



CACAO QUALY

JAPAN QUALITY

カカオクオリー



高品質なチョコレートを もっと身近に。

不二製油がチョコレート事業のスタートを切ったのは1963年。
以来、お客様の皆様と寄り添うように発展してきました。

現在、日本の食市場は成熟し、
本物志向が高まる中で消費者が求めるものは多様化しています。
欧州の本格的なチョコレートに匹敵する、ピュアチョコレートを提供する。
これは、日本のチョコレート市場とともに発展してきた不二製油の使命です。

CACAO QUALY

JAPAN QUALITY

今回登場する新ブランド〈カカオクオリー〉は、
カカオ豆の選定、品質管理、そして製造工程のすべてを真摯に見直し、
これまで以上に品質にこだわったシリーズ。
わたしたちが培った技術を結集させた、
まさしく「日本品質」の高級チョコレートです。

わたしたち不二製油は、
お客様の発展を素材の品質を通して共に歩んできた会社であり、
常にお客様が主役と捉えています。

不二製油はこれからも、
〈カカオクオリー〉を通して高品質なチョコレートを提供し続けます。



COMMITMENT TO

Quality

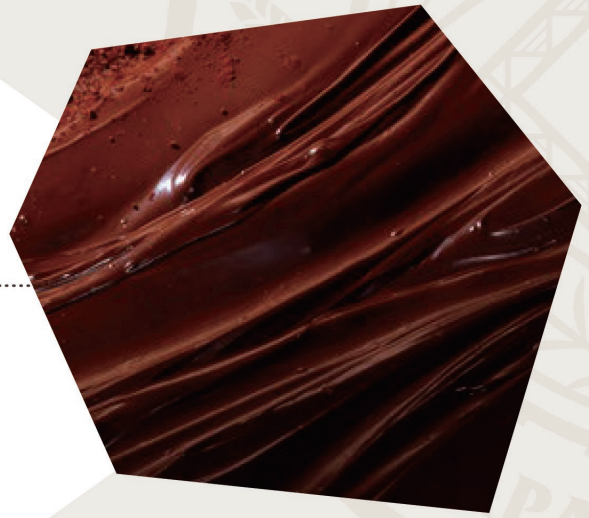


こだわりぬいた高品質な素材

- カカオ豆の生産者、および生産地の関係者と信頼関係を構築
- 入念なチェックを経て、厳重な品質管理のもとに調達

素材の個性を最大限に引き出す製法

- カカオ豆の種類ごとに最適なロースト方法を選択
- 香りを最大限に引き立てる独自のコンチング技術



美味しさを維持するための技術

- 風味が抜けにくい、イージーメルト形状を設計
- 風味を維持する、バリア性の高い新包材を採用



多くの方に選んでいただくために



チョコレート開発チーム

原料の選定、製法の検討を重ね、
お客様から求められるチョコレートを開発

CACAO QUALY

JAPAN QUALITY



アプリケーション開発チーム

アプリケーションにした際の製品特長を捉え、
適した使い方を提案し、お客様の商品開発をサポート



分析チーム

最先端の分析技術を活用し、
科学的に数値化することで、「おいしさ」を見える化

BRAND CONCEPT



— CACAO QUALY に込めた想い —



CACAO QUALY **ECUADOR 70**

カカオクオリー エクアドル70

シングル
ビーン
※



FLUIDITY



流動性

CACAO

70 %

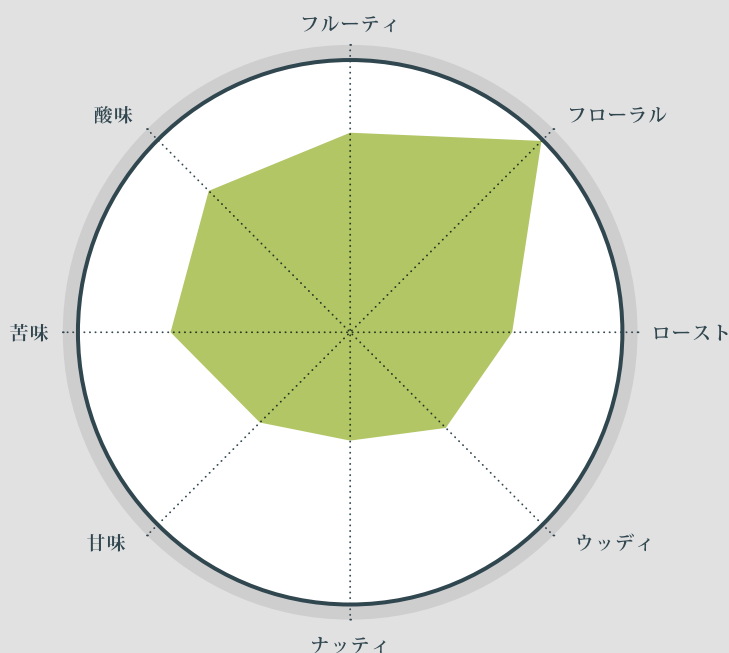
※シングルビーンとは、カカオマスに使用するカカオ豆の産地が単一産地であることを意味します。

