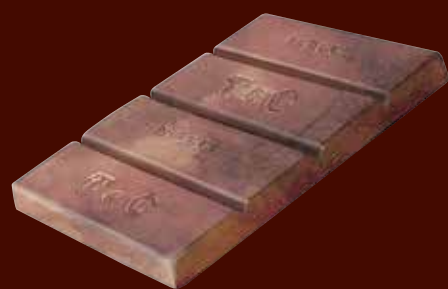


# PRODUCT CATALOGUE

業務用製品カタログ



<https://www.daitocacao.com>





大東カカオは、国内での「一貫製造システム」により、安定した高品質な製品をお届けしています。

私たちは1924年の創業以来、良質なチョコレート原料やカカオ製品をお届けするため、カカオ豆の品質と製法に徹底的にこだわり続けております。  
原料のカカオ豆の調達から、ロースト（焙煎）・コンチング（精練）に至るまでを自社工場にて一貫製造しており、多様なニーズに応じて、安定した高品質な製品をスピーディーに提供するための総合的な取り組みを行っております。



お問い合わせ先  
<https://www.daitocacao.com>

【本 社】  
東京都目黒区下目黒2-3-23  
Tel.03-3492-2288(営業本部) Fax.03-3490-4451

【北海道営業所】  
北海道札幌市白石区南郷通1丁目北2-39 This.1パークビル2階  
Tel.011-867-2780 Fax.011-867-2770

【中部営業所】  
愛知県名古屋市中区錦1-4-25 伏見ITビル2階  
Tel.052-209-6920 Fax.052-209-6924

【関西営業所】  
大阪府大阪市淀川区西中島5-3-4 新大阪高光ビル5階  
Tel.06-6304-5111 Fax.06-6304-5112

【九州営業所】  
福岡県福岡市中央区大手門2-9-29 エクセラン大手門206  
Tel.092-718-8524 Fax.092-718-8528

# CONTENTS

目 次

|            |                     |     |
|------------|---------------------|-----|
| カカオ分100%原料 | カカオマス・ココアバター        | p3  |
|            | ココアパウダー             | p4  |
| チョコレート     | アンセムシリーズ            | p5  |
|            | クーベルチュール スペリオール     | p7  |
|            | クーベルチュール            | p9  |
|            | 純良チョコレート            | p10 |
|            | 砂糖不使用チョコレート         | p11 |
|            | クーベルチュール マテリエート     | p12 |
| コーティング     | チョコレート基礎知識/練り込み製品比較 | p13 |
|            | ノーテンパリング パータグラッセ    | p14 |
|            | 洋生シリーズ/コーティングスイート   | p15 |
|            | アグラージュ              | p16 |
| スペシャルティ    | インプレ                | p17 |
|            | 包 餡                 | p18 |
|            | 練り込み                | p19 |
| デコレーション    | 焼き残り                | p20 |
|            | デコレーション用チョコレート      | p21 |



# 製品案内

## CACAO MASS / COCOA BUTTER

カカオ分100%原料

カカオマス・ココアバター

厳選された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・ココアバター。

## COCOA POWDER

カカオ分100%原料

ココアパウダー

色調、ココアバター分、風味を完全にコントロール。  
バリエーション豊かなココアパウダー。

カカオマス

### カカオマスQM-P(クイックメルト)

LBCT※ ラインによってローストされたカカオマス。  
溶けやすいクイックメルトタイプ。

賞味期限 730日 荷姿 7.5kg×2 / 1kg×10



※ LBCTとは  
Low Bacteria .and. Color Treatment 低菌化と色調調整処理を行って  
均質化したカカオマスを造るライン

ココアバター

### ココアバター箱入り

カカオ由来の香りと色が残るナチュラルタイプのココアバター。  
チョコレートの粘度調節にもお使いいただけます。

賞味期限 730日 荷姿 15kg×1



ココアバター

### デオドライズドココアバター(Dココアバター)

デオドライズ(脱臭・脱色)されたココアバター。  
合わせる素材の味と香りを活かしたい場合におすすめです。

賞味期限 365日 荷姿 1.2kg×6



ココアパウダー

### ココアパウダーKV

ココアバター分21~23%。  
鮮やかな赤みを帯びたハイファットタイプ。

賞味期限 365日 荷姿 15kg×1 / 2.5kg×4



21~23%  
ココアバター



ココアパウダー

### ココアパウダーKA

ココアバター分22~24%。  
ナチュラルな色合いのハイファットタイプ。

賞味期限 365日 荷姿 15kg×1 / 1kg×8



22~24%  
ココアバター



ココアパウダー

### ブラックココアパウダーS

ココアバター分10~12%。  
少量でも色が付きやすい、濃黒色タイプ。

賞味期限 365日 荷姿 15kg×1 / 1kg×8



10~12%  
ココアバター



調整ココアパウダー

### ノンウェットココア

チルド商品に使用してもなきにくい、  
水分・油分浸透防止タイプ。

賞味期限 365日 荷姿 1kg×10



10~12%  
ココアバター







スイート

### アンセム ピュアエクアドル

エクアドル ハシエンタビクトリア(ビクトリア農園)アリバ種カカオ豆を使用(カカオマス中)。エレガントで華やかな風味のスイートチョコレート。

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5

65%

カカオ分

40%

ココアバター分

スイート

### アンセム ピュアドミニカ共和国

ドミニカ共和国のカカオ豆(カカオマス中)とブラウンシュガー(砂糖中70%)を使用。濃厚でコクのあるレーズンのような果実感が特徴のスイートチョコレート。

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5

65%

カカオ分

38%

ココアバター分

ホワイト

### アンセム 北海道ピュアホワイト

全粉乳と砂糖を絶妙なバランスでブレンドし、豊かな風味が感じられるホワイトチョコレート。  
※北海道産生乳使用(全粉乳中)、北海道産てん菜使用(砂糖中)

