PRODUCT

CATALOGUE

業務用製品カタログ



大東カカオ株式会社

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。

大東カカオ株式会社

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

DaitoClubのご案内

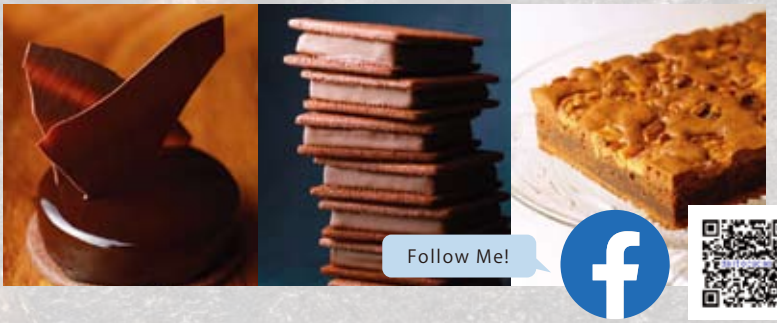
大東カカオでは弊社製品をご愛用頂く皆様に製品の特長やチョコレートにまつわる情報をご提供するため、2006年よりDaitoClubを発足しています。会員様には年に数回お役立ち情報を掲載したデータや限定レシピを配信。

また、2017年よりfacebook公式アカウントを開設。新製品や講習会の情報などをいち早くお知らせできるようになりました。

入会ご希望の方は下記までお問い合わせください。

弊社企画課
[Tel:03-3492-2283（土日・祝日を除く9:00～17:00）]

※DaitoClubのご登録は、製菓製パンに従事されている方に限ります。
また、同業他社様のご登録はご遠慮いただいております。





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	クーベルチュール スペリオール	p5
	アンセムシリーズ	p7
	クーベルチュール／セレクショーネ	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
	チョコレート基礎知識/練り込み製品比較	p13
コーティング	ノーテンパリング パータグラッセ	p14
	洋生シリーズ	p15
	アグラージュ	p16
	インプレ／コーティングスイート	p17
スペシャリティ	包　餡	p18
	練り込み	p19
	焼き残り	p20
デコレーション	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。

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　15kg（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





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。

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 ／ 2.5kg×4 ／ 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　1kg×8



10～12%
ココアバター



調整ココアパウダー

ノンウエットココア

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



CHOCOLATE
チョコレート

スペリオール

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。

スイート

スペリオール　エクアトゥール　香料不使用



カカオ分



ココアバター分

［相性の良い素材］


アプリコット


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。

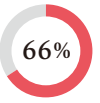
賞味期限　540日　　荷姿　10kg(5kg×2) ／ 1kg×5





スイート

スペリオール　ヴェルジェ　香料不使用



カカオ分



ココアバター分

［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　10kg(5kg×2) ／ 1kg×5



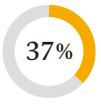


スイート

スペリオール　プラティーク　天然バニラ使用



カカオ分



ココアバター分

［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。

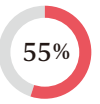
賞味期限　540日　　荷姿　10kg(5kg×2) ／ 1kg×5



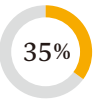


スイート

スペリオール　フォンセ



カカオ分



ココアバター分

［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　10kg(5kg×2) ／ 1kg×5





■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



10kg(5kg×2)



10kg×1

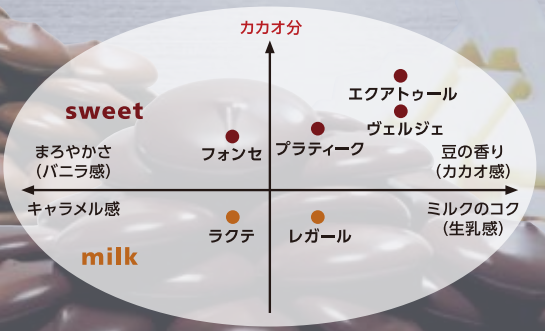


製　品　名	テンパリング 溶解温度 ※1	テンパリング 下降温度 ※2	テンパリング 調整温度 ※3	コーティング（エンローバー適正）
スペリオール エクアトゥール	約50℃	約28～29℃	約30～31℃	●●
スペリオール ヴェルジェ				●●●
スペリオール プラティーク				●●●
スペリオール フォンセ				●●
スペリオール ラクテ	約45℃	約25～27℃	約29℃	●●
スペリオール レガール				●●
スペリオール ソワブラン	約40℃	約25～27℃	約29℃	●●
スペリオール メルブラン				●

