

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

PRODUCT CATALOG

プロ向けコンテンツ掲載！

ピュラプリ
purappli



f puratosyogashi



ig puratos_japan_patisserie



Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF



Belcolalde_08_010725_AG_FP



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ベルコラーデは「チョコレートの世界をポジティブに変えていく」 ベルギーチョコレートのブランドです。

ブランド誕生以来、ベルギーチョコレートの伝統を守りながら新たな魅力を引き出してきた「ベルコラーデ」。
プロフェッショナルの皆様と共に歩み、チョコレートのクリエイティビティを支援してきました。
チョコレートに関わる人々が幸せになる社会を実現したいという強い想いのもと、2014年からは
世界中の人々がベルギーチョコレートを楽しめる持続可能な社会を支援する「カカオ・トレース」プログラムを実施しています。
「ベルコラーデ」はこれからもチョコレートの世界をポジティブに変えていく力強いブランドであり続けます。

クオリティとテイスト

私たちはベルギーで受け継がれてきた伝統のテイストから、イノベーティブなテイストに至るまで、ベルコラーデならではのチョコレートをご提供します。高品質の原材料、最適な発酵を経た選りすぐりのカカオ豆、純粋なココアバターや、天然由来のバニラ香料を使用。チョコレートを求めになるプロフェッショナルの皆様がご自身の創造性を発揮し、消費者の皆様を満足させることができるよう、チョコレートのクオリティやテイストでサポートいたします。

サステナビリティ

ベルコラーデは、より健康的でより良い暮らし、より地球にやさしい活動を目指すだけでなく、一歩進んだ目標を掲げています。それはチョコレートの未来にとって重要な、カカオ生産者の皆様の生活水準向上と、サプライチェーンの公平性を担保することです。チョコレートを愛する私たちが果たさなくてはならない責任であると考えています。そのために、ベルコラーデとピュラトスは独自のサステナビリティプログラム「カカオ・トレース」を2014年に開始しました。「Great taste Doing good」を掲げ、チョコレートの風味を左右するカカオの発酵を重視して味の向上を目指しています。それによってチョコレートの価値が向上し、カカオ生産者の皆様のベネフィットも生み出します。ベルコラーデはベルギーが主導する「ビヨンド・チョコレート」のメンバーとして、2025年までにすべてのチョコレート製品をサステナビリティに基づくものに変更していきます。

皆様とともに

ベルコラーデはプロフェッショナルの皆様にとって、あらゆる場面でパートナーでありたいと願っています。皆様が求めるサービスやクオリティをご提供していきます。ピュラトスグループが世界規模で行っている「Taste Tomorrow」の消費者トレンドレポート、新しいインスピレーションの源となる数々のレシピやテクニック、皆様の最終商品のストーリーにお役立ていただけるコミュニケーション素材をご提供いたします。もちろん、日本国内やベルギー本社のチョコレートテクニカルチームによるサポートもご利用いただけます。

ベルギーチョコレート

ベルギーを意味する‘België’と、チョコレートを意味する‘chocolate’から名付けられた「ベルコラーデ」。ベルコラーデのすべてのチョコレートはベルギーのフランダース地方にあるエレンボデゲンで製造。ベルギーチョコレートメーカーとしての専門性を発揮し、1988年のブランド誕生以来、プロフェッショナルの皆様とともにベルギーチョコレートのおいしさを世界中に広めてまいりました。



GREAT TASTE DOING GOOD



カカオ・トレースは、発酵が引き出す風味によってチョコレートの価値を高め その価値を生産者の未来へとつなげています

カカオ・トレースでは、カカオ生産者の皆様に対して、実地トレーニングを行い、最高品質のカカオ豆を育てていただけるようサポートしています。栽培技術の向上はもちろん、持続可能な農業の実現にもつながっています。収穫後の工程にもこだわり、各地に設置されたポスト・ハーベスト・センターでは、専門スタッフが科学的な手法に基づいて発酵・乾燥を管理。カカオ本来の豊かな風味を最大限に引き出しています。

こうして生まれたカカオ・トレース認証のチョコレートは、プロフェッショナルの皆様の手によって、最終製品に深みと香りをもたらします。その背景には、産地の情熱と技術が息づいています。

