

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

PRODUCT CATALOG

ピュラプリ
purappli



f puratosyogashi



ig puratos_japan_patisserie



Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF



Belcolade_06_241022_AG_FP



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ベルコラーデは「チョコレートの世界をポジティブに変えていく」 ベルギーチョコレートのブランドです。

ブランド誕生以来、ベルギーチョコレートの伝統を守りながら新たな魅力を引き出してきた「ベルコラーデ」。
プロフェッショナルの皆様と共に歩み、チョコレートのクリエイティビティを支援してきました。
チョコレートに関わる人々が幸せになる社会を実現したいという強い想いのもと、2014年からは
世界中の人々がベルギーチョコレートを楽しめる持続可能な社会を支援する「カカオ・トレース」プログラムを実施しています。
「ベルコラーデ」はこれからもチョコレートの世界をポジティブに変えていく力強いブランドであり続けます。

クオリティとテイスト

私たちはベルギーで受け継がれてきた伝統のテイストから、イノベティブなテイストに至るまで、ベルコラーデならではのチョコレートをご提供します。高品質の原材料、最適な発酵を経た選りすぐりのカカオ豆、純粋なココアバターや、天然由来のバニラ香料を使用。チョコレートを求めになるプロフェッショナルの皆様がご自身の創造性を発揮し、消費者の皆様を満足させることができるよう、チョコレートのクオリティやテイストでサポートいたします。

サステナビリティ

ベルコラーデは、より健康的でより良い暮らし、より地球にやさしい活動を目指すだけでなく、一歩進んだ目標を掲げています。それはチョコレートの未来にとって重要な、カカオ生産者の皆様の生活水準向上と、サプライチェーンの公平性を担保することです。チョコレートを愛する私たちが果たさなくてはならない責任であると考えています。そのために、ベルコラーデとピュラトスは独自のサステナビリティプログラム「カカオ・トレース」を2014年に開始しました。「Great taste Doing good」を掲げ、チョコレートの風味を左右するカカオの発酵を重視して味の向上を目指しています。それによってチョコレートの価値が向上し、カカオ生産者の皆様のベネフィットも生み出します。ベルコラーデはベルギーが主導する「ビヨンド・チョコレート」のメンバーとして、2025年までにすべてのチョコレート製品をサステナビリティに基づくものに変更していきます。

皆様とともに

ベルコラーデはプロフェッショナルの皆様にとって、あらゆる場面でパートナーでありたいと願っています。皆様が求めるサービスやクオリティをご提供していきます。ピュラトスグループが世界規模で行っている「Taste Tomorrow」の消費者トレンドレポート、新しいインスピレーションの源となる数々のレシピやテクニック、皆様の最終商品のストーリーにお役立ていただけるコミュニケーション素材をご提供いたします。もちろん、日本国内やベルギー本社のチョコレートテクニカルチームによるサポートもご利用いただけます。

ベルギーチョコレート

ベルギーを意味する‘België’と、チョコレートを意味する‘chocolate’から名付けられた「ベルコラーデ」。ベルコラーデのすべてのチョコレートはベルギーのフランダース地方にあるエレンボデゲンで製造。ベルギーチョコレートメーカーとしての専門性を発揮し、1988年のブランド誕生以来、プロフェッショナルの皆様とともにベルギーチョコレートのおいしさを世界中に広めてまいりました。



GREAT TASTE DOING GOOD



カカオ・トレースではチョコレートの風味を左右するカカオの発酵を重視して味の向上を目指しています。それによってチョコレートの価値が向上し、カカオ生産者の皆様のベネフィットも生み出します。

カカオ・トレースでは、カカオ生産者の皆様に栽培方法の実地トレーニングを行うことで、最高品質のカカオを栽培していただいています。現地にポスト・ハーベスト・センターを設置し、専門スタッフが発酵、乾燥を科学的見地に基づいた手法で行い、カカオの風味を引き出します。こうして、カカオ・トレース認証チョコレートを使用した皆様の最終商品において、豊かな風味を表現いただくことが可能となります。

カカオ・トレースでは、カカオ生産者の皆様に、カカオ豆のクオリティに応じたプレミアム（上乗せ価格）をお支払いしています。さらに、カカオ・トレース認証製品の価格には10セント/kgの「チョコレート・ボーナス」が含まれており、全額をカカオ生産者やコミュニティに還元しています。

私たちは、カカオ生産者の皆様の収入を増やし、生活水準向上のサポートをしていきます。クオリティプレミアムとチョコレート・ボーナスは、2~5ヶ月分もの収入に相当します。

さらに、カカオ農村の生活レベル向上を図っています。学校建設や子どもたちへの学用品提供による教育水準の向上、産院などの医療施設、浄水施設の建設を通じて、健康的な生活のサポートも行っています。

皆様には、カカオ・トレース認証チョコレートで価値の高い商品をお作りいただくことができます。さらに、カカオ生産者の皆様の生活水準が向上することで、将来にわたってカカオ生産を続けていただくことが可能になります。