※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

CHOCOLATE
チョコレート

スペリオール



ミルク

スペリオール　ラクテ

38%　カカオ分
30%　ココアバター分

［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］ ベネズエラ 等

キャラメルのようなコクのあるミルクを使用した存在感のあるミルクチョコレート。

賞味期限　540日　　荷姿　10kg(5kg×2) ／ 1kg×5




ミルク

スペリオール　レガール　天然バニラ使用

38%　カカオ分
31%　ココアバター分

［相性の良い素材］
アプリコット　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　10kg(5kg×2) ／ 1kg×5




ホワイト

スペリオール　ソワブラン　天然バニラ使用

35%　カカオ分(ココアバター分)

［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

スペリオール　メルブラン

35%　カカオ分(ココアバター分)

［相性の良い素材］
ストロベリー　コーヒー　アーモンド

ミルキ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。

用途別推奨表

製品名	カカオ分	ガナッシュ	コーティング(エンローバー適性)	モールド(ムラージュ)	ムース	練り込み	飲料	氷菓	おすすめ組み合わせ素材
スペリオール エクアトゥール	70	●●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	グレープフルーツ、オレンジ、アプリコット、コーヒー
スペリオール ヴェルジェ	66	●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●●	赤色果実、グリオット、ワイン、スミレ、イチジク、オレンジ
スペリオール プラティーク	56	●●●	●●●	●●	●●●	●●	●	●●	ナッツ、クルミ、キャラメル、スパイス、コーヒー
スペリオール フォンセ	55	●●●	●●	●●	●●●	●●	●●	●●	バニラ、ナッツ、スパイス、ハーブ
スペリオール ラクテ	38	●●	●●	●●	●●●	●●	●	●●	キャラメル、ナッツ、アプリコット、マンゴー、コーヒー、バナナ
スペリオール レガール	38	●●●	●●	●●	●●●	●●	●	●●	オレンジ、アプリコット、ナッツ、パッションフルーツ
スペリオール ソワブラン	35	●●●	●●	●●	●●●	●●	●	●●	南国系フルーツ、オレンジ、抹茶、紅茶、お酒
スペリオール メルブラン	35	●●●	●	●●	●●●	●●	●	●●●	いちご、ミルク、抹茶、アーモンド、コーヒー

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。



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℃



用途別推奨表

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別れている。

サロン・デュ・ショコラ日本公式サイトより

アンセムシリーズ

ANTHEM



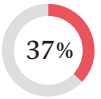
ホワイト

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　1kg×5





カカオ分（ココアバター分）



こだわりの北海道産素材

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。

※画像はイメージです。

Speculaas　スペキュラース

Recipe

White chocolate bars with an inclusions or pieces 部門
2020 アジア太平洋大会　銅賞

アンセム北海道ピュアホワイトにスパイスをブレンドし、ベルギー伝統焼菓子スペキュロス（シナモン、カルダモン、レモン、クローブなどのスパイスを使用したビスケット）をトッピングしたタブレットのレシピです。



材料

● アンセム北海道ピュアホワイト	200g
● スペキュロスパウダー	4g
● スペキュロスクッキー※	QS

※スペキュロスクッキー

● バター	250g
● グラニュー糖	149g
● 塩	1.6g
● ベーキングパウダー	5g
● 全卵	53g
● 薄力粉	320g
● スペキュロスパウダー	12g

