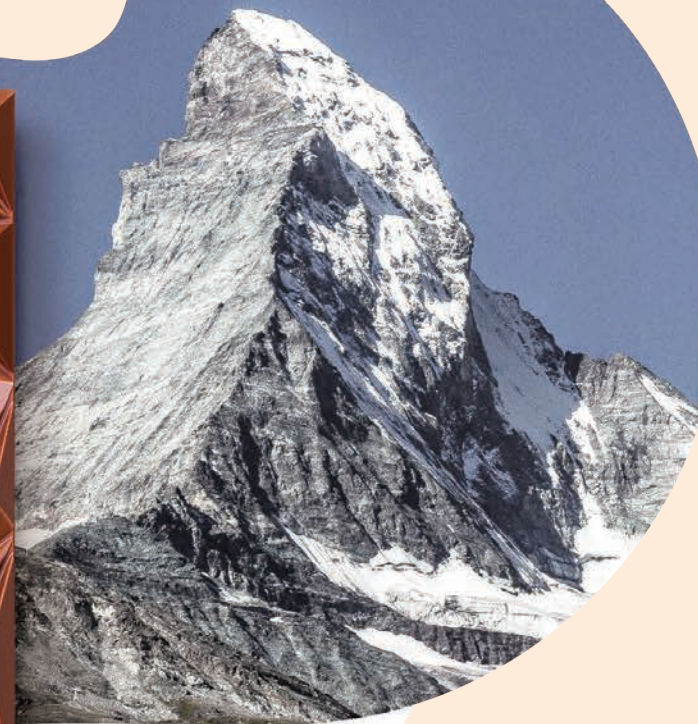




Carma®

SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931

カルマ 製品カタログ



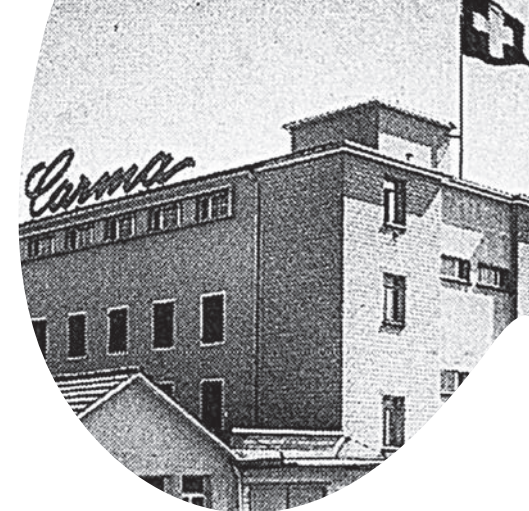
Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients



カルマの歴史

1931年、Carma(カルマ)の創設者であるCarl Maentler(カール・メントラー)は、パティシエやベーカリー、ショコラティエのための高品質なスイス製菓材料の製造を始めました。

その後90年以上にわたり私たちは、シェフ様のお客様にとって**忘れられない瞬間を生み出すための創作意欲をかき立てる類まれなチョコレート**を提供するブランドとして、国内そして世界で知られています。