カカオ・トレースでは、カカオ豆の品質に応じて「クオリティ・プレミアム(上乘せ価格)」を生産者の皆様にお支払いしています。これは、丁寧に育てられた高品質なカカオへの正当な評価であり、生産者の努力にしっかりと報いる仕組みです。さらに、カカオ・トレース認証のチョコレート製品には、1kgあたり10セントの「チョコレート・ボーナス」が含まれており、その全額がカカオ生産者や地域コミュニティに還元されます。これらの取り組みによって、生産者の皆様の収入は2〜5か月分相当も増えることがあり、生活の安定と向上につながっています。

また、私たちはカカオ農村の暮らしそのものをより良くするために、学校の建設や学用品の提供による教育支援、産院や浄水施設の整備など、医療・衛生面のサポートにも力を入れています。

チョコレートを通じて、つくる人と食べる人、どちらの笑顔もつなげていく。それが、カカオ・トレースの想いです。

カカオ・トレースについて詳しくは、こちらのサイトを
ご覧ください。



ユーザー登録をしていただきますと、皆様の最終商品
においてカカオ・トレースをコミュニケーションして
いただく際の素材やアイデアをご提供いたします。



<https://req.qubo.jp/puratos/form/CT>



SELECTION

世界の消費者の皆様にごクオリティとテイストとの代名詞として認められているベルギーチョコレート*。ユニークなベルギーチョコレートの伝統と専門性によって、ベルコラーデの「セレクション」シリーズは、ベルギーチョコレートならではのおいしさをご提供しています。セレクションのチョコレートは、世界をリードするプロフェッショナルの皆様のごニーズにお応えしながら、消費者の皆様に向けた価値ある商品づくりにお役立ていただいています。

*ピュラトスグループによる調査(2022年実施、対象7か国、消費者1678人)

セレクションでは多くの消費者の皆様にご満足いただける、バランスのよいチョコレート製品を取り揃えています。あらゆる用途に対応し、皆様の商品におけるテイスト、外観の両面で、安心してご利用いただけます。

お好みのテイストのダーク、ミルク、アンバー、そしてホワイトチョコレートを豊富なラインナップからお選びいただけます。流動性のバリエーションや焼成用など、用途に応じたチョコレート、荷姿の種類もご用意しています。

さらに「Great taste Doing good」のコミットメントのもと、カカオ・トレース認証製品の取り揃えもございます。



SELECTION

SELECTION NOIR

		カカオ分 (ココアバター分) (%)	砂糖 (%)	乳成分 (%)	賞味期限 形状
	ノワール・セレクションCT Noir Selection CT 世界のトップクラスのプロが愛用し、ベルコラーデを代表するダーク・クーベルチュール。苦味・酸味・甘味のバランスを整え、フルーティさが感じられる贅沢な味わい。味へのこだわりと生産者支援をするカカオ・トレース認証付き。	10kg/箱 (5kg×2袋) 15kg/袋	55 (34)	43.7	— 24ヶ月 ドロップ状
	ノワール・スーペリヤー Noir Supérieur 大地の香りのような深みのあるカカオテイストが印象的なダーク・クーベルチュール。酸味・甘味がおさえられ、ほどよい苦味が特徴です。	10kg/箱 (5kg×2袋)	61 (34)	38.2	— 24ヶ月 ドロップ状
	ノワール・アンターンス Noir Intense 甘味が控えめで口溶けのよいダーク・クーベルチュール。ココアバター分が高いため、素材として応用範囲が広く、他のチョコレートとブレンドして粘度調整にも幅広くお使いいただけます。	8kg/箱 (4kg×2袋)	66 (44)	33.0	— 24ヶ月 ドロップ状
	ノワール・プール・アメール Noir Pur Amer 砂糖分をおさえたダーク・クーベルチュール。ローストカカオの香ばしさと重厚な苦味。ほのかな酸味が余韻に残ります。	10kg/箱 (5kg×2袋) 15kg/袋	74 (42)	25.2	— 24ヶ月 ドロップ状
	C309/X チョコレートムースやチョコレート生地への練り込みにお使いいただけるダークチョコレート。ココアバター分が少ないのでドロップのまま練り込むと焼き残ります。 ※粘度が高いためコーティングやガナッシュには向いていません。	15kg/袋	44 (26)	53.0	— 24ヶ月 ドロップ状