カカオ・トレースについて詳しくは、こちらのサイトを
ご覧ください。

<https://cacaotrace.com/ja>



ユーザー登録をしていただきますと、皆様の最終商品
においてカカオ・トレースをコミュニケーションして
いただく際の素材やアイデアをご提供いたします。

<https://req.qubo.jp/puratos/form/CT>



SELECTION



世界の消費者の皆様にテイストとクオリティの代名詞として認められているベルギーチョコレート*。ユニークなベルギーチョコレートの伝統と専門性によって、ベルコラーデの「セレクション」シリーズは、ベルギーチョコレートならではのおいしさをご提供しています。セレクションのチョコレートは、世界をリードするプロフェッショナルの皆様ニーズにお応えしながら、消費者の皆様に向けた価値ある商品づくりにお役立ていただいています。

*ピュラトスグループによる調査(2022年実施、対象7か国、消費者1678人)

セレクションでは多くの消費者の皆様にご満足いただける、バランスのよいチョコレート製品を取り揃えています。あらゆる用途に対応し、皆様の商品におけるテイスト、外観の両面で、安心してご利用いただけます。

お好みのテイストのダーク、ミルク、アンバー、そしてホワイトチョコレートを豊富なラインナップからお選びいただけます。流動性のバリエーションや焼成用など、用途に応じたチョコレート、荷姿の種類もご用意しています。

さらに「Great taste Doing good」のコミットメントのもと、カカオ・トレース認証製品の取り揃えもございます。

SELECTION

SELECTION NOIR

		荷姿	カカオ分 (ココアバター分) (%)	砂糖 (%)	乳成分 (%)	賞味期限 形状
	ノワール・セレクションCT Noir Selection CT	10kg/箱 (5kg×2袋)	55 (34)	43.7	—	24ヶ月 ドロップ状
	世界のトップクラスのプロが愛用するノワール・セレクションが「カカオ・トレース」認証に。苦味・酸味・甘味のバランスを整え、フルーティさを感じられる贅沢な味わい。味へのこだわりと生産者支援をするカカオ・トレース認証付き。	15kg/袋				
	ノワール・スーペリヤー Noir Supérieur	10kg/箱 (5kg×2袋)	61 (34)	38.2	—	24ヶ月 ドロップ状
	大地の香りのような深みのあるカカオテイストが印象的なダーク・クーベルチュール。酸味・甘味がおさえられ、ほどよい苦味が特徴です。					
	ノワール・アンターンス Noir Intense	8kg/箱 (4kg×2袋)	66 (44)	33.0	—	24ヶ月 ドロップ状
	甘味が控えめで口溶けのよいダーク・クーベルチュール。ココアバター分が高いため、素材として応用範囲が広く、他のチョコレートとブレンドして粘度調整にも幅広くお使いいただけます。					
	ノワール・プール・アメール Noir Pur Amer	10kg/箱 (5kg×2袋)	74 (42)	25.2	—	24ヶ月 ドロップ状
	砂糖分をおさえたダーク・クーベルチュール。ローストカカオの香ばしさと重厚な苦味。ほのかな酸味が余韻に残ります。	15kg/袋				

SELECTION LAIT

	レ・セレクションCT Lait Selection CT	10kg/箱 (5kg×2袋)	34 (28)	43.0	22.4	18ヶ月 ドロップ状
	セレクションならではのミルク風味、苦味、甘味のバランス。カカオ・トレースの発酵ノウハウによる、ローストカカオやフレッシュフルーツのアロマがほのかに香ります。	15kg/袋				
	レ・エクストラ Lait Extra	10kg/箱 (5kg×2袋)	32 (28)	38.9	28.2	18ヶ月 ドロップ状
	砂糖分をおさえた、エクストラ・ミルクタイプ。豊かなミルクの味がいっばいに広がり、カカオの贅沢な香りが漂う、上質なミルク・クーベルチュールです。					
	レ・アンターンス Lait Intense	8kg/箱 (4kg×2袋)	38 (32)	35.7	25.1	18ヶ月 ドロップ状
	すっきりとした甘さながら、ミルク風味が豊かで様々な素材と合わせやすいミルク・クーベルチュール。素材としての応用範囲が広いばかりでなく、他のチョコレートとブレンドして粘度調整にも幅広くお使いいただけます。					
	レ・キャラメル Lait Caramel	10kg/箱 (5kg×2袋)	33 (31)	39.2	18.9	18ヶ月 ドロップ状
	キャラメルとミルクの風味がバランス良くとけたミルクチョコレート。単独のご使用でも、深い味わいを表現していただけます。					