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×5

37%

カカオ分(ココアバター分)

### 「アンセム 北海道ピュアホワイト」こだわりの北海道素材



※画像はイメージです。

ミルク(全粉乳として使用)と砂糖は北海道産のみを使用。北海道産の生乳を使用した全粉乳をもちいることで、力強く濃厚なミルク感と、原料由来のほのかな塩味が感じられます。また、北海道産のてん菜を使用したビート糖の優しい甘さがミルクの風味を際立たせます。

| 製品名             | カカオ分 | ガナッシュ | コーティング<br>(エンローバー適合) | モールド<br>(ムラージュ) | ムース | 練り込み | 飲料 | 冷凍  | おすすめ組み合わせ素材       |
|-----------------|------|-------|----------------------|-----------------|-----|------|----|-----|-------------------|
| アンセム ピュアエクアドル   | 65   | ●●●   | ●●●                  | ●●●             | ●●● | ●●   | ●● | ●●● | 和素材、紅茶、ハーブ、アプリコット |
| アンセム ピュアドミニカ共和国 | 65   | ●●●   | ●●●                  | ●●●             | ●●● | ●●   | ●● | ●●● | エキゾチックフルーツ、洋酒、カシス |
| アンセム 北海道ピュアホワイト | 37   | ●●●   | ●●                   | ●●●             | ●●● | ●●   | ●  | ●●● | 柑橘などの黄色果実、紅茶、ミルク  |

●●● 最適 ●● 優 ● 可 ※ 色付きは特に推奨するものです。

## インターナショナルチョコレートアワード 受賞



2016年アメリカ&アジア太平洋大会、2016年ロンドン世界大会にて銅賞を受賞したチョコレートはそのままに業務用として使いやすくアレンジしました。

### ANTHEM HOKKAIDO PURE WHITE

アンセム 北海道ピュアホワイト



チョコレート

### アンセムジャンドゥヤノワゼット

独自のローストにより香ばしさを持たせたノワゼットペーストとミルクチョコレートをバランスよく調和した存在感のあるジャンドゥヤ。ヘーゼル30%

賞味期限 365日 荷姿 1kg×4



#### テンパリング推奨温度

溶解温度

45℃

下降温度

22~23℃

調整温度

25~26℃

| 製品名             | ムース | ボンボン | 練り込み |
|-----------------|-----|------|------|
| アンセムジャンドゥヤノワゼット | ●●● | ●●●  | ●●●  |

●●● 最適 ●● 優 ● 可

## インターナショナルチョコレートアワード 受賞



本製品をタブレット品に成形したものが2020年2020年アジア太平洋大会および2020-2021年世界大会にて銅賞を受賞。  
味はそのままに業務用としてそのままの味をお楽しみいただけます。

### ANTHEM Gianduja Noisette

アンセム ジャンドゥヤ ノワゼット

Milk chocolate bars with a filling  
(ミルクチョコレートバー部門)

**2020年アジア太平洋大会 銅賞**  
**2020-2021年世界大会 銅賞**



## インターナショナルチョコレートアワード

2012年にイギリス・アメリカ・イタリアの団体(個人)によりスタートした、独立したチョコレートの品評会。小規模生産者からカカオ栽培農家のサポート、市場の発展と開拓を目的としている。出品されたチョコレートは、ヨーロッパ、アメリカ、アジアなどの世界各地での審査・大会を経て世界大会で金賞・銀賞が決められる。部門は主に、板チョコレート、ボンボンショコラ、チョコレートペースト、チョコレートドリンクにサロン・デュ・ショコラ日本公式サイトより別れている。