SELECTION LAIT

	レ・セレクションCT Lait Selection CT ベルコラーデのスタンダードなミルク・クーベルチュール。ミルク、苦味、甘味のバランスに定評があります。カカオ・トレースの発酵ノウハウによる、ローストカカオやフレッシュフルーツのアロマがほのかに香ります。	10kg/箱 (5kg×2袋)	34 (28)	43.0	22.4	18ヶ月 ドロップ状
		15kg/袋				
	レ・エクストラ Lait Extra 砂糖分をおさえた、エクストラ・ミルクタイプ。豊かなミルクの味がいっぱいに広がり、カカオの贅沢な香りが漂う、上質なミルク・クーベルチュールです。	10kg/箱 (5kg×2袋)	32 (28)	38.9	28.2	18ヶ月 ドロップ状
	レ・アンターンス Lait Intense すっきりとした甘さながら、ミルク風味が豊かで様々な素材と合わせやすいミルク・クーベルチュール。素材としての応用範囲が広いばかりでなく、他のチョコレートとブレンドして粘度調整にも幅広くお使いいただけます。	8kg/箱 (4kg×2袋)	38 (32)	35.7	25.1	18ヶ月 ドロップ状
	レ・キャラメル Lait Caramel キャラメルとミルクの風味がバランス良くとけ合ったミルクチョコレート。単独でのご使用でも、深い味わいを表現していただけます。	10kg/箱 (5kg×2袋)	33 (31)	39.2	18.9	18ヶ月 ドロップ状

SELECTION BLANC / AMBER

SELECTION BLANC / AMBER

	荷姿	カカオ分 (ココアバター分) (%)	砂糖 (%)	乳成分 (%)	賞味期限 形状	
	ブラン・セレクションCT Blanc Selection CT 濃厚なミルクの深い味わいとココアバターの極上の口どけ。ベルコラーデのスタンダードなホワイトチョコレート。他の素材との相性も良く、最終商品を上品に仕上げます。	10kg/箱 (5kg×2袋)	28 (28)	45.6	25.7	12ヶ月 ドロップ状
		15kg/袋				
	ブラン・アンターンス Blanc Intense すっきりとした甘さで、あらゆる素材と合わせやすく、流動性が高い。日本向けに開発され、現在では世界中のプロフェッショナルにご愛用いただいている人気のホワイトチョコレート。	8kg/箱 (4kg×2袋)	36 (36)	35.0	28.2	12ヶ月 ドロップ状
		12kg/袋				
	ブラン・アンバーCT Blanc Amber CT 宝石のような琥珀色、塩バターキャラメル、ホットミルク、バニラの風味のチョコレート。低速でやさしくコンチングする工程と原料の選定によりキャラメル風味を生み出しています。	8kg/箱 (4kg×2袋)	28 (28)	31.9	24	12ヶ月 ドロップ状