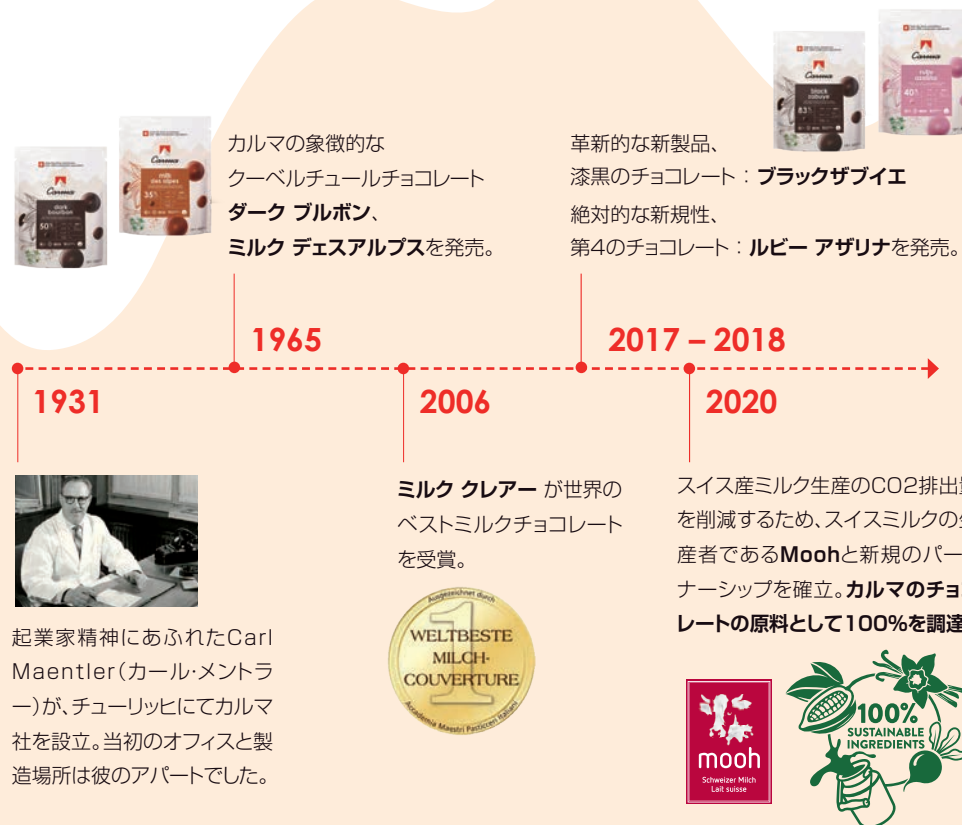


カルマ スイスチョコレート

何年もの期間を費やし、私たちはスイスマルクとカカオの極上のバランスでのブレンドを生み出すため、世界中の高品質で**サステナブル(持続可能)な原材料**を把握し、選定できる専門性を築き上げました。

私たちは**自社**でミルクを選別し、小ロットでカカオを摩砕しています。またそれぞれのクーベルチュールのレシピに最適なスイスの伝統的なコンチング技術を極めています。

そしてすべてにおいて、私たちの母国の象徴的な価値を大切に考えています。
極めて高い精密性、細部に及ぶ配慮、そしてスイス産原料へのプライドです。
そのすべては1つのゴールのため**スイスチョコレートのなめらかな味わい**によって、シェフの皆様、忘れられない瞬間を生み出すための創作意欲をかき立てることなのです。



カルマ スイスチョコレートは シェフ達の**忘れられない瞬間**を生み出すための 創作意欲をかき立てます。

スイスチョコレートのデザートや作品が覚えられると、それはお客様にとって特別な感情と共にまた何度でも味わいたくなる理由となります。多くのシェフ達にとって、それを実現することが日々のチャレンジの源です。私たちの目的は、すべてのシェフの皆様が、自身の個性やチームが力を発揮しそれを実現するためのサポートをすることです。私たちは、皆様が達成しようとしているさらにその先に行けるようなクーベルチュールチョコレートをつくることで、皆様をサポートします。

忘れられない瞬間のために



私たちはシェフの皆様を通じて サステナビリティミッションを 推し進めています。



Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients

サステナブルカカオを調達しているチョコレートメーカーは今や多く存在します。ですが私たちは**その先を走ります**。

私たちの製品群はその豊かな香りや質感、その色あいを実現するために様々な原材料を必要とします。カカオだけにとどまらず、**すべてのプロセス**においてサステナブルな原材料を使用しています。

またサステナブルであるだけでなく、私たちのスイスチョコレートの製造プロセスで最も重要なポイントである味わいや色合い等、**安定した品質**による信頼性も実現しています。

私たちのミッションは**100%サステナブル(持続可能)なチョコレート**をつくることであり、私たちはそれを実現したのです。





サステナブル スイスミルク

ミルクはカルマのチョコレートには欠かせない原材料です。私たちは**サステナブルなミルク**を、スイスの農家限定で調達したいと考えています。すべてのサプライヤーは、VisionDairyと呼ばれる私たちの厳格なサステナビリティガイドラインに準拠している必要があります。

世界共有である私たちの環境を守るため、私たちは**Mooh**、および5つのスイスの農家（スイスの2つの地域：SantisとThurgauから）と、スイスミルクの生産において**CO2の排出量の削減**をミッションとするパートナーシップを締結しました。

