% % min. 乳固形分 19.4% % 脂肪分 36.3%	●●●	カレット	2.5kg×4	18ヶ月
823	ミルクとカカオのバランスが絶妙に調和されています。純粋なミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 33.6% % min. 乳固形分 20.8% % 脂肪分 36.2%	●●●	カレット ブロック(袋)	1.5kg×10 5kg×5	18ヶ月
845	とても濃厚で芳醇なミルクの味が際立つミルクチョコレートです。	% min. カカオ分 32.6% % min. 乳固形分 27.3% % 脂肪分 37.0%	●●●	カレット ブロック(袋)	2.5kg(国内リパック)×4 5kg×5	18ヶ月
2665	明るい色合いで口あたりもまろやか。クリーミーな風味が特徴のミルクキャラメルチョコレートです。	% min. カカオ分 32.8% % min. 乳固形分 24.4% % 脂肪分 37.5%	●●●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月

ホワイトチョコレート

品番	商品説明	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
W2	淡くバニラが香り、柔らかな味を併せ持つバランスのとれたホワイトチョコレートです。	% min. カカオ分 28.0% % min. 乳固形分 22.0% % 脂肪分 35.8%	●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月
VELVET W3	クリーミーな口当たりとフレッシュなミルクの味。甘さは控えめのホワイトチョコレートです。	% min. カカオ分 32.0% % min. 乳固形分 22.3% % 脂肪分 40.0%	●●●	カレット	2.5kg×8	18ヶ月

カカオマス

品番	商品名	商品形態	
		ブロック	カレット
CM-CAL-81A	カカオマス CM	5kg	—
CM-FINE-458	カカオマスファイン	—	2.5kg(国内リパック) 20kg

ココアバター

商品名	商品説明	商品形態
マイクリオ	粉末状ココアバター	600g×10

カカオニブ

商品名	商品説明	商品形態
カカオニブ	焙煎したカカオ豆を粉砕したもの。	800g×4

Power Chocolate
パワーチョコレートシリーズ

・カレボー史上最もパワフルな味のチョコレート
・より濃厚でかつ甘さを抑えたチョコレートデザートに最適
・Growing Great Chocolate™プログラムのサスティナブルカカオを使用
・カカオ含有率が高く糖分の低いファINEストベルギーチョコレート
・優れた作業性

その他

カレットセンセーション

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHD-SC-811	ダーク	100%カレボーチョコレートを使用しており、風味が良いです。可愛い袋詰めや瓶詰めのアレンジなどでテイクアウト商品やトッピングにご使用下さい。	カレット 2.5kg×4



ナッツ使用製品

品番	商品名	ナッツ (%)	商品形態
PRA	ヘーゼルナッツプラリネペースト	49.8% ヘーゼルナッツ	5kg×4(バケツ)
PRA-MA	アーモンドプラリネペースト	46.3% アーモンド	5kg×4(バケツ)
GIA	ライトカラージャンドゥイヤ	24.9% ヘーゼルナッツ	5kg×5
NAN-CR-HA3714-T64	ヘーゼルクロカント	37.0% ヘーゼルナッツ	5kg×4
NAN-CR-AL3724-T66	プレジリエヌアーモンド	37.0% アーモンド	1kg×3

フェアトレード商品

フェアトレード (契約輸入商品)

フェアトレードの組織は、何千もの小自作農の組織と直接契約を結び、彼らがその生産物に対して確実に最低必要金額を受け取るようにしています。フェアトレードの割増金は買い取り価格に上乗せされ、教育、健康サービス、設備や融資など、メンバーの社会的、環境的、および経済的な発展のために、協同組合によって使われています。生産者と協同組合は、認証を維持するために毎年、独立監査を受けなければなりません。カレボーは、811NV、823NV、W2NV、70-30-38NVの4商品のフェアトレードチョコレートを製造しています。これらの製品は、フェアトレードの認証を受けた生産者から購入した甘蔗糖、カカオリカー (カカオマス)、カカオバター等の原材料から作られています。