SELECTION SPECIALTIES

	グレン・ノワール・セレクションCT Grains Noir SelectionCT バランスの良い香りをもつ約5mmのチョコレート・チップ。焼成用に作られているので、粒がきれいに残り、風味も損なわれません。焼菓子、パンのほか、マフィン、スコーンなどに幅広くお使いいただけます。カカオ・トレース認証付き。	10kg/箱 (5kg×2袋)	50.5 (28)	48.7	—	24ヶ月 チップ状
	シェービング・ノワール・SP-1 Shavings Noir SP-1 カカオ分44%のチョコレートを削り取ったフレーク状。デコレーション、トッピングのほか、クリームや生地への練り込みなどに幅広くお使いいただけます。	3kg/箱	44 (24)	51.7	2.9	12ヶ月 フレーク状
	ノワール・アブソリュ・エボニーCT Noir Absolu Ebony CT コンチング済みのカカオマス。素晴らしく重厚なカカオの香りとコクがあり、少量加えるだけで様々なチョコレート菓子の味を引き立てます。チョコレートと合わせて苦味調整にもご利用いただけます。創造性に富み、オリジナリティの演出にも。	8kg/箱 (4kg×2袋)	99 (53)	—	—	24ヶ月 ドロップ状
		12kg/袋				
	ビュア・ココアバターCT Pure Cocoa Butter CT 厳選されたカカオ豆から圧搾された純粋なココアバター。チップ状で計量しやすく、溶かしやすい。チョコレートに加えて、コーティング、スプレー、デコレーションに、またはガナッシュやジャンドゥーヤ、ブラリネなどの硬さ調整に。	8kg/箱 (4kg×2袋)	99 (99)	—	—	18ヶ月 チップ状
	ココアパウダーCT Cocoa Powder CT きめが細かく香りが豊か、しっかりとした明るめの色調のココアパウダー。焼菓子、パン、クリーム、飲料などに幅広くお使いいただけます。オランダ産。	6kg/箱 (3kg×2袋)	95 (22)	—	—	24ヶ月 パウダー状
	クリスト・オ・フィル・ブラン Cryst-O-Fil Blanc ベルコラーデチョコレートをベースとしたフィリング素材。様々な素材と合わせて、バリエーション豊かなおいしいチョコレートフィリングをお作りいただけます。 22～26℃を上限に柔らかくし、副材料を混ぜ合わせてご使用ください。	5kg/箱	—	—	—	12ヶ月 ブロック状

※カカオ分の数値は、「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」による規定「カカオ分とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ及びココアパウダーの水分を除いた合計量をいう」に基づきます。
※ココアバター分の数値は、原料として使用されているココアバターにカカオマスに含まれるココアバター分を加えた推定値です。
※賞味期限は製造日より

ORIGINS

ORIGINS

		カカオ分 (ココアバター分) (%)	砂糖 (%)	乳成分 (%)	賞味期限 形状	
	<div><div></div><div>ノワール・コレクション・エクアドル Noir Collection Ecuador エクアドル産ナショナル種カカオ豆のカカオマス使用のダーク・クーベルチュール。華やかで繊細なフローラルノートに、コーヒーや森の大地を思わせる深みが重なり、エクアドルの大地が育んだ芳醇な余韻が広がります。</div></div>	8kg/箱 (1kg×8袋)	71 (43)	28.3	－	24ヶ月 ドロップ状
NEW	<div><div></div><div>ノワール・コレクション・フィリピンCT Noir Collection Philippines CT フィリピン産トリニタリオ種カカオ豆のカカオマス使用のダーク・クーベルチュール。トロピカルフルーツやレッドフルーツのアロマに、フローラルな華やかさ、青草の爽やかさ、ペッパーのスパイシーさが重なり、南国の豊かな香りが広がります。</div></div>	8kg/箱 (1kg×8袋)	68 (42)	30.5	－	24ヶ月 ドロップ状
	<div><div></div><div>ノワール・コレクション・ペルー Noir Collection Peru ペルー産クリオ口種とトリニタリオ種カカオ豆のカカオマス使用のダーク・クーベルチュール。ドライフルーツの熟成感とフレッシュフルーツの爽やかさが重なり、カカオ本来の酸味が繊細に広がる、奥行きある味わいです。</div></div>	8kg/箱 (1kg×8袋)	65 (39)	34.0	－	24ヶ月 ドロップ状
NEW	<div><div></div><div>レ・コレクション・カメルーンCT Lait Collection Cameroon CT カメルーン産トリニタリオ種カカオ豆のカカオマス使用のミルク・クーベルチュール。柑橘類の爽やかな香りに、レーズンとホットミルクのまろやかさが重なり、キャラメルのコクが包み込みます。奥行きのあるアロマとミルクの調和が魅力の逸品です。</div></div>	8kg/箱 (1kg×8袋)	45 (35)	34.6	19.8	18ヶ月 ドロップ状
	<div><div></div><div>レ・コレクション・ベネズエラ Lait Collection Venezuela ベネズエラ産クリオ口種、トリニタリオ種カカオ豆のカカオマス使用のミルク・クーベルチュール。ナッツとキャラメルのコクに、ホットミルクのまろやかさが溶け合い、コーヒーのピター感が深みを添えます。希少なカカオが織りなす、上質な風味が魅力です。</div></div>	8kg/箱 (1kg×8袋)	44 (35)	36.0	19.6	18ヶ月 ドロップ状
NEW	<div><div></div><div>ブラン・コレクション・パプアニューギニアCT Blanc Collection Papua New Guinea CT パプアニューギニア産トリニタリオ種カカオ豆のココアバター使用のホワイトチョコレート。パプアニューギニア産バニラの香りに、アニスのスパイシーさ、アーモンド、ピーチのアロマが重なり、バルサミコの酸味がアクセント。個性豊かな香りが広がります。</div></div>	8kg/箱 (1kg×8袋)	36 (36)	37.5	26.0	12ヶ月 ドロップ状