5

6



CHOCOLATE  
チョコレート

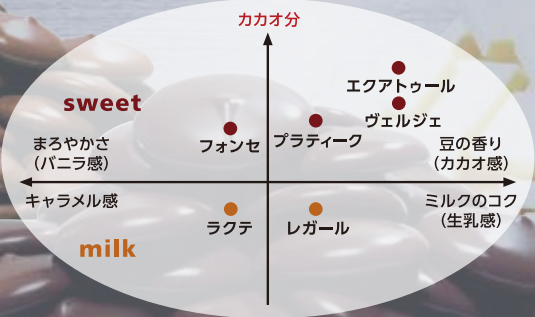
スペリオル

SUPÉRIEURE  
COUVERTURE  
L'ARÔME FIN DONNÉ PAR LA NATURE

産地によって風味が異なる良質なフレーバービーンズを  
最良のバランスで配合したハイグレードな  
クーベルチュールチョコレート。

CHOCOLATE  
チョコレート

スペリオル



スイート

スペリオル エクアトール 香料不使用



〔相性の良い素材〕  
アブリコット オレンジ グレープフルーツ

〔カカオ豆主要原産国〕 エクアドル 等

エクアドル産のカカオを主体にし、豆本来のフローラルなアロマが香る  
スイートチョコレート。

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5



スイート

スペリオル ヴェルジェ 香料不使用



〔相性の良い素材〕  
フランボワーズ いちじく オレンジ

〔カカオ豆主要原産国〕 マダガスカル 等

マダガスカル産のカカオを主体にし、フルーティな酸味と程よい渋みのバ  
ランスが心地よいスイートチョコレート。

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5



ミルク

スペリオル ラクテ



〔相性の良い素材〕  
キャラメル バナナ コーヒー

〔カカオ豆主要原産国〕 ペネズエラ 等

キャラメルのようなコクのあるミルクラム\*を使用した存在感のある  
ミルクチョコレート。 ※砂糖、乳製品にカカオマスを加えて加熱混合し、乾燥させた原料

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5



ミルク

スペリオル レガル 天然バニラ使用



〔相性の良い素材〕  
アブリコット オレンジ パッションフルーツ

〔カカオ豆主要原産国〕 ドミニカ共和国 等

カカオの酸味とミルクのコクがバランスよく調和した汎用性の高いミルク  
チョコレート。天然バニラ使用。

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5



スイート

スペリオル プラティーク 天然バニラ使用



〔相性の良い素材〕  
キャラメル コーヒー スパイス

〔カカオ豆主要原産国〕 ガーナ・エクアドル 等

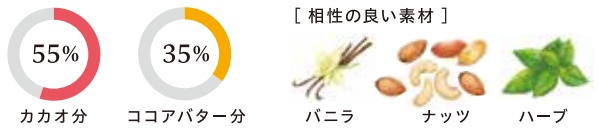
中南米産のフレーバービーンズをブレンドし、すっきりとした風味で汎用  
性の高いスイートチョコレート。天然バニラ使用。

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5



スイート

スペリオル フォンセ



〔相性の良い素材〕  
バニラ ナッツ ハーブ

〔カカオ豆主要原産国〕 ガーナ・エクアドル 等

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  
和したスイートチョコレート。

賞味期限 540日 荷姿 5kg×2 / 1kg×5



ホワイト

スペリオル ソワブラン 天然バニラ使用



〔相性の良い素材〕  
抹茶 南国系フルーツ お酒

フランス産ミルクを主体にし、良質なココアバターによる穏やかなカカ  
オの香りを持つ、甘さを抑えたホワイトチョコレート。

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×5



ホワイト

スペリオル メルブラン



〔相性の良い素材〕  
ストロベリー コーヒー アーモンド

ミルクシーな香りとコクのある風味を引き出した重厚感のある汎用性の  
高いホワイトチョコレート。

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1



■カカオ豆主要原産国について カカオマスとして使用。原料事情により変更となる可能性があります。

■カカオ豆主要原産国について カカオマスとして使用。原料事情により変更となる可能性があります。

荷姿

1kg×5



5kg×2



10kg×1



ラベル面

スイート ミルク ホワイト ●●● 最適 ●● 優 ● 可 ※ 色付きは特に推奨するものです。







## CHOCOLATE チョコレート

砂糖不使用チョコレート

ZERO<sup>®</sup>

砂糖ゼロ、糖類ゼロのチョコレート。

## CHOCOLATE チョコレート

マテリエート

Materiate  
material couverture

素材(Material:マテリアル)

本来の風味を際立たせたチョコレート

チョコレート

砂糖不使用チョコレート

チョコレート

マテリエート

### 砂糖ゼロ(0) 糖類ゼロ(0) カカオ分57%のダークチョコレート

#### 製品の3つのポイント

**Point 1**  
砂糖の代わりに糖アルコールの“マルチトール”を配合  
マルチトールはでんぷんから作る「マルトース」を原料としており砂糖に近い風味があることから採用しております。

**Point 2**  
作業性は通常のチョコレートと同様  
マルチトール以外の原料は他のチョコレート規格の製品と同等の原料を使用しており、使い方も変わりません。

**Point 3**  
3種のカカオをブレンドし、美味しさを追求  
砂糖不使用でも美味しいチョコレートを目指し、カカオの産地や焙煎にもこだわりました。



そのまま食べても美味しく、  
素材として使うにも最適です。  
砂糖不使用チョコとしてお使いいただけます。



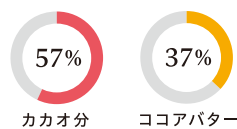
ZERO使用プリンの  
レシピはこちらから↓



### ZERO

砂糖の代わりに糖アルコールのマルチトールを使用した、砂糖ゼロ(0)、糖類ゼロ(0)のダークチョコレート。砂糖を使用した一般的なチョコレートと同様にさまざまな用途にご使用いただけます。