商品形態：カレット 10kg/袋 2袋/ケース



バンホーテンプロフェッショナル (シンガポール工場製) ※IBSICAOブランド

種類	商品名	商品説明	カカオ成分 Mid.%	商品形態
ダーク	クラシックダーク	マイルドな風味とおいしさで定評があるダークチョコレート。ココアバターがやや多めで流動性に優れています。	55.4	カレット 1.5kg×10
ダーク	エキストラダーク	カカオマスがやや多めで、ビター味が効いたダークチョコレートです。	59.2	カレット 1.5kg×10
ミルク	クラシックミルク	ミルク風味とカカオ風味とのバランスがとれたミルクチョコレートです。	35.6	カレット 1.5kg×10
ホワイト	クラシックホワイト	豊かなミルク風味があり、ココアバターとの調和がとれたホワイトチョコレートです。	29.4	カレット 1.5kg×10
チップチョコダーク	CHD-DR-75CH-V-SO1	小粒でアイスクリーム・フローゼンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練りこみに適しています。	39.3	1kg, 3kg (国内リパック) 10kg 約7,500粒/kg
	CHD-DR-220CH-V-S34		39.3	1kg, 3kg (国内リパック) 12.5kg 約22,000粒/kg

レギュラーアイテム

ルビーチョコレート RB1

自然からの贈り物

ダーク、ミルクに続いて、ホワイトが世に出てから約80年。驚くべき発見がルビーチョコレートです。着色料もフルーツのフレーバーも入っていない、ルビーカカオ豆から生まれたチョコレート。美しいルビー色、濃厚なフルーティーさ、フレッシュで酸味を感じる香りが特徴です。



商品名	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
ルビーチョコレートRB1	% min. カカオ分 47.3% % min. 乳糖分 26.3% % 脂肪分 35.9%	●●●	カレット	2.5kg × 4	18ヶ月

GOLD

ファイネスト ベルギー チョコレートの新しいカラーと味

キャラメリゼした砂糖とミルクを合わせ丁寧に作り上げたキャラメルチョコレート。GOLDは、トフィー、バター、クリームが香り立ち、そして少量の塩がきいた、強いキャラメルの風味をバランス良くまとめ上げたキャラメルチョコレートです。暖かな薄い琥珀色も特徴で、シェフのクリエイションの幅を広げます。



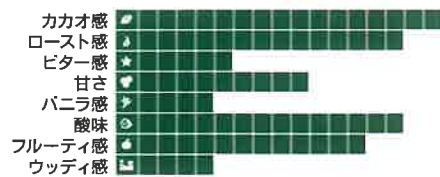
商品名	成分	流動性	形態	商品形態	賞味期限
GOLD	% min. カカオ分 30.4% % min. 乳糖分 28.3% % 脂肪分 37.1%	●●●	カレット	2.5kg × 4	18ヶ月