※カカオ分の数値は、「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」による規定「カカオ分とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ及びココアパウダーの水分を除いた合計量をいう」に基づきます。
※ココアバター分の数値は、原料として使用されているココアバターにカカオマスに含まれるココアバター分を加えた推定値です。
※賞味期限は製造日より
※カカオの収穫時期により、チョコレートのアロマや色に多少の違いがあります。



2026年にかけて上記新パッケージデザイン(イメージ)に移行させていただきます。

A JOURNEY TO THE ORIGINS OF TASTE

味わいの原点へ — テロワールをめぐる旅

味わいの原点へ

ベルコラーデ・オリジンズは、カカオの旅の出发点へと誘います。カカオが育まれる多様な地域の「テロワール」への旅です。

ベルコラーデのエキスパートたちは、希少で個性豊かな風味を宿すカカオを求めて、世界各国に足を運びます。カリブ海、中南米、アフリカ、アジア、オセアニア。それぞれの大地を巡り、産地の風土に深く向き合います。

テロワールとは単なる土壌を指す言葉ではありません。気候、地形、栽培方法、そして人々の知恵と情熱。それらすべてが織りなす背景がカカオに奥深い味わいをもたらします。

さらに、熟練の発酵技術と組み合わせることで、カカオ豆はその土地ならではの風味をさらに豊かにします。こうして生まれるベルコラーデ・オリジンズのチョコレートは、一つひとつが唯一無二の美食体験となるのです。

テロワール、発酵、そして専門知識

ワインがその土地の風土に育まれるように、チョコレートの味わいもまた、カカオの木が根を下ろす大地の個性から生まれます。しかし、真に優れた味わいを生み出すには、単なる自然の恵みだけでは足りません。

ブドウに品種があるように、カカオにもクリオロ、フォラスデロ、トリニタリオといった多様な系譜があり、それぞれが育まれた土地の気候、土壌、そして人の手による発酵の技が、味わいに奥行きを与えます。

ベルコラーデは、こうした自然と人の叡智が織りなす複雑な要素を見極め、一粒のカカオ豆に宿る「大地の記憶」を丁寧に引き出します。その結果生まれるのは、産地の個性を余すことなく映し出す、唯一無二のチョコレート。

それはまさに「味わいの原点」なのです。

レ・コレクション・ベネズエラ

ノワール・コレクション・エクアドル

ノワール・コレクション・ペルー



レ・コレクション・カメルーンCT

ノワール・コレクション・フィリピンCT



ブラン・コレクション・パプアニューギニアCT



EXCEPTIONAL RICH FLORAL AROMAS OF ECUADOR

エクアドルの大地が育む、華やかな香りの余韻

ノワール・コレクション・エクアドル

エクアドルは、世界的にも希少な「ナショナル種」の産地として知られています。ベルコラーデが理想のダーク・クーベルチュールを求めてこの地を選んだのは、必然とも言えるでしょう。

カカオはエクアドルの魂そのもの。貴重なナショナル種は、5000 年以上も前からこの地で育まれ、世界で最も古くから栽培されたカカオの一つとされています。華やかな香りと複雑な味わいを持ち、18～19 世紀のヨーロッパにおいて、ショコラティエたちがこぞって求めたラグジュアリーな逸品でした。