賞味期限 365日 荷姿 1kg×5



ZERO<sup>®</sup> は大東カカオ株式会社の登録商標です(登録第554340号商標)。

### Slim Chocolat (スリムショコラ)

一粒当たりの糖質量 約0.8g

SPECIAL  
Recipe



エコール・クリオロ サントス氏 監修

#### 約50粒分 材料

|                  |      |
|------------------|------|
| ● ZERO           | 335g |
| ● 生クリーム(乳脂肪分38%) | 516g |
| ● 液糖             | 20g  |
| ● カカオマス          | 64g  |
| ● 水あめ            | 16g  |
| ～ピストレ～           |      |
| ● ZERO           |      |
| ● ココアバター         |      |

#### 製法

- ① 生クリームと水あめ、液糖を合わせて沸騰させ、45℃まで冷やす
- ② 溶かしたZEROとカカオマスを45℃にして①を入れて乳化させる
- ③ 35℃に調整したら型に流し、翌日まで冷蔵庫で固める
- ④ 分量外のZEROで裏面のみにシャブロネする
- ⑤ 好みの大きさにカットして冷凍庫で固めてバラバラにし、ピストレする

### マテリエート 抹茶

厳選した宇治抹茶の風味を最大限に活かしたチョコレート。  
着色料不使用。

賞味期限 365日(要冷蔵) 荷姿 1kg×6

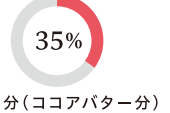


宇治抹茶  
約 4.9% 配合

### マテリエート ストロベリー

ストロベリーの素材感をしっかりと感じられる果実感あふれるチョコレート。

賞味期限 365日(要冷蔵) 荷姿 1kg×6



ストロベリーパウダー  
約 3.9% 配合

### シャンティ

#### 〔抹茶〕材料

|                    |      |
|--------------------|------|
| ● 生クリーム(乳脂肪分35%)*1 | 186g |
| ● トレモリン            | 20g  |
| ● 水あめ              | 10g  |
| ● マテリエート抹茶         | 130g |
| ● 生クリーム(乳脂肪分35%)*2 | 164g |
| ● 濃縮抹茶             | 4g   |

- ① 生クリーム1とトレモリン、水あめを沸かし溶かしたチョコレートに加える
- ② 冷たい生クリーム2、濃厚抹茶を加え一晩寝かす

### Recipe

#### 〔ストロベリー〕材料

|                  |        |
|------------------|--------|
| ● 生クリーム(乳脂肪分35%) | 380g   |
| ● マテリエートストロベリー   | 101.4g |
| ● トレモリン          | 15.2g  |
| ● 濃縮イチゴ果汁        | 6.3g   |
| ● レモン果汁          | 6.3g   |

- ① 生クリーム、トレモリンを沸かしチョコレートに加え、ガナッシュを作る
- ② 濃縮イチゴ果汁、レモン汁を加え一晩おく





CHOCOLATE  
チョコレート

基礎知識

チョコレート及び準チョコレートの生地組成

チョコレート及び準チョコレートの生地は、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ又はココアパウダーを原料として、必要により糖類、乳製品、他の食用油脂、香料等を加えたものであって、右の5種類に分類しています。

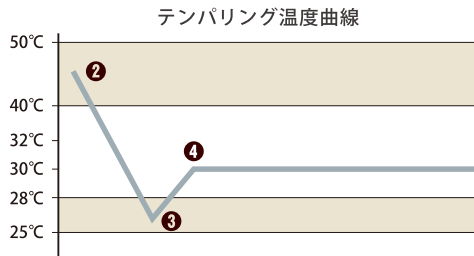
(※1) カカオ分とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ及びココアパウダーの水分を除いた合計量をいう。  
(※2) 脂肪分には、ココアバターと乳脂肪を含みます。

| 区 分<br>成 分              | チョコレート生地         |                      |                  | 準チョコレート生地       |                |
|-------------------------|------------------|----------------------|------------------|-----------------|----------------|
|                         | 基本タイプ            | カカオ分の代わりに乳製品を使用したタイプ | ミルクチョコレート生地      | 基本タイプ           | 準ミルクチョコレート生地   |
| カカオ分 (※1)<br>(うちココアバター) | 35%以上<br>(18%以上) | 21%以上<br>(18%以上)     | 21%以上<br>(18%以上) | 15%以上<br>(3%以上) | 7%以上<br>(3%以上) |
| 脂肪分 (※2)                |                  |                      |                  | 18%以上           | 18%以上          |
| 乳固形分                    | 任 意              | カカオ分とあわせて35%以上       | 14%以上            | 任 意             | 12.5%以上        |
| うち乳脂肪分                  | 任 意              | (3%以上)               | (3%以上)           | 任 意             | (2%以上)         |
| 水 分                     | 3%以下             | 3%以下                 | 3%以下             | 3%以下            | 3%以下           |

