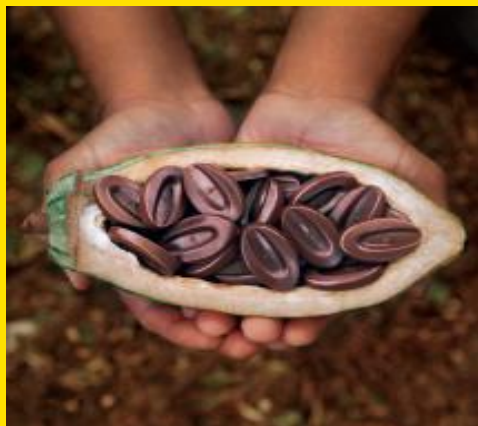


# 日産商事がおすすめる最高のショコラ

## 『ヴァローナ』新発売

ヴァローナの歴史は、1922年に、最高のチョコレートをめざし日々の仕事に熱意を注ぐフランス・ローヌ地方の一人のパティシエによってはじまりました。



世界のトップ・パティシエたちに愛されるヴァローナのチョコレート。そのおいしさの秘密はチョコレートの原料となるカカオへのこだわりにあります。ワインがその産地や葡萄の種類によって個性を出すように、チョコレートもカカオ豆の原産地や種類によって風味が決まります。力強い苦味や渋み、フルーツのような酸味、森や木々の香り、はかない花のような香り。こうしたカカオの個性を味わうことが、チョコレートの楽しみ方の本質なのです。

収穫まで多年を要するカカオ栽培において、長年にわたって培った栽培技術の伝承はもちろんのこと、ヴァローナは世界各地に契約農園と自社農園を持ち、栽培から収穫、発酵、乾燥、そして豆の選定に至るまでを現地スタッフと二人三脚で行っているのです。

昔ながらの製法と職人的な技術を生かし、厳しい品質管理のもと最上のチョコレートが、フランス、タン・レルミタージュのアトリエから日々生み出されています。

## 『DULCEY (ドゥルセ)』

※カカオ分：35%

※ブラック・ミルク・ホワイトにつく「ブロンド・チョコレート」

はっきりとしたビスケットの風味とほのかな甘味に続く、芳ばしく豊かなショートブレッドの風味最後にわずかな塩味を感じるブロンド・チョコレートです。

ムース・ガナッシュ・クレムーなど洋菓子のメニューにおすすめです。

ホワイトチョコレート同様、ココアバターを多く含むため、カカオ分を多く含むビターチョコレートより柔らかい仕上がりになります。冷蔵庫で一晩冷やし固めると綺麗に仕上がります。



200gパック

¥1,049

# 『CARAQUE (カラク)』

※カカオ分：56%

※熟練のブレンド技術を駆使

ナッツのような香ばしさとカカオテイストのバランスのよい風味で甘酸っぱいフルーティな酸味です。カラクの名称はカカオの原産地であるベネズエラの「カラカス」という町の名に由来します。クラシックなセミ・スイートタイプのチョコレート。エクアドール原産のカカオ豆「アリバ種」のほのかな酸味がバランスのとれた味に仕上げています。柑橘系のフレッシュなタッチに続くローストアーモンドのような風味と、焼きたてパンのような香ばしさが特徴です。



200gパック

¥966

# 『EQUATORIALE NOIRE (エクアトリアル・ノワール)』

※カカオ分：55%

※作業性を重視したなめらかな流動性

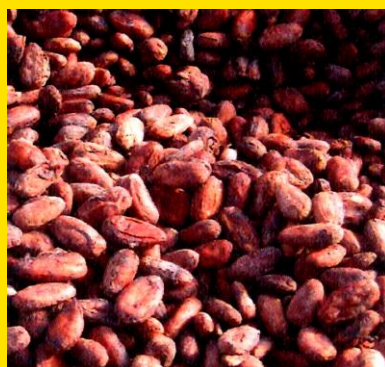
使いやすさとバランスの良い風味が特徴。コーティングに最適です。一番溶けにくい中心部分を薄くすることで、チョコレートをより早く、均一に溶けるように工夫しています。削る必要がないため、匂い移りや劣化の心配がなく、作業性が飛躍的に向上します。