①アンセム北海道ピュアホワイトのテンパリングをとり、スペキュロスパウダーを加えて混ぜ合わせる

②モールドに流しスペキュロスクッキーを載せ、20℃で一晩冷やし固める

用途別推奨表

製品名	カカオ分	ガナッシュ	コーティング（エンローバー適性）	モールド（ムラージュ）	ムース	練り込み	飲料	氷菓	おすすめ組み合わせ素材
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を味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



CHOCOLATE
チョコレート

クーベルチュール／セレクショーネ

COUVERTURE／SELECTIONNE

製菓原料用チョコレートとして様々な
ニーズに対応するスタンダードなチョコレート。

スイート

クーベルチュール　スイート

なめらかな口どけとシャープな苦みのスイートチョコレート。

賞味期限　365日　　荷姿　2kg×10



56%
カカオ分

39%
ココアバター分

ミルク

クーベルチュール　ミルク

なめらかな口どけとマイルドな風味のミルクチョコレート。

賞味期限　365日　　荷姿　2kg×10



44%
カカオ分

37%
ココアバター分

ハイミルク

クーベルチュール　ハイミルク

良質なミルクをふんだんに使用したリッチなハイミルクチョコレート。

賞味期限　365日　　荷姿　2kg×10



40%
カカオ分

37%
ココアバター分

ホワイト

クーベルチュール　ホワイト

良質なミルクとココアバターから生まれたホワイトチョコレート。

賞味期限　365日　　荷姿　2kg×10



40%
カカオ分（ココアバター分）

セレクショーネ

フレーバービーンズをブレンドした香り高い風味が特徴。
使いやすい500gの板チョコレート。

スイート

セレクショーネ　ノワール

カカオの芳醇さを感じる重厚な風味。ベネズエラのフレーバービーンズをブレンドしたクーベルチュールエキストラビターチョコレート

賞味期限　365日　　荷姿　0.5kg×20



65%
カカオ分

38%
ココアバター分

スイート

セレクショーネ　バニーユ

フローラルな香りの中に、マイルドな甘みを持つ、エクアドルのフレーバービーンズをブレンドしたクーベルチュールスイートチョコレート

賞味期限　365日　　荷姿　0.5kg×20



50%
カカオ分

34%
ココアバター分

ホワイト

セレクショーネ　ブランシュ

厳選した複数のミルクをブレンドし豊かなミルキーさとキレのあるすっきりとした甘みが特徴のクーベルチュールホワイトチョコレート

賞味期限　365日　　荷姿　0.5kg×20



31%
カカオ分（ココアバター分）

CHOCOLATE
チョコレート

純良チョコレート

PURE CHOCOLATE



大東カカオの歴史と共に歩み続ける
ベーシックなチョコレート。

純良チョコレートとは

チョコレート公正競争規約によって定義されている“純チョコレート生地”の基準を満たしたチョコレートです。

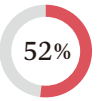
スイート

スイートチョコレート(純良)

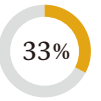
カカオ本来のパンチのある苦みを活かした、スタンダードなスイートチョコレート。

賞味期限　365日　　荷姿　2kg×10 ／ 0.5kg×30





カカオ分



ココアバター分

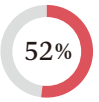
スイート

スイートチョコレートフレーク

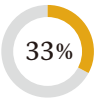
混ぜ込みにもトッピングにも使用できる、スイートチョコレート純良を粉砕したフレークタイプ。

賞味期限　365日　　荷姿　10kg×1 ／ 1kg×10





カカオ分



ココアバター分

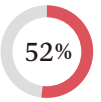
スイート

スイートチョコレートQM

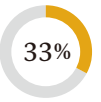
スイートチョコレート純良の溶かしやすいクイックメルトタイプ。

賞味期限　540日　　荷姿　10kg(5kg×2)





カカオ分



ココアバター分



商品名	テンパリング			コーティング(エンローバー適性)
	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純良	約50℃	約28～29℃	約30～31℃	●
スイートチョコレートQM				
スイートチョコレートフレーク				