全国チョコレート業公正取引協議会「チョコレートファンのあなたに」より抜粋

テンパリングの基本法

- ① チョコレートを細かく刻みボウルに入れる。  
作業はチョコレートに水気が入らないように進める。
- ② 湯煎にかけ、チョコレートを40～50℃に保ち、完全に溶かす。
- ③ 10～15℃の水につけ、かき混ぜながらボウルの底に薄くチョコレートを固まりかけてくるまで冷やし、所定の温度まで下げる。
- ④ 湯煎に2～3秒つけ、素早く湯煎から外し、かき混ぜながらチョコレートの温度を2～3℃上げる（作業が終わるまでこの温度を保つ）。
- ⑤ チョコレートが固まりだしたら④をくり返す。  
チョコレートの温度が32℃以上になったら③からやりなおす。



| 製 品 名      | テンパリング  |         |         |
|------------|---------|---------|---------|
|            | 溶解温度 ※1 | 下降温度 ※2 | 調整温度 ※3 |
| スイートチョコレート | 約50℃    | 約28～29℃ | 約30～31℃ |
| ミルクチョコレート  | 約45℃    | 約25～27℃ | 約29℃    |
| ホワイトチョコレート | 約40℃    | 約25～27℃ | 約29℃    |

※1 最初にチョコレートを溶かす温度。 ※2 冷ます温度。 ※3 再び湯煎にかけて温める際の温度。  
■温度は目安ですので、作業環境により変動することがあります。 2020年8月時点

SPECIALTY  
スペシャリティ

練り込み用製品比較

|                              | ココアパウダー各種    | カカオニーディングBHK             | カカオペーストR | ショコラプードル<br>バニキュ/ブランシュ |
|------------------------------|--------------|--------------------------|----------|------------------------|
| 色合い                          | 赤、茶、黒等       | 黒寄り                      | 黒～茶      | 茶/白                    |
| 物 性                          | 粉 末          | 固形～クリーム状～液状<br>(温度により変化) | ペースト     | 粉 末                    |
| 添加タイミング                      | 粉と同じ         | 油脂と同じ                    | 油脂と同じ    | 粉と同じ                   |
| パウンドケーキ添加<br>色見本<br>(%は対全体量) | ココアパウダーKV 5% | 5%                       | 5%       | バニキュ 5%                |
| 菓子パン添加<br>色見本<br>(%は対粉)      | ココアパウダーKV 5% | 5%                       | 5%       | バニキュ 5%                |

COATING  
コーティング

ノーテンパリング パータグラッセ

*pâte à glacer*

より美味しく、より使いやすく  
美しい艶と風味を追求し、口どけにもこだわった  
ハイレードなコーティング用チョコレート。

パータグラッセとは

当社のパータグラッセシリーズはナチュラルな色調と素材本来の風味を生かした口どけの良さが特徴。最大限クーベルチュールに近づけた高級コーティングチョコレートです。テンパリング作業は不要。さらに一度掛けできれいに仕上がります。

「使いやすさを追求 2kgトレイ」  
必要な分だけ小分けにしながらご使用頂ける  
仕切り付きトレイ。



※一部、該当荷姿がない製品がございます。

パータグラッセ ルッシュ

カカオ分の配合を極限まで高めたビタータイプ。香料不使用。

賞味期限 365日  
荷 姿 2kg×3



パータグラッセ ディアス

コクのある風味、美しい艶が特徴のスイートタイプ。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1 / 2kg×3



パータグラッセ レタージュ

濃厚なミルクとしっかりとしたカカオの香りを感じるミルクタイプ。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ リュクブラン

ミルク感を洗練したナチュラルな色味のホワイトタイプ。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ フレーズ

ストロベリーパウダー使用。  
ナチュラルな色味と苺の粒感が特徴。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ 抹茶

豊かな風味の厳選した宇治抹茶を使用。  
着色料不使用。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1

パータグラッセ レモン

瀬戸内産レモン果汁パウダーを主体とした爽やかな風味。着色料不使用。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ キャラメル

キャラメルのような上品で深みのある風味、色味を追求。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ きなこ

香り、味、舌触りを追求した「京礬(きょうび)きな粉」を使用。着色料不使用。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×1





COATING  
コーティング

洋生シリーズ／コーティングスイート

様々な用途に対応できる、  
スタンダードなコーティング用チョコレート。

準チョコレート

### 洋生用 ゴールド

シャープな苦みのスイートコーティングチョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×2

準チョコレート

### 洋生用 スイート

スタンダードなスイートコーティングチョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×2

準チョコレート

### 洋生用 ハイミルク

コクのある風味を強調したミルクコーティングチョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×2

チョコレートコーティング(チョコレート利用食品)

### 洋生用 ホワイト

スタンダードなホワイトコーティングチョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×2

製菓原料

### 洋生用 レモン風味

レモンの風味と色調を活かしたコーティング素材。

賞味期限 365日  
荷 姿 5kg×2

準チョコレート

### コーティングスイートQM

甘みがあり幅広い年代に支持されるスイートコーティングチョコレート。  
溶かしやすいクイックメルトタイプ。

賞味期限 365日  
荷 姿 1kg×10

洋生用シリーズ 製品番手表 2023年8月現在

| 製品名           | 番手           |
|---------------|--------------|
| 洋生用ゴールド       | M            |
| 洋生用スイート       | M / H / HH   |
| コーティング スイートQM | M            |
| 洋生用ハイミルク      | M            |
| 洋生用ホワイト       | M / H / HH   |
| 洋生用レモン風味      | M / H / HH※1 |