ジャスミンのような繊細なフローラルノートで知られるナショナル種、別名「アリバ」を使用。スペイン語で「上へ」を意味するこの名の通り、ナショナル種のカカオは、味覚をひとつ上の次元へと引き上げてくれます。

芳醇なフローラルブーケが広がるダーク・クーベルチュール。ひと口で、個性と風味が鮮やかに花開きます。繊細なジャスミンの香りに、コーヒーや森の大地を思わせる奥行きのある風味が加わり、まるで天上のマリアージュのよう。

その奇跡のような味わいは、エスメラルダス、そしてロス・リオスの豊かな土壌に育まれたカカオから生まれました。

A MAJESTIC TROPICAL BOUQUET FROM THE PHILIPPINES

フィリピンの楽園が紡ぐ、芳醇な香りのブーケ

ノワール・コレクション・フィリピン CT

フィリピンの本質に触れる旅へ。カカオが語るのは、受け継がれてきた物語と、心を満たす贅沢なひとときです。

豊かな自然に抱かれたこの南国の群島では、芳醇な味わいで知られるトリニタリオ種のカカオが丁寧に育まれています。カカオ・トレースのエキスパートたちは、群島全体を巡る旅の末、南部ミンダナオ島の陽光あふれるカリナン、サン・イサイドロ、マティの農園にたどり着きました。そこでは、まさに宝石のようなカカオが実っていたのです。

このかけがえのない恵みを守るため、収穫されたカカオは、テロワールに合わせて専用の木箱で丁寧に発酵されます。

このダーク・クーベルチュールは、南国の果実を思わせる華やかなフルーティノートが魅力。パイナップル、バナナ、パッションフルーツといったトロピカルフルーツの風味が主役となりレッドフルーツ、ドライフルーツのニュアンスがそれを美しく引き立てます。

さらに、青草のような爽やかさに、ほのかな花の香りが重なり、最後にピリッとしたペッパーのアクセントが全体を引き締めます。

味わいの層が幾重にも重なり、ひと口ごとに新たな表情を見せてくれる、奥深いダーク・クーベルチュールです。



A FRUITY FLAVORED MELODY FROM PERU

果実の余韻が響く、ペルーの香りの調べ

DEEP & INTENSE COCOA NOTES FROM CAMEROON

カメルーンの大地に息づく、深く力強いカカオの余韻



ノワール・コレクション・ペルー

ペルー全土を巡り、私たちは最高品質のクリオロ種とトリニタリオ種のカカオを探し求めました。その旅の果てにたどり着いたのが、この特別なチョコレートです。

アマゾンのカカオの「ゆりかご」とも言える場所。その肥沃な大地が、今日の多様なカカオの原種を育んできました。だからこそ、ペルーはチョコレートの歴史において、特別な存在感を放っているのです。

ペルー産カカオの貴重な遺産と、現地のカカオ生産者が受け継いできた伝統的な技術に支えられカカオの原点に立ち返るような味わいを目指しました。

近年では、ペルーの生産者たち自身も、自国の誇るカカオ文化へと立ち返りつつあります。インカ帝国の時代にまでさかのぼる伝統を受け継ぎながら、木箱を使った伝統的な発酵法を守り、現代の厳格な品質基準にも対応。古き良きものと新しい技術が共存することで、最高品質のカカオが生まれているのです。

一度味わえば忘れられない、魅惑のダーク・クーベルチュール。ペルーの豊かなカカオ文化とアマゾンの原始の大地が織りなす風味が見事にひとつに溶け合っています。

クリオロ種とトリニタリオ種のカカオをブレンドすることで、ほんのりと酸味を感じるカカオにレーズンやドライフィグのような甘く深い香りが重なり、奥行きのある味わいが広がります。このチョコレートに出会った瞬間から、あなたの記憶に深く刻まれることでしょう。

レ・コレクション・カメルーン CT

美しい海岸線からそびえ立つ山々、乾いた砂漠から豊かな熱帯雨林とサバンナ。カメルーンはまさに「アフリカの縮図」。色鮮やかな野生動物が息づく、多様で豊かな自然に恵まれた国です。

