

お薦め(チョコレート他)商品のご案内

(有)アイカワフーズ

Tel 055-253-4132

<p>1. 大東カカオ(TC) カカオマス</p>  <p>厳選されたカカオ豆と独自のロースト技術によって生まれたピュアなカカオマスです。形状はコイン状で使いやすく、溶けやすいクイックメルトタイプです。</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>8. ヴァローナ トウラカラム 75%</p>  <p>ベリーズ産カカオを使用したシングルオリジン ショコラ。乳化剤不使用にもかかわらず、口溶けがなめらかでコーティングを含む全ての製菓レシピに使用できます。シャープな酸味と苦味に続く、完熟フルーツの香り。取寄せ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>2. TC スイートチョコ純良 52%</p>  <p>TCカカオマスの持つパンチのある苦みを活かしたスタンダードな、代用油脂を使っていない純良スイートチョコレート。この質に対しリーズナブルな価格(¥1,358/kg)も魅力です。板状</p> <p>規格 2kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>9. ヴァローナ グアナラ 70%</p>  <p>グアナラは、深い苦味と香りの頂点、力強くもエレガントな苦さの極み、持続性のある香り特徴。取寄せ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>3. TC ケーベルスペリオール エクアトル 70%</p>  <p>エクアドル産のカカオを主体に香料をいっさい使用せずにつくった力強くピュアなアロマが特長のビター感を持つケーベルチュールチョコレートです。コインタイプ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>10. ヴァローナ カライブ 66%</p>  <p>カリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさ。取寄せ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>4. TC ケーベルスペリオール フォンセ 55%</p>  <p>中南米産のフレーバービーンズの風味とスパイシーなバニラの香りが調和したスイートタイプのケーベルチュールチョコレートです。コインタイプ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>11. ヴァローナ EXビター 61%</p>  <p>グラン・クラシック、正統派の味わい。繊細な酸味とほろ苦さに支えられる、力強いチョコレート風味。取寄せ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>5. カサルカ フィデアロマ サンタンデル 70%</p>  <p>コンロビア北東地域、サンタンデル産カカオ品種、スパイシー、ウッディフレーバー、ドライフルーツフレーバーからなる柔らかな酸味とチョコレートフレーバーとの優れたバランスが特徴。コインタイプ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>12. ヴァローナ フェーブ カラク 56%</p>  <p>ナッツのような香ばしさとかカオテイストのバランスのよい風味。取寄せ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>6. カサルカ フィデアロマ マランタ 61%</p>  <p>エキゾチックフレーバーと柔らかな酸味が醸すカカオフルーツネス、バランスのとれたカカオの甘さとビター感、使いやすい流動性と口溶けを実現。コインタイプ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>13. ヴァローナ ジヴァラ ラクテ(ミルク) 40%</p>  <p>まろやかさとカカオらしさをあわせもち、バニラの香り高いミルク・チョコレート。取寄せ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>7. カサルカ フィデアロマ ヘリコニア 41%</p>  <p>柔らかなシナモン等のスパイスノートにカカオテイストが香り、マイルドなカカオフレーバーにほのかなバニラを感じ、最後にキャラメルテイストを作るモルトフレーバーがエキセントリックなミルクチョコレート。コインタイプ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>14. ヴァローナ イボアール(ホワイト) 35%</p>  <p>甘さを抑え、ミルクと砂糖をバランスよくブレンド。繊細な香りとなめらかな舌ざわりのホワイト・チョコレート。取寄せ</p> <p>規格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>