特 長

フローラル & フルーティ

代表的なフレーバービーンであるエクアドル産カカオ豆を使用。エクアドルらしいフローラル・フルーティな香りを追求したシングルビーンチョコレート※。

農園を指定し、高品質なアリバ種のみを選定。生産者と検討を重ね、発酵方法を指定し、フローラルな香りを引き出したカカオ豆。カカオ豆の華やかな香りが活きるようロースト条件を設定。



ECUADOR



洋菓子推奨用途

風味適性	タブレット	★★★★★
	ガナッシュ	★★★★★
	ムース	★★★★★
	しっとりタイプの菓子(テリーヌなど)	★★★★☆
	しっかり焼き上げる菓子(ブラウニーなど)	★★★★☆
作業適性	エンロップ、モールド	★★★★☆

※作業適性:テンパリング後の状態 ※エクアドル70は作業適性に関して追油推奨

Recipe.01



ボンボンショコラ

エクアドル産アリバ種のカカオ豆の風味特長がわかりやすいように、シンプルな配合で仕立てたボンボンショコラです。追油により薄くエンロップすることで、パリッとくちどけのいい食感に仕上がっています。フローラルかつフルーティな風味、酸味がお楽しみいただけます。



レシピ公開中

Recipe.02



ホロホロショコラ

生地にメレンゲを加えて、じっくりと蒸し焼きにした新食感テリーヌショコラ。ホロホロと崩れる独特な食感とエクアドル産アリバ種のフルーティ&フローラルな香り、心地よい酸味をご堪能ください。



レシピ公開中

製品仕様

名称：チョコレート

商品形態：1kg×6袋 段ボールケース(イージーメルトタイプ)

賞味期限：360日

保存方法：直射日光を避け、20℃以下に保管。臭い移りのおそれのない場所に保管。

アレルギー物質(28品目中)乳成分・大豆



BRAND CONCEPT
CACAO QUALYに込めた想い

不二製油株式会社



CACAO QUALY **GHANA 66**

カカオクオリティーガーナ66

シングル
ビーン
※



FLUIDITY



流動性

CACAO

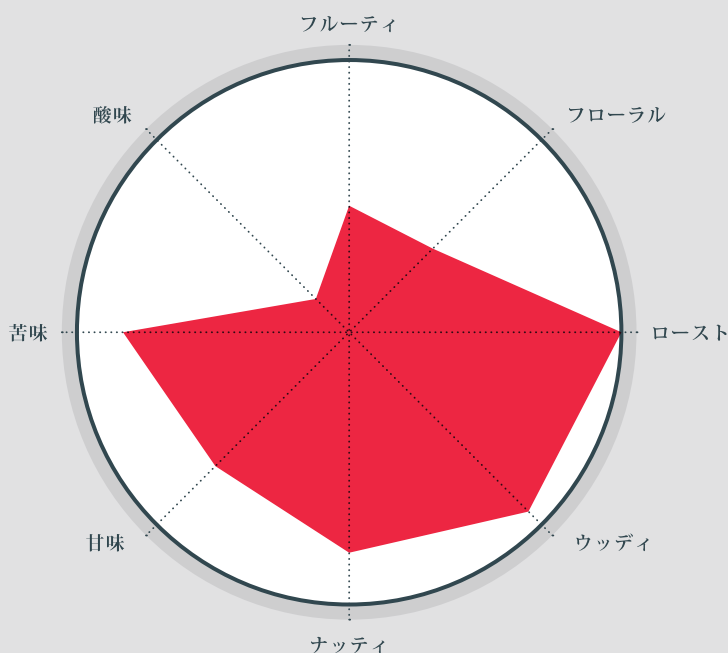
66 %

※シングルビーンとは、カカオマスに使用するカカオ豆の産地が単一産地であることを意味します。

特 長

力強いカカオ感

代表的なベースビーンであるガーナ産カカオ豆を使用。力強いカカオ感と後味の雑味を残さないようロースト条件を設定。ガーナらしい力強いカカオ感を追求したシングルビーンチョコレート※。