オリジンシリーズ

シングルオリジン 商品形態：カレット 商品形態：2.5kg × 4

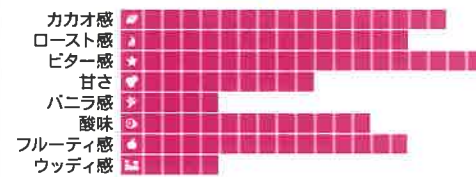
エクアドル

% min. カカオ分 70.4%
% min. 乳糖分 0%
% 脂肪分 41.4%



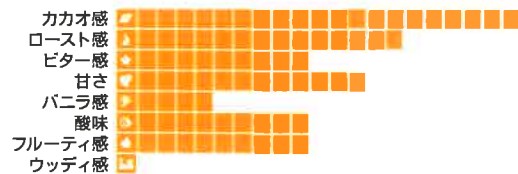
サントメ

% min. カカオ分 70.0%
% min. 乳糖分 0%
% 脂肪分 39.4%



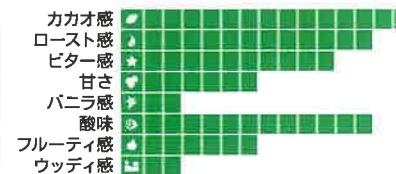
マダガスカル

% min. カカオ分 67.4%
% min. 乳糖分 0%
% 脂肪分 39.5%



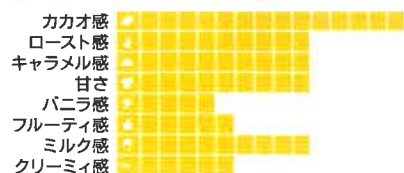
ブラジル

% min. カカオ分 66.8%
% min. 乳糖分 0%
% 脂肪分 40.1%



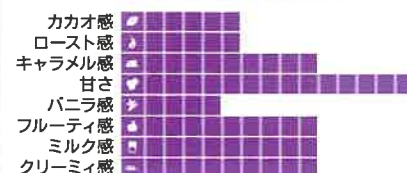
アリバ

% min. カカオ分 59.0%
% min. 乳糖分 24.0%
% 脂肪分 39.0%



ジャワ

% min. カカオ分 52.6%
% min. 乳糖分 20.0%
% 脂肪分 35.4%



その他

デコレーション素材

商品名	商品説明	特徴	商品形態
クリスパールダーク	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをダークチョコレートでコーティングしたものです。	チョコレート 84.19% シリアル 14.8%	800g×4
クリスパールミルク	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをミルクチョコレートでコーティングしたものです。		
クリスパールホワイト	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをホワイトチョコレートでコーティングしたものです。		
クリスパールルビー	サクッとした食感、トッピング向けです。 シリアルをルビーチョコレートでコーティングしたものです。		
クリスパールミニミックス	クランチビスケットが入った小さなパール型のダーク、 ミルク、ホワイトのチョコレートミックス。	チョコレート 64.0% クランチビスケット 34.99%	425g×4



チョコレート ブロッサム & カールズ

品番	商品名	商品説明	成分	商品形態
CHM-BS	ブロッサムミルク	ミルクチョコレートを使用、 あらゆる作品に華やぎと粋を 添える花びら風の形	チョコレート 100%	1kg×4箱
CHW-BS	ブロッサムホワイト	ホワイトチョコレートを使用、 あらゆる作品に華やぎと粋を 添える花びら風の形	チョコレート 100%	1kg×4箱



焼成用チョコレート

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 Min.%	ココアバター Min.%	サイズ	商品形態
TB-55-8	バトンショコラ	バトンショコラ。 100%ダークチョコレートスティック。	44.0	—	Min. 77mm	1.6kg箱 (約 300本)
VH-9466	チップチョコ	チップチョコレート。 極小粒100%ダーク チョコレートチップ。	43.5	—	約21,000粒/kg	1kg(国内リパック)×10 10kg×2



チョコレートパウダー

品番	商品名	商品説明	カカオ成分 Min.%	商品形態
CHD-X11P-486 (旧 L811PNV)	チョコレートパウダー	ダークチョコレート L811NV をベースにした チョコレートパウダー。	46.7	1kg(国内リパック)×10 20kg

グラインドチョコレート(ドリンク用チョコレート)

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHD-X5226P	ダーク	ココのある濃密で濃厚なチョコレート味。 ホットミルクを注ぐだけで簡単なドリンクが出来ます。	1kg×6缶



チョコレートムースパウダー

品番	商品名	商品説明	商品形態
CHM-MO-M	ミルク	ムースパウダー 1袋(800g)に冷たい牛乳 1Lを合わせて ミキサーで 3分間攪拌するだけでカレボーチョコレートの 芳醇な風味を持つチョコレートムースが簡単に作れます。	800g×10袋