番手と温度関係 ※1 特注品

| 番手 | 融点     | コーティング温度 | 使用適温(室温℃) | 季節 |
|----|--------|----------|-----------|----|
| M  | 34～36℃ | 45～50℃   | 18～26℃    | 春秋 |
| H  | 40～42℃ | 50～55℃   | 22～30℃    | 夏  |
| HH | 43～45℃ | 53～55℃   | 24～35℃    | 真夏 |

※温度は目安ですので作業環境により変動する事があります。  
※季節に合わせた番手での出荷となります。  
※季節・製品により在庫できない番手もございます。ご了承ください。

※今後の状況により残存する番手が変更となる可能性があります。



- 〈コーティングスイートQMの特徴〉
- 計量しやすく溶かしやすいクイックメルト(QM)形状
  - ダレにくく、コーティングに適した物性
  - 保存に便利な小分け1kgのチャック付袋を採用

COATING  
コーティング

グラサージュ

アグラージュショコラ

色つやが美しい、冷凍耐性のある  
グラサージュ。

チョコレートスフレッドB(チョコレート利用食品)

### アグラージュショコラ

コーティング直後の美しい艶が、解凍後も保たれるグラサージュショコラ。

賞味期限 365日(要冷蔵)  
荷 姿 1kg×6

つややかさ

赤みのある艶感で  
光をきれいに反射し  
ショーケースを  
彩ります

風味

ムースや生地ของ  
素材本来の  
味を生かすために  
香料を控えめにしています

使いやすさ

使い切りやすい  
1kgパックです

生産性が上がり、作業省力化！

Point 冷凍耐性があり、解凍後も冷凍前と変わらない艶

ご使用方法

★品温を35℃前後に調温し、ハンドミキサー等で均一に攪拌してからご使用ください。  
製品の一部分が分離している可能性があるためご使用前の攪拌をおすすめしております。  
また、美しい仕上がりの為、気泡が入らないようにご注意ください。

★作業温度は上限を40℃程度として下さい。  
30℃台前半では厚めに掛かります。また、30℃台後半では薄く掛かります。  
温度が高過ぎると、気泡を含みやすい、薄掛かり過ぎ、ムースの溶け等が懸念されます。

容器に移しやすい  
細長形状



光を効果的に使い、高級感のある輝くショーケースに演出

よりきれいにかけるための使用方法

①  
容器にあける



③  
ハンドミキサーで  
ムラなく攪拌



コツ1  
ハンドミキサーを斜めにして、  
低速にて 流れを作り空気を抜く。

②  
電子レンジや湯煎等で  
35℃前後に調温

④  
簡単にツヤツヤ  
コーティングに



コツ2  
型からはがし、すぐにかける。  
結露していたらペーパータオルでふき取っておく。  
コツ3  
薄掛けしたい場合、たたかないでパレットでなぞる。

ポイントまとめ

- ① 攪拌により、ムラをなくすこと
- ② 温度管理に気を付けること  
※温度により掛かり具合が変わってきます。

品温低め(31～33℃)で使用了場合  
厚めの掛かり具合。  
粘度があるため、攪拌時に気泡が入りにくい。

品温高め(38～40℃)で使用了場合  
薄めの掛かり具合。  
粘度が低いため、攪拌時に気泡が入りやすい。





## COATING

コーティング

インプレ

焼成耐性のある含浸向けチョコレート  
クッキーやスポンジへのコーティングとしても  
ご使用いただけます。

## SPECIALTY

スペシャリティ

包 餡

### ソフメイクショコラ

包餡焼成後・フライ後も  
焦げずにとろりとした柔らかさを保つ  
フィリングタイプのチョコレート

### 機能性コーティングチョコレート

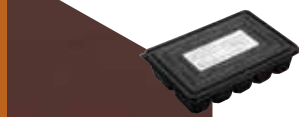
多孔質素材に浸み込みやすく、焼成耐性をもっています。焼成後もべたつきにくく、乾きやすい点が特徴です。口溶けが良く、濃厚な風味とすっきりとした後味。  
焼成をしないでそのままコーティングとしてもご使用頂けます。

インプレ=impregnation（英語で浸み込ませるという意味）

### インプレミルクコーティング

多孔質素材に浸み込みやすく、焼成耐性をもったミルクコーティングチョコレート。他の素材を合わせるベース用チョコにもお使いいただけます。

賞味期限 365日 荷姿 2kg×3



### ソフメイクショコラ

包餡焼成後・フライ後も焦げずにとろりとした柔らかさを保つフィリングタイプのチョコレートです。チョコレートらしい風味がしっかりと感じられるよう配合にもこだわりました。  
冷めてもレンジアップするととろり感が戻ります。  
また、パンなどの表面に線描きし焼成するとべたつかずに固まります。

### ソフメイクショコラ

包餡焼成後も焦げずにとろりとした柔らかさを保つフィリング用チョコレート（包餡機対応）

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1



### ちよろっけ

#### Recipe

チョコレートを軽めにコーティングしているため、サクサクとした食感で食べやすく仕上げています。



#### 製法

- ① 全卵、上白糖を合わせ泡立てる
- ② 薄力粉、**ココアパウダー-KV**を加える
- ③ 太白ゴマ油を加える  
最終比重を 0.45 前後にする  
（6寸 2台 充填 300g）  
※焼成 175℃ 25分～