GHANA



洋菓子推奨用途

風味適性	タブレット	★★★★★
	ガナッシュ	★★★★☆
	ムース	★★★★☆
	しっとりタイプの菓子(テリーヌなど)	★★★★☆
	しっかり焼き上げる菓子(ブラウニーなど)	★★★★★
作業適性	エンロップ、モールド	★★★★☆

※作業適性：テンパリング後の状態

Recipe.01



ブラウニー

軽くてしっとり食感が特徴のブラウニーです。カカオクオリティーガーナ66を使用いただくことで、軽い食感にもかかわらず、ナッツの風味に負けない力強く濃厚なカカオ感をお楽しみいただけます。



レシピ公開中

Recipe.02



ちょこっこ(生ブラウニー)

外はサクリ、中はしっとりくちどけよい食感の焼き菓子アイテム、ちょこっこ。チョコレートの割合を多くし、とてもくちどけよくリッチな風味に仕上げています。本製品の濃厚な風味・食感を同時にお楽しみいただけるアイテムです。



レシピ公開中

製品仕様

名称：チョコレート
商品形態：1kg×6袋 段ボールケース(イージーメルトタイプ)
賞味期限：360日
保存方法：直射日光を避け、20℃以下に保管。臭い移りのおそれのない場所に保管。
アレルギー物質(28品目中)乳成分・大豆



BRAND CONCEPT
CACAO QUALY に込めた想い

不二製油株式会社

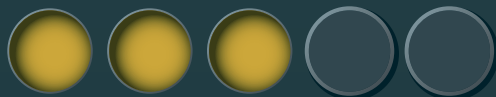


CACAO QUALY BLEND BITTER 65

カカオクオリティブレンドビター65



FLUIDITY



流動性

CACAO

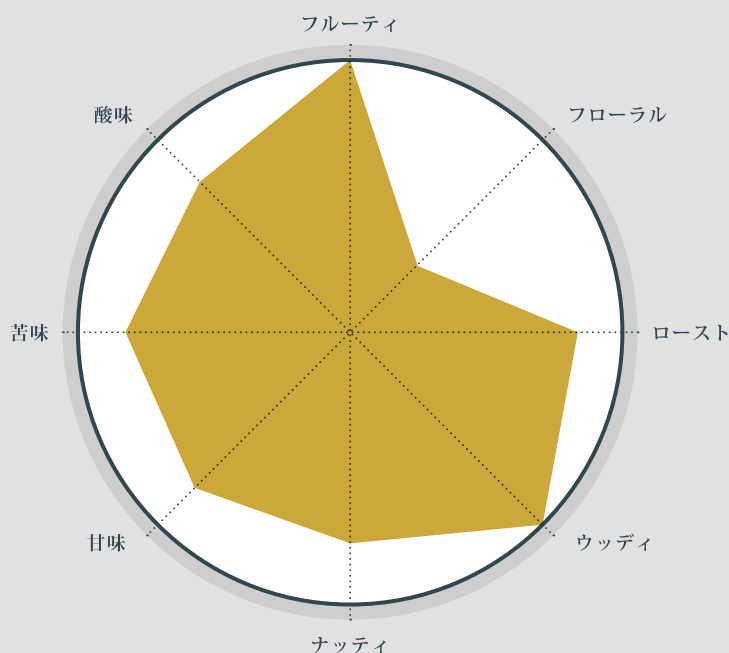
65%

特長

厳選したカカオの調和

厳選した中南米のカカオ豆と西アフリカのカカオ豆のブレンドによる良質なカカオの風味と作業性の良さを両立したブレンドタイプのビターチョコレート。

中南米産のカカオ豆のフルーティな香りと、西アフリカ産カカオ豆のカカオ感を併せ持った風味。



BLEND BITTER



洋菓子推奨用途

風味適性	タブレット	★★★★☆
	ガナッシュ	★★★★★
	ムース	★★★★★
	しっとりタイプの菓子(テリーヌなど)	★★★★★
	しっかり焼き上げる菓子(ブラウニーなど)	★★★★☆
作業適性	エンロップ、モールド	★★★★☆