2020年8月時点

※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。

■おすすめ用途
原材料の特性より練り込みにご使用いただくと、しっかりとした味が出ます。



CHOCOLATE
チョコレート

砂糖不使用チョコレート

ZERO®

砂糖ゼロ、糖類ゼロのチョコレート。

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。

ガーナ × エクアドル × ドミニカ共和国

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ただけます。



ZERO使用プリンの
レシピはこちらから↓

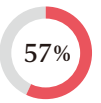
チョコレート

ZERO

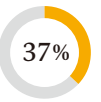
砂糖の代わりに糖アルコールのマルチトールを使用した、砂糖ゼロ(0)、糖類ゼロ(0)のダークチョコレート。砂糖を使用した一般的なチョコレートと同様にさまざまな用途にご使用いただけます。

賞味期限　365日　　荷姿　1kg×5





カカオ分



ココアバター

ZERO® 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
③35℃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

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

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





39%
カカオ分(ココアバター分)

宇治抹茶
約 4 .9% 配合

チョコレート

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



35%
カカオ分(ココアバター分)



ストロベリーパウダー
約 3 .9%配合

シャンティー

Recipe

［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

［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の組成

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 / 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）	35%以上	21%以上	21%以上	15%以上	7%以上
（うちココアバター）	（18%以上）	（18%以上）	（18%以上）	（3%以上）	（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

❶ 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。

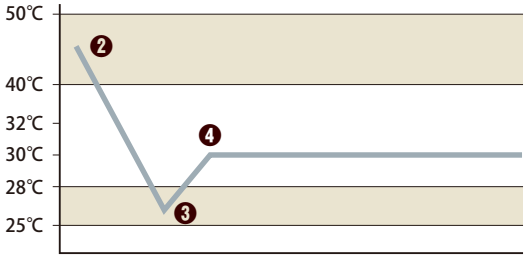
❷ 湯煎にかけ、チョコレートを40～50℃に保ち、完全に溶かす。

❸ 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が固まりかけてくるまで冷やし、所定の温度まで下げる。

❹ 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）。

❺ チョコレートが固まりだしたら❹をくり返す。
チョコレートの温度が32℃以上になったら❸からやりなおす。

テンパリング温度曲線



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 バニーユ/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（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色見本（%は対全体量）	 ココアパウダーKV　5%	 5%	 5%	 バニーユ　5%
菓子パン添加色見本（%は対粉）	 ココアパウダーKV　5%	 5%	 5%	 バニーユ　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
ハイグ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トレー」

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ー。



※一部、該当荷姿がない製品がございます。

準チョコレート

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

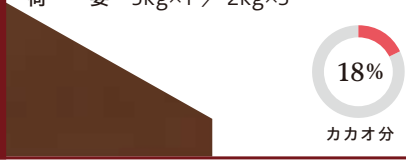


準チョコレート

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



準チョコレート

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

チョコレートコーティング(チョコレート利用食品)

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

チョコレートコーティング(チョコレート利用食品)

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

チョコレートコーティング(チョコレート利用食品)

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

チョコレートコーティング(チョコレート利用食品)

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

チョコレートコーティング(チョコレート利用食品)

パータグラッセ　キャラメル

カ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

チョコレートコーティング(チョコレート利用食品)

パータグラッセ　きなこ

香り、味、舌触りを追求した「京碾(きょうび)ききな粉」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



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 エクセレント

ミルクの甘みの中にチョコ感のあるセミ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

チョコレートコーチング(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

洋生用シリーズ　製品番手表

2022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
洋生用エクセレント	M
洋生用ホワイト	M / H / HH
洋生用レモン風味	M / H / HH

※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。

番手と温度関係

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。



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。

チョコレートスプレッド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
ムースや生地の
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撹拌してからご使用ください。
製品の一部が分離している可能性があるためご使用前の撹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℃程度としてください。
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。