この国の中心を流れる雄大なサナガ川とムバム川の合流地点には、肥沃で生命力あふれる流域が広がり、カカオの栽培に理想的な環境を生み出しています。

この地域特有の赤みを帯びたトリニタリオ種のカカオ豆は、カカオ・トレースによる発酵によってその持ち味である力強く鮮やかなカカオの風味を最大限に引き出すことができるのです。

サナガ川流域の豊かな大地に育まれた、赤みを帯びたトリニタリオ種カカオ。この地域特有の豆は、カカオ・トレースの高い品質基準に基づき、丁寧に発酵・加工されています。

その結果生まれたのが、驚くほど力強い味わいを持つミルク・クーベルチュール。深く焙煎されたカカオの香ばしさに、煮詰めたミルクやキャラメルのもろやかな甘みが絶妙に重なりドライフルーツの繊細な余韻が広がります。

カメルーンの大地の恵みと、職人の技が織りなす、奥深くもやさしい味わいです。

THE RICH NUTTY FLAVOR OF VENEZUELA

ベネズエラの恵みが紡ぐ、豊かなナッツの香り

PURE & NATURAL FRUITY TASTES FROM PAPUA NEW GUINEA

パプアニューギニアの自然が奏でる、澄みわたる果実の余韻



レ・コレクション・ベネズエラ

雄大な山々、熱帯雨林、白砂のビーチが織りなす、千の顔を持つベネズエラ。年間を通じて温暖な気候は、クリオロ種とトリニタリオ種のカカオの栽培に理想的。エクアドルやペルーと並びカカオの起源とも言えるこの地は、もう一つの「カカオのゆりかご」です。

クリオロ種は、古代マヤ文明の時代から親しまれてきた、カカオの原点とも言える品種。白くクリーミーな色合いと、まろやかで複雑な風味が特徴。私たちが目指したのは、ナッツのような温かみと、ミルクの贅沢なクリーミーさが調和した、極上のなめらかさを持つミルク・クーベルチュール。ナッツ風味を最大限に引き出すため、丁寧にローストし、コンチングを施しました。

その結果生まれたのは、芳醇なナッツの香りをベースに、クラシックなチョコレートらしさが際立つ、まさに至福のミルク・クーベルチュール。

クリオロ種のカカオがもたらすのは、キャラメルやヘーゼルナッツ、ホットミルクのような濃厚な甘味。そこに、ローストカカオのほのかな香ばしさが重なり、味わいに奥行きを与えています。

丁寧に仕立てられたこの豊かで温かみのある風味は、味わいの原点へと誘い、ベネズエラの熱気とアマゾンの鼓動を感じさせてくれます。

ブラン・コレクション・パプアニューギニア CT

雄大なセビック川沿いの急峻な山の斜面で育まれる、パプアニューギニアのカカオ。その味わいには、太平洋の大地がもたらす希少な個性が息づいています。自然が宿すピュアな風味を守り抜き、豊かな森の魔法をチョコレートに映し出すことを目指しました。

従来のパプアニューギニア産カカオは、薪火による乾燥工程の影響で、スモーキーな風味が強く出るのが一般的でした。しかしその煙がカカオ本来の繊細な風味を覆い隠してしまうこともありました。

そこで私たちは、煙を使わない独自の乾燥技術を導入。この国では前例のない方法でしたが、カカオの自然な風味が損なわれることなく、パプアニューギニアの「山の宝石」とも言える味わいがあるままに表現されるようになったのです。

このユニークでナチュラルな天日乾燥により、「味づくりはカカオから始まる」という理念のもとこの特別なチョコレートをお届けしています。

パプアニューギニア産のココアバターとバニラを贅沢に使用した、シングルオリジンのホワイトチョコレート。ピーチ、ハルサミコを思わせる豊かな香りが広がります。複雑で奥行きのあるバニラの風味に、ホットミルクの濃厚さとバターのようなコクが重なり、まろやかで深みのある味わいに。

アーモンドやアニスのほのかな余韻が全体をやさしく包み込み、唯一無二の味覚体験が完成します。