※作業適性：テンパリング後の状態

Recipe.01



ムース・オ・ショコラ・ノワール

軽くてくちどけの良い食感と、口に広がるカカオ本来の味わいが特長のムース・オ・ショコラです。単品でも、プチガトーやカップデザートのパーツとしても、幅広い用途で活かすことができます。クリームなどと合わせてムースに仕立てることでカカオクオリブレンドビター65のトップに広がるフルーティな香りを存分にお楽しみいただけます。



レシピ公開中

Recipe.02



モワルーショコラ

しっとりしていて柔らかく、良好な口溶けが特徴のモワルーショコラです。上面にガナッシュを絞るなど、見た目も含めて幅広くアレンジすることができます。しっとりとしてライトに焼き上げるため、カカオクオリブレンドビター65の特長あるフルーティな香り、後に残るカカオの余韻を最後まで堪能することができます。



レシピ公開中

製品仕様

名称：チョコレート
 商品形態：1kg×6袋 段ボールケース(イージーメルトタイプ)
 賞味期限：360日
 保存方法：直射日光を避け、20℃以下に保管。臭い移りのおそれのない場所に保管。
 アレルギー物質(28品目中)乳成分・大豆



BRAND CONCEPT
 CACAO QUALYに込めた想い

不二製油株式会社



CACAO QUALY BLEND MILK 40

カカオクオリティブレンドミルク40



FLUIDITY



流動性

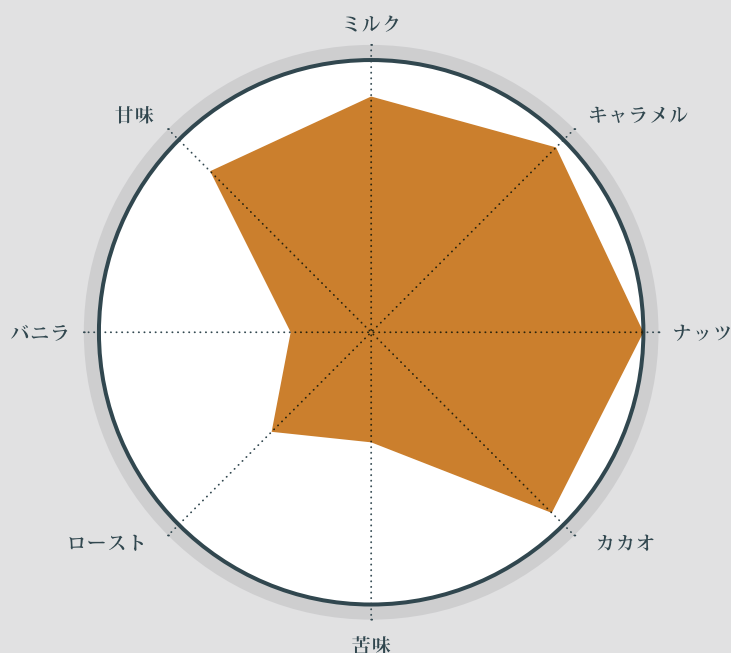
CACAO

40%

特長

カカオとミルクのバランス

中南米産カカオ豆のブレンドによるカカオの香りと欧州産粉乳の濃厚な乳味、キャラメル感が特徴のミルクチョコレート。ミルクに負けないよう複数産地のカカオ豆をブレンド、また各豆のロースト条件を設定し、特徴的なナッツィなカカオ風味を引き出し、濃厚なミルク感とカカオのバランスを取った風味。



BLEND MILK



洋菓子推奨用途

風味適性	タブレット	★★★★☆
	ガナッシュ	★★★★★
	ムース	★★★★★
	しっとりタイプの菓子(テリーヌなど)	★★★★☆
	しっかり焼き上げる菓子(ブラウニーなど)	★★★★☆
作業適性	エンロップ、モールド	★★★★★

※作業適性：テンパリング後の状態

Recipe.01



ムース・オ・ショコラ・ プラリネオランジュ

コクのあるカカオ感とオレンジジュレの爽やかな酸味、ヘーゼルプラリネがバランス良く調和されたムースオショコラです。カカオクオリーブブレンドミルク40のカカオ感と濃厚なミルク感が、フルーツやナッツなど幅広い素材との相性が良く、様々なバリエーションのムースアイテムに。