サステナブル カカオ

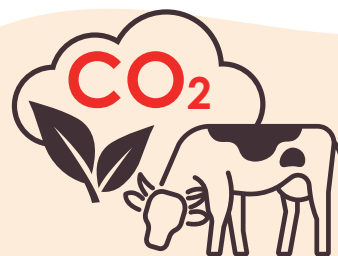


私たちのチョコレート作りのプロセスはデューベンドルフにある私たちの工場で行われます。完璧なチョコレートをつくるためには、責任をもって**サステナブルな方法**で育てられた**カカオ豆**を調達すること、そして未来のカカオ農業や、それにかかわる人たちの生活の向上のために投資をすることが、同等もしくはそれ以上に重要なことと考えています。

ココアホライズン認証カカオ

カルマで使用するカカオはすべて**ココアホライズン認証**のカカオを使用しています。ココアホライズンは、カカオ生産者の生活や繁栄に焦点を当て、持続可能な農業経営や生産性の向上を自分たちで進められるようサポートすることで、子供たちや自然環境を守りながら生活の向上を実現する自立した生産者コミュニティの構築を支援するプログラムです。

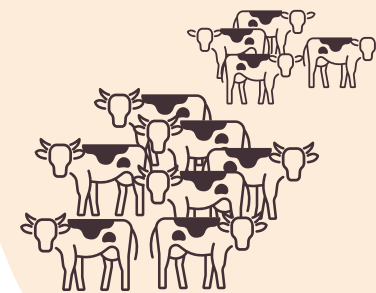
カルマを選択することで皆様は、カカオ生産国の農家やその家族の生活の質を向上させ、**サステナブル農業の実践をサポートするためのアクション**を起こしたことになります。これは皆様自身の商品を通してお客様に伝えることができ、よりサステナビリティに対する関心を知ってもらえることにつながるでしょう。



乳製品の製造業界における
CO2削減の新基準を設定



2021年に製造されたカルマチョコレートに**2千トン以上のサステナブルミルク**を使用



2021年、提携農家は、**5,800kgのAgolin(アゴリン)**（メタン細菌発生を抑える飼料）を購入

Moohミルクの供給・配送

生産者のミルクをサステナブルな方法で配送することも保証しています。スイスの乳製品やチーズの工場との長期にわたるパートナーシップにより、**高品質なミルクの調達と顧客志向の配送**が可能になりました。



サステナブル スイスシュガー



カルマで使用する砂糖は、100%高品質でスイス国内でサステナブルな方法で生産された砂糖(基原原料:甜菜)です。私たちのサプライヤーである農家すべてが、世界の食料や飲料業界におけるサステナブルな農業を推進するプラットフォーム「SAI: 持続可能なイニシアチブ」が主導する「FSA: 農場持続性評価」の要求に合致しています。

FSAは、現存する数多くの企業が持つ様々なサステナビリティのスキームをまとめ、シンプルにするために構築されたツールで、農家のサステナビリティ実践をサポートし、サステナブルな農作物を調達したい企業との架け橋となっています。



サステナブル バニラ



バニラは世界で最も高級な香辛料の一つであり、マダガスカル多くの農家の家族にとって唯一の生計手段です。

世界有数のバニラサプライヤーであるProvaと私たちのグループのパートナーシップを通じて、私たちはマダガスカルから100%トレーサブルなバニラを調達しています。

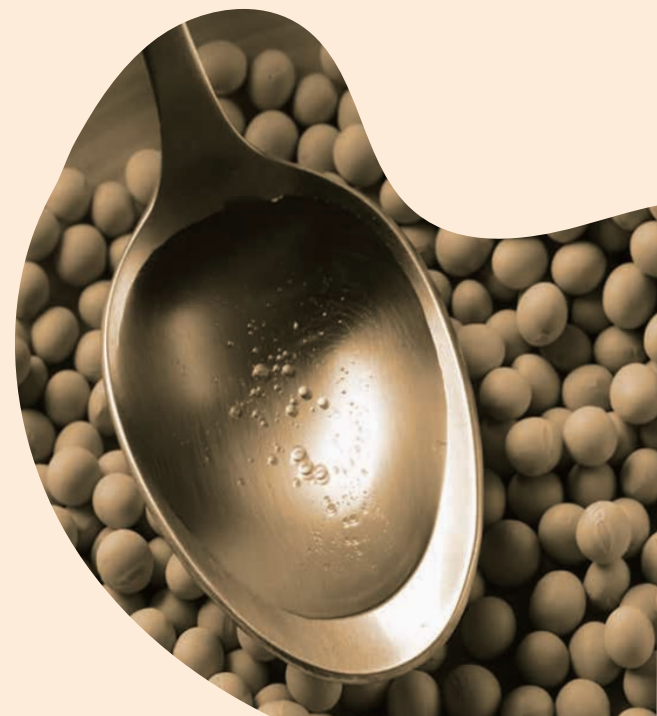
また私たちとの専用のプロジェクトとして、バニラ農家の収入の多様性としてカカオでも収入を得られるようサポートしています。現在450以上の農家とその家族がこのプロジェクトの恩恵を受けています。