SELECTION BLANC / AMBER

		荷姿	カカオ分 (ココアバター分) (%)	砂糖 (%)	乳成分 (%)	賞味期限 形状
	ブラン・セレクションCT Blanc Selection CT	10kg/箱 (5kg×2袋)	28 (28)	45.6	25.7	12ヶ月 ドロップ状
	濃厚なミルクの深い味わいとココアバターの上上の口どけ。ベルコラーデのスタンダードなホワイトチョコレート。他の素材との相性も良く、最終商品を上品に仕上げます。	15kg/袋				
	ブラン・アンターンス Blanc Intense	8kg/箱 (4kg×2袋)	36 (36)	35.0	28.2	12ヶ月 ドロップ状
	すっきりとした甘さで、あらゆる素材と合わせやすく、流動性が高い。日本向けに開発され、現在では世界中のプロフェッショナルにご愛用いただいている人気のホワイトチョコレート。	12kg/袋				
	ブラン・アンバーCT Blanc Amber CT	8kg/箱 (4kg×2袋)	28 (28)	31.9	24	12ヶ月 ドロップ状
	宝石のような琥珀色、塩バターキャラメル、ホットミルク、バニラの風味のチョコレート。低速でやさしくコンチングする工程と原料の選定によりキャラメル風味を生み出しています。					

SELECTION SPECIALTIES

	グレン・ノワール・セレクション Grains Noir Selection	10kg/箱 (5kg×2袋)	51 (27)	48.3	—	24ヶ月 チップ状
	バランスの良い香りをもつ約5mmのチョコレート・チップ。焼成用に作られているので、粒がきれいに残り、風味も損なわれません。焼菓子、パンのほか、マフィン、スコーンなどに幅広くお使いいただけます。					
	シェービング・ノワール・SP-1 Shavings Noir SP-1	3kg/箱	44 (24)	51.7	2.9	12ヶ月 フレーク状
	カカオ分44%のダークチョコレートを削り取ったフレーク状チョコレート。デコレーション、トッピングのほか、クリームや生地への練り込みなどに幅広くお使いいただけます。					
	ノワール・アブソリュ・エボニーCT Noir Absolu Ebony CT	8kg/箱 (4kg×2袋)	99 (53)	—	—	24ヶ月 ドロップ状
	コンチング済みのカカオマス。素晴らしく重厚なカカオの香りとコクが、様々なチョコレート菓子の味を引き立てます。チョコレートと合わせて苦味調整にもご利用いただけます。創造性に富み、オリジナリティの演出にも。	12kg/袋				
	ビュア・ココアバターCT Pure Cocoa Butter CT	8kg/箱 (4kg×2袋)	99 (99)	—	—	18ヶ月 チップ状
	厳選されたカカオ豆から圧搾された純粋なココアバター。チップ状で計量しやすく、溶かしやすい。チョコレートに加えて、コーティング、スプレー、デコレーションに、またはガナッシュやジャンドゥーヤ、ブラリネなどの硬さ調整に。					
	ココアパウダーCT Cocoa Powder CT	6kg/箱 (3kg×2袋)	95 (22)	—	—	24ヶ月 パウダー状
	きめが細かく香りが豊か、しっかりとした明るめの色調のココアパウダーです。焼菓子、パン、クリーム、飲料などに幅広くお使いいただけます。オランダ産。					
	クリスト・オ・フィル・ブラン Cryst-O-Fil Blanc	5kg/箱	—	—	—	12ヶ月 ブロック状
	ベルコラーデチョコレートをベースとしたフィリング素材。様々な素材と合わせて、バリエーション豊かなおいしいチョコレートフィリングをお作りいただけます。					

※カカオ分の数値は、「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」による規定「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」に基づきます。
※ココアバター分の数値は、原料として使用されているココアバターにカカオマスに含まれるココアバター分を加えた推定値です。
※賞味期限は製造日より



ORIGINS

ORIGINS

ORIGINS NOIR / LAIT

	荷姿	カカオ分 (ココアバター分) (%)	砂糖 (%)	乳成分 (%)	賞味期限 形状
ノワール・コレクション・エクアドル Noir Collection Ecuador ひときわ洗練され、リッチなアロマが特徴のエクアドル産ナショナル種カカオ豆のカカオマスを使用。やわらかで繊細なアロマが引き出されています。デリケートなカカオテイストには、フローラルなニュアンスが感じられ、かすかに大地を思わせる後味も楽しめるダーク・クーベルチュール。	8kg/箱 (1kg×8袋)	71 (43)	28.3	－	24ヶ月 ドロップ状
ノワール・コレクション・ペルー Noir Collection Peru ペルー産クリオリ種、トリニタリオ種カカオ豆のカカオマス使用のダーク・クーベルチュール。わずかな苦味とフレッシュフルーツの香り。さらにドライフルーツのような熟成された芳醇さが、このチョコレートを忘れられない味に仕立てています。	8kg/箱 (1kg×8袋)	65 (39)	34.0	－	24ヶ月 ドロップ状
レ・コレクション・ベネズエラ Lait Collection Venezuela ベネズエラ産クリオリ種、トリニタリオ種カカオ豆のカカオマス使用。ローストカカオの印象的でしっかりとしたテイスト。ナッツの強烈なアクセント、バニラとキャラメル風味が上質なミルク・クーベルチュールです。	8kg/箱 (1kg×8袋)	44 (35)	36.0	19.6	18ヶ月 ドロップ状

※カカオ分の数値は、「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」による規定「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」に基づきます。
※ココアバター分の数値は、原料として使用されているココアバターにカカオマスに含まれるココアバター分を加えた推定値です。
※賞味期限は製造日より