レシピ公開中

Recipe.02



チョコレート屋さんの チョコバー

ミルクチョコレートに様々な具材を合わせたチョコバー。
モールドに詰めてチョコランチ、そのまま固めてロシェなど幅広くアレンジ可能です。本製品にアーモンドやドライフルーツなどの具材と合わせても、チョコレートの風味をしっかりと感じられます。



レシピ公開中

製品仕様

名称：チョコレート
 商品形態：1kg×6袋 段ボールケース(イージーメルトタイプ)
 賞味期限：360日
 保存方法：直射日光を避け、20℃以下に保管。臭い移りのおそれのない場所に保管。
 アレルギー物質(28品目中)乳成分・大豆



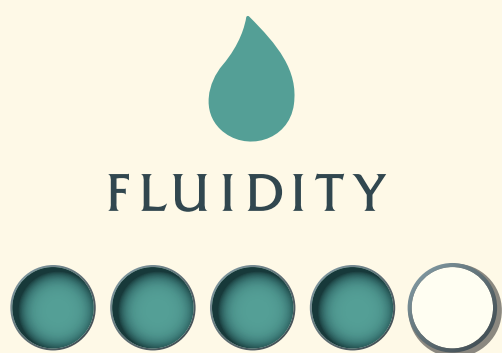
BRAND CONCEPT
CACAO QUALYに込めた想い

不二製油株式会社



CACAO QUALY **WHITE 37**

カカオクオリーホワイト37

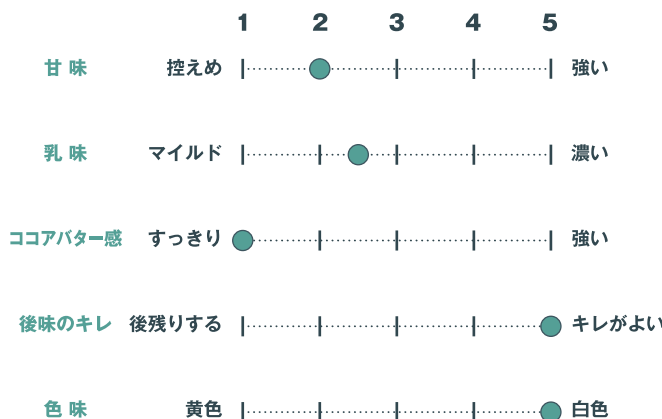


37%

特 長

素材を活かすホワイト

そのままでも、他の素材と合わせても最高のバランスとなるよう、理想をかたちにしたホワイトチョコレート。厳選した欧州産粉乳を使用し、フレッシュな乳味とすっきりした甘さを兼ね備えています。



WHITE



洋菓子推奨用途

風味適性	タブレット	★★★★☆
	ガナッシュ	★★★★★
	ムース	★★★★★
	しっとりタイプの菓子(テリーヌなど)	★★★★☆
	しっかり焼き上げる菓子(ブラウニーなど)	★★★★☆
作業適性	エンロップ、モールド	★★★★☆

※作業適性：テンパリング後の状態

Recipe.01



ムース・オ・ショコラブラン ～ジャスミンライチ～

華やかなジャスミンの香りの余韻が広がるムースとライチのクレームの甘さをバランスよく仕立てたプチガトーです。カカオオリーホワイト37の特長である乳味や甘味の調整し易さを活かすことで、旬のフルーツや季節の素材の繊細な味わい・香りを存分に堪能いただけます。



レシピ公開中

Recipe.02



◆タブレットショコラ ◆ボンボンショコラ ～ユズ・シトロネル～

カカオオリーホワイト37と様々な具材を合わせ、ボンボンやタブレットに仕立てました。乳味と甘味の絶妙なバランスが特長のチョコレートのため、幅広い素材と相性がよく、フルーツ素材や抹茶などと合わせてもお楽しみいただけます。



レシピ公開中

製品仕様

名称：チョコレート

商品形態：1kg×6袋 段ボールケース(イージーメルトタイプ)

賞味期限：360日

保存方法：直射日光を避け、20℃以下に保管。臭い移りのおそれのない場所に保管。

アレルギー物質(28品目中)乳成分・大豆



BRAND CONCEPT
CACAO QUALYに込めた想い

不二製油株式会社