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

❶ 容器にあける



❷ 電子レンジや湯煎等で
35℃前後に調温

❸ ハンドミキサーで
ムラなく撹拌



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。

❹ 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 撹拌により、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℃)で使用した場合
厚めの掛かり具合。
粘度があるため、撹拌時に気泡が入りにくい。

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



COATING
コーティング

インプレ／コーティングスイート

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。

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）

ちょろっけ

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。



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

インプレミルクコーティング	QS
ココアパウダーＫＶ	QS

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～

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ングし、焼成する
※コンベクションオーブン 90℃　20分
③ 冷めて固まったらココアパウダーKVをまぶす
※ご使用のオーブ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。



抹茶ちょろっけレシピ

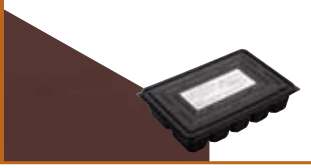
〈 コーティングスイートQMの特徴 〉
- 計量しやすく溶かしやすいクイックメルト(QM)形状
- ダレにくく、コーティングに適した物性
- 保存に便利な小分け1kgのチャック付袋を採用

準チョコレート

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





チョコレートコーティング（チョコレート利用食品）

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
多孔質素材にし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。



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







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

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。

チョコレート利用食品

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



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分揚げる

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
ショコラプードルバニーユ	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%
BP	6.4	0.3%
加工でんぷん	16	0.7%
合　計	2425.2	100%



製法

① 無塩バターを溶かし、ショコラプードルバニーユ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、アジテータ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）チビロボ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
スペシャリティ

練り込み

大東カカオの技術力でつくりあげた
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

風味と作業性を追究した練り込み用チョコレート。
生地に混ぜるとカカオマスの濃厚な風味としっかりとした色を出せ、パサつきも抑えます。
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。

準チョコレート

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 ／ 2kg×3



使い方簡単
詳細動画は
こちらでCheck

チョコレートパウダー

ショコラプードル

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



ココアパウダーよりマイルドな色味に♪

焼菓子へのトッピングに



パウダー状のチョコレートなので溶解不要!

ホットドリンクに



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

チョコレート

ショコラプードル　バニーユ 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



チョコレート

ショコラプードル　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





SPECIALTY
スペシャリティ

焼き残り

大東カカオの技術力でつくりあげた
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。

チップチョコレート・チャンクチョコ

チョコレート

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



準チョコレート

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



チョコレート

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



準チョコレート

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、風味にこだわった「ワンランク上」のチップチョコレート。	ノーテンパリングタイプながら焼き残り耐性は維持。たっぷり使いたい方向け。	焼き残り耐性に優れ、本格的なクーベルチュールの風味が特徴のチャンクチョコレート。乳化剤・香料不使用	ホワイトタイプのチャンクチョコレート。プレーン生地には馴染みやすく、チョコ生地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：直径約5mm/粒	円錐形：直径約5mm/粒	角形：約(7×7.5×5mm)/粒	角形：約(7×7.5×5mm)/粒

板タイプ

チョコレート

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

トッピングや線描きなど、
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
混入します。衝撃が加わらないようにご注意ください。

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





● 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

DECORATION
デコレーション用チョコレート

巻チョコ・その他



トッピングや線描きなど、
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

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）

チョコレート

白樺巻チョコレートS（3.5）

白樺巻チョコレートを短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　130g×20



サイズ（目安）35×φ5（mm）



チョコレート

巻チョコレート

スイートチョコレートを薄く巻いた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）



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



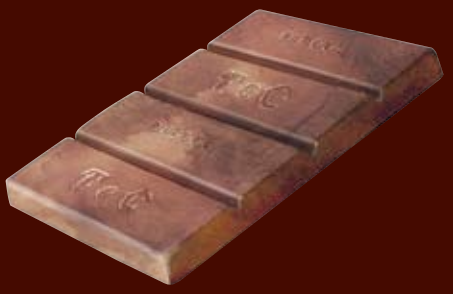
製菓材料

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





https://www.daitocacao.com

DAITOCACAO CO.,LTD.

ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C170474
FSC www.fsc.org

202208