#### ジェノワーズ ショコラ

|              |      |
|--------------|------|
| ● 全卵         | 335g |
| ● 上白糖        | 160g |
| ● 薄力粉        | 116g |
| ● ココアパウダー-KV | 23g  |
| ● 太白ゴマ油      | 36g  |

#### エンロバージュ

|                        |    |
|------------------------|----|
| ● <b>インプレミルクコーティング</b> | QS |
| ● ココアパウダー-KV           | QS |

#### モンタージュ

- ① ジェノワーズ ショコラを角切りし乾燥させる
- ② **インプレミルクコーティング**でコーティングし、焼成する  
※コンベクションオープン 90℃ 20分
- ③ 冷めて固まったら**ココアパウダー-KV**をまぶす  
※ご使用のオープンに合わせご調整ください

インプレホワイトコーティングにフレーバーをプラスするのもおすすめです。



抹茶ちよろっけレシピ



### インプレホワイトコーティング

多孔質素材に浸み込みやすく、焼成耐性をもったホワイトコーティングチョコレート。他の素材を合わせるベース用チョコにもお使いいただけます。

賞味期限 365日 荷姿 2kg×3



#### ■おすすめ用途

多孔質素材に浸み込ませ焼成させるほか、コーティングにもご使用いただけます。



### 三角チョコパイ

#### Recipe

チョコレート風味のクリームをパイで包んで揚げました。

#### 製法

- ① パイシートを100mm×100mm幅になるようカットする
- ② カットしたシートの中心付近に**ソフメイクショコラ**を20g絞る
- ③ 三角に折り、しっかりと閉じる
- ④ 成形を終えたら冷凍庫に入れる
- ⑤ 185℃の油を用意、生地は冷凍状態のまま油に投入し5分揚げ

冷めてもレンジアップすると、とろり感が戻ります。



### とろっとブラウニー

#### Recipe

とろっとしたチョコレートを包んだ濃厚なブラウニーを包餡機で作りました。

#### 配合 ブラウニー生地

|                 | 配合量    | 配合比   |
|-----------------|--------|-------|
| ● ショコラブールドルバニーク | 400    | 16.5% |
| ● 無塩バター         | 320    | 13.2% |
| ● 三温糖           | 786    | 32.4% |
| ● 食塩            | 8      | 0.3%  |
| ● 焼き菓子用ミックス     | 52.8   | 2.2%  |
| ● 全卵            | 400    | 16.5% |
| ● 薄力粉           | 352    | 14.5% |
| ● ココアパウダー-KV    | 84     | 3.5%  |
| ● B P           | 6.4    | 0.3%  |
| ● 加工でんぶん        | 16     | 0.7%  |
| 合 計             | 2425.2 | 100%  |



#### 製法

- ① 無塩バターを溶かし、**ショコラブールドルバニーク**を加え混ぜ合わせる
- ② ①に三温糖・食塩・焼き菓子用ミックスを合わせたものを加えて混ぜ合わせる
- ③ ②に軽く温めた全卵を加えて混ぜ合わせる
- ④ ③にふるった粉類を加えて混ぜ合わせる
- ⑤ 包餡機の外包に4を、内包に**ソフメイクショコラ**（分量外）をセットする

#### 仕上げ(包餡)

- 包餡機設定＊：外皮材49.5、内皮材17.0、アジータ30、生産個数15
- 実測重量：総重量48g（ブラウニー生地36g、ソフメイクショコラ12g）
- 焼成時間：190/150℃（下天板あり）
- 焼成温度：18分
- ＊：本配合はレオン自動機(株) チピロボCN001を使用し検討を行った配合です機種によって差が出る場合があります





# SPECIALTY

スペシャルティ

練り込み

大東カカオの技術力で作りあげた  
様々な用途に対応するラインナップ、  
パンにも菓子にもお使いいただけます。

# SPECIALTY

スペシャルティ

焼き残り

大東カカオの技術力で作りあげた  
様々な用途に対応するラインナップ、  
パンにも菓子にもお使いいただけます。

カカオニーディングBHK

手軽に本格チョコレート生地を実現

風味と作業性を追求した練り込み用チョコレート。  
生地混ぜるとカカオマスの濃厚な風味としっとりとした色を出せ、バサつきも抑えます。  
バターのような物性なので、溶かさず生地に投入できます。