※カカオバターの追油が多いため、焼き菓子にはおすすめ出来ません。

200gパック

¥876



# 『パール（小さな丸い粒状チョコレート）』

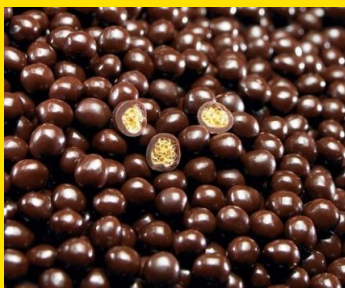


シリアルのカリッとした食感をプラスした粒状チョコレート(直径5~7ミリ前後)。アイスクリームやチョコレートムース、フルーツムース、クリーム類の中身にオリジナルタブレットなどシリアルの香ばしさと歯ごたえで、滑らかな口あたりの素材にコントラストのある食感が生まれます。また、シリアルのサクサクした食感はクランチチョコレートを食べているような感じで、そのまま食べても美味しいです。下記の4種類をご用意致しましたので、お好みの商品をお選びください。

## 『パール・クラッカン』

※カカオ分：55%

チョコレートの深い味わいが小さい丸い粒に詰まっています。



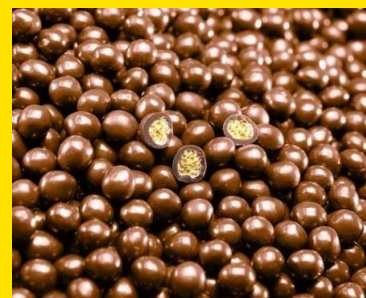
200gパック

¥1,075

## 『パール・クラッカン・キャラメリア』

※カカオ分：36%

砂糖を焦がして作ったキャラメルソースのような本格的な風味です。



200gパック

¥1,146

## 『パール・クラッカン・ドゥルセ』

※カカオ分：35%

ビスケットのような香ばし風味とほのかに甘いまろやかな風味です。



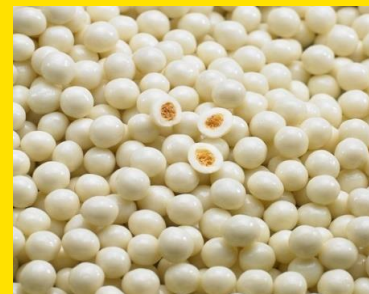
200gパック

¥1,260

## 『パール・クラッカン・オパリス』

※カカオ分：34%

甘さ控えめでミルク感が濃厚なまろやかな風味です。



200gパック

¥1,194

## 『ドロップショコラ』



ショコラのエキスパートが開発した、カカオの風味がひろがる焼き込み用のショコラ。味わいと機能が共存する、理想的な条件を満たしたドロップショコラで、最高の仕上がりをご実感ください。

## 『ドロップショコラ・ブラック』

※カカオ分：52%

しっかりとした力強いカカオの風味とほのかに感じるバニラの香りが特徴。チョコレート規格の為、そのまま食べても美味しい商品です。サイズは小粒で、焼成しても程良く焼き残ります。マフィン、スコーン、クッキーなど焼き菓子の生地に混ぜ込んでお使いください。トッピングチョコレートとしてもお使い頂けます。



200gパック

¥608

## 『ドロップショコラ・ミルク』

※カカオ分：32%

絶妙なバランスのカカオとミルクの味わいと、わずかに感じられるキャラメルが特徴。チョコレート規格の為、そのまま食べても美味しい商品です。サイズは小粒で、焼成しても程良く焼き残ります。マフィン、スコーン、クッキーなど焼き菓子の生地に混ぜ込んでお使い下さい。トッピングチョコレートとしてもお使い頂けます。



200gパック

¥666