大東カカオ(TC)……日本を代表するチョコレートメーカー、原料の豆から一貫生産。

カサルカ……カカオ農家と共にカカオ苗の栽培からチョコレート製造まで全てを担うコロンビアのメーカー

ヴァローナ……1922年、フランスローヌ地方のパティシエによって創業された世界のトップブランド。

DGF……フランス製菓材料開発者の第一人者「ジャッキー・ジレ」が1986年に創立、品質第一。

カカオバリー……世界最大のチョコレートメーカーであるバリー・カレボーグループの中核を担うブランド。

カレボー……100年以上の歴史を誇り、最高の材料に拘るベルギーのチョコレートメーカー。

<p>15. DGF ロワイヤル グアヤ 64%  コイン状製菓用チョコレート。カカオ64% バランスのとれた風味で、良質なバニラのような香りが特徴です。基本取寄せ</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>23. DGFナパージュ ルージュ(ストロベリー風味)  溶けやすく、つやの良いナパージュです。加水量10～30%でピストレが可能です。取寄せ</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>16. DGF ロワイヤル ブラン 30%  コイン状製菓用ホワイトチョコレート。カカオ30% フローラルでフレッシュミルクの風味が特徴。甘さは控えめです。基本取寄せ</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>24. DGFナパージュ ブロンド(アブリコット風味)  溶けやすく、つやの良いナパージュです。加水量10～30%でピストレが可能です。</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>17. カオハリー ケーベル EXビター 64%  カオハリーのケーベルチュールは、カオハビターのみ使用。植物油脂は一切使用していません。EXビターは、コーヒーや栗のようなアロマ。際立つ繊細なカカオの風味とローストの香りが特長です。コインタイプ</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>25. ラフティー・スノー(なかない粉糖)  砂糖を原料にして作った製菓用のデコレーション粉糖です。植物性油脂分と小麦の澱粉でコーティングされています。35℃以下では溶けず、冷凍もできます。80～100ミクロンの非常に細かい粒状が特徴です。</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>18. カオハリー ケーベル ミ・アメール 58%  ミ・アメールは、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。コインタイプ</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>26. DGFネージュ・エテルネル(なかない粉糖)  油脂膜で吸湿を防ぐことが出来るのでデコレーションが長持ちし、ずっと白くまるで粉雪が降り積もったように、ベタつかない状態が続きます。フワリとバニラ香が鼻をくすぐります。</p> <p>規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>19. ベルギーチョコ カレホ 811 ダーク 54.5%  丸みのある、非常にバランスの良いチョコレート味で、心地良い深みとなめらかなカカオが特徴。多くの様々なフレーバーや素材とのフードペアリングが簡単にできます。コインタイプ</p> <p>規 格 1.5kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>27. ラ・ペルシュ カソナード  カソナードは良質のサトウキビ100%から作られたハチミツやキャラメルが特徴の赤砂糖です。焼き菓子に使用するとコクと豊かな風味を与えることができ、クリームブリュレやキャラメリゼするのに最適です。</p> <p>規 格 750g 価格はお問合せ下さい</p>
<p>20. F&B アルティザン ケーベルダークチョコ61%  シンガポールで生産。低価格でありながら良好な風味を有し、ココアバターを33%以上含む為、流動性も良く、扱いやすいと好評。</p> <p>規 格 2.5kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>28. ピスタチオ 渋皮むき  緑色が濃く色鮮やかな本品は、ピスタチオの中でも「スーパーグリーン」を名乗る事が出来る最高級品です。1kgと100gの2種</p> <p>規 格 100g 価格はお問合せ下さい 規 格 1kg 価格はお問合せ下さい</p>
<p>21. TC SFホワイトチョコレート  カカオバター22%で程よい硬さと風味を兼ね備えています。板状</p> <p>規 格 2kg 価格はお問合せ下さい</p>	<p>29. 製菓用リキュール類(取寄せの場合有り)  グランマルニエ コアントロー クレームドフレーズ クレームドフランボワーズ クレームドカシス クレームドブルーベリー キルシュ(3タンネドイツ) キルシュ(シュペイト) 和酒 桜 和酒 抹茶 マリブ(コナツツ) 他、以上容量 700ml</p> <p>価格はお問合せ下さい</p>
<p>22. (株)たにぐちのチョコレートオーナメント他  デザートをより華やかに飾るチョコレートのオーナメントやボンボンショコラ等を幅広く取り扱っている(株)たにぐちの製品を取扱っています。ウェディングやXmas等のイベント時には大人気です。詳細はお問合せ下さい。</p>	

- * 取寄せ商品の納期は都度ご確認ください。
- * 記載以外の種類やブランドはお問合せ下さい。

以上