カカオペーストR

カカオの苦味がさいた風味豊かな練りこみ用ペースト。  
砂糖不使用。

賞味期限 365日 荷姿 18kg×1 / 3kg×2

## チョコレートパウダー

ショコラブードル

トッピング、練り込み、ドリンクなど、ココアとはひと味違った  
使い方ができるチョコレートパウダー

使い方いろいろ

定番☆パンへの練り込み

焼菓子へのトッピングに

ホットドリンクに

ココアパウダーよりマイルドな色味に♪

パウダー状のチョコレートなので溶解不要！

ほっと一息。いつもの温かいドリンクにトッピング。ちょっぴり贅沢気分

カカオニーディングBHK

香料不使用

カカオマスの豊かな風味が特徴。温度によって固形、クリーム状、液状になる練り込み用チョコレート。

賞味期限 240日(要冷蔵) 荷姿 5kg×1

使い方簡単  
詳細動画は  
こちらでCheck

ソフトビターEX

コクのある深いビター感が特徴の練りこみ用ペースト。  
砂糖不使用。

賞味期限 365日 荷姿 18kg×1

ショコラブードル バニ्यू

乳化剤不使用

トッピング・練り込み・ドリンク等、様々な用途に対応する  
パウダー状のスイートチョコレート。

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×8

ショコラブードル ブランシュ

トッピング・練り込み・ドリンク等、様々な用途に対応する  
パウダー状のホワイトチョコレート。

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×8

## チップチョコレート・チャンクチョコ

チップチョコ デリール

焼き残り耐性に優れ、風味にこだわった  
チョコレート規格のチップチョコレート。

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×10

準チップチョコ8000

焼き残り耐性に優れたスタンダードなチップ  
チョコレート。

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×10

チャンクチョコD

乳化剤・香料不使用

焼き残り耐性に優れた、クーベルチュールの  
本格的な風味が特徴のチャンクチョコ。

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×10

ホワイトチャンクチョコD

焼き残り耐性に優れた、風味の良いホワイト  
チャンクチョコ。

賞味期限 365日 荷姿 1kg×10

|     | チップチョコ デリール                                       | 準チップチョコ8000                                      | チャンクチョコD                                                          | ホワイトチャンクチョコD                                                      |
|-----|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 特 徴 | 焼き残り耐性に優れ、<br>風味にこだわった「ワン<br>ランク上」のチップチョコ<br>レート。 | ノーテンパリングタイ<br>プながら焼き残り耐性<br>は維持。たっぷり使い<br>たい方向け。 | 焼き残り耐性に優れ、本<br>格的なクーベルチュール<br>の風味が特徴のチャ<br>ンクチョコレート。<br>乳化剤・香料不使用 | ホワイトタイプのチャ<br>ンクチョコレート。<br>プレーン生地には馴染<br>みやすく、チョコ生地<br>には存在感を出せる。 |
| 規 格 | チョコレート                                            | 準チョコレート                                          | チョコレート                                                            | 準チョコレート                                                           |
| サイズ | 円錐形：<br>直径約5mm/粒                                  | 円錐形：<br>直径約5mm/粒                                 | 角形：<br>約(7×7.5×5mm)/粒                                             | 角形：<br>約(7×7.5×5mm)/粒                                             |

## 板タイプ

板チョコD

乳化剤・香料不使用

焼き残り耐性に優れた、クーベルチュールの本格的な  
風味が特徴のバトンショコラ。

賞味期限 365日 荷姿 4.5kg×1

サイズ(目安) 120×25×5 (mm)





## DECORATION デコレーション用チョコレート

コポー・プチカール・その他

お菓子に彩りを加える  
デコレーション用ラインナップ。

チョコレート

### ミルクチョコレートコポー

ミルクチョコレートをスライスした、菓子の仕上げに手軽に使えるチョコレートコポー。

賞味期限 365日  
荷 姿 2kg×1 / 450g×12



チョコレート

### ホワイトチョコレートコポー

ホワイトチョコレートをスライスした、菓子の仕上げに手軽に使えるチョコレートコポー。

賞味期限 365日  
荷 姿 2kg×1 / 450g×12



#### 【コポーご使用上の注意】

商品の性質上、壊れやすいため、細かいサイズのものが入ります。衝撃が加わらないようご注意ください。

チョコレート

### プチカールチョコ

繊細なカーブと保形性とを両立させたトッピング用チョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 500g×6



チョコレート

### 白樺巻チョコレート

白樺模様が美しいデコレーション用チョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 200g×20



サイズ(目安) 60×φ5 (mm)

● 製造に時間を要する製品のため、大口での使用をご検討いただく場合は、担当営業までご相談ください

## その他のデコレーションシリーズ

チョコレート

### チョコレートスプレーL

細長いスプレー状のデコレーション用チョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 13kg×1 / 1kg×13



チョコレート

### チョコレートスプレーS

チョコレートスプレーLをさらに細かくしたデコレーション用チョコレート。

賞味期限 365日  
荷 姿 1kg×13



製菓材料

### 五色スプレー

白、黒、赤、橙、黄、ピンク、緑色が入った、細長いスプレー状のデコレーション用製菓原料。

賞味期限 365日  
荷 姿 13kg×1 / 1kg×13



## 公式情報発信ツール

### DaitoClub

✉ QRコードから簡単に登録可



大東カカオの無料メールマガジンです。  
トレンド情報の発信や当社品を使用したスイーツ・パンのレシピを会員限定で配信中。  
※ご入会は製菓製パン従事者限定とさせていただきます。  
同業他社様のご登録はご遠慮いただいております。

### Facebook

🔍 「大東カカオ株式会社」で検索



製品紹介の他、展示会や講習会等のイベント情報などをお届けします。過去にはレシピ付きの投稿も！ぜひチェックしてみてください。

### Instagram

@daitocacao\_official



Instagramの公式アカウントを開設しました！  
フォトジェニックなスイーツやパンの投稿やプレゼントキャンペーン等、幅広い情報を発信予定です。



DAITOCACAO CO.,LTD.