サステナブル レシチン



私たちの大豆レシチンはProterra認証を受けています。Proterraと共に私たちはサプライヤーに対し、その農法の実践がアマゾンをはじめとする価値のある森林を守る方法であること、大豆に関わる農家や地域コミュニティの権利を守ること、そして生物多様性を守る。特に遺伝子組み換えを行わないNon-GMOであることを厳しく求めています。



カルマ クーベルチュールチョコレート

カルマ エーデルクーベルチュールは、スイスのチョコレート文化の象徴であり、安定した品質、精度、そして信じられないほどの滑らかさです。



Taste the Swiss smoothness from 100% sustainable ingredients



カルマ製品の認証



ココアホライズンはカカオ農家の繁栄と、自然や子供を守る自立した生産者コミュニティの構築に焦点を当てた認証プログラムです。ココアホライズン財団は、スイス連邦財団監督当局の監督による独立した非営利の組織で、2015年に設立されました。



真のグローバルブランドとして、私たちのチョコレートはハラール及びコーシャの乳製品認証を受けています。



すべてのカルマチョコレートは、スイスのデューベンドルフにある自社工場で作られています。スイス産のミルクから作られた6種類のミルクパウダーとスイス産甜菜から作られた砂糖を使用しています。またスイスの伝統的なコンチング技術と、カルマ エーデルクーベルチュールの熟練のマスターによって滑らかな質感と豊かな味わいを生み出しています。



Specialties カルマスペシャリティチョコレート

 Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients

カルマのスペシャリティチョコレートたちはとてもユニークです。そして類まれな作業性と味わいの一貫性をお届けしています。これらは、皆様にとって特別なツールとなるようなチョコレートをお届けしたいという、私たちの情熱と熱心な市場調査の結果、生まれました。
この最も美しいホワイト、ゴールド、センセーショナルなルビー、そして漆黒なブラックのそれぞれのチョコレートでどのような製品が作れるか想像を膨らませてください!



クラフトマンシップを極めた結果、私たちはこれまで見たこともない、最も白く、最も黒い、類を見ないチョコレートをお客様に届けることができました。さあ、あなたの番です。味覚を呼び覚まししょう!! その色とテクスチャー、そしてあなたの技術でかつてないほどお客様を魅了しましょう!!



クーベルチュール
ホワイト
ヌイブラン
nuitt blanche **37%**

3種類のスイス産ミルクパウダーを贅沢にブレンドし、特別にセレクトされたカカオバターのコンビネーションによるかつてない白さのホワイトチョコレート。甘さを抑え申し分のないクリーミーな口どけで、後味にバニラの香りがします。

カカオ分 min.37%	作業温度 28-30℃
脂肪分 45.0%	流動性 ●●●●○
乳固形分 min.22.3%	入数・形状 1.5kg×5 コインタイプ



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

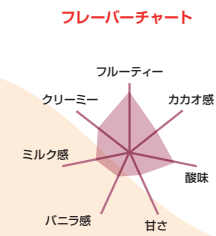
- ・3種のスイス産ミルクパウダーを贅沢にブレンド
- ・高品質なカカオバターをセレクト
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ルビー
ルビーアザリナ
ruby azalina **31%**

ルビーと称される鮮やかな色調を持つルビーチョコレートは、フレッシュな酸味にベリーのフルーティーな味わいをしっかり感じるチョコレート。クリーミーなスイスミルクが心地よい滑らかな質感をもたらしています。

カカオ分 min.31%	作業温度 28-29℃
脂肪分 36.0%	流動性 ●●●●○
乳固形分 min.22.2%	入数・形状 1.5kg×5 コインタイプ



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

- ・2種類のスイスミルクパウダーと、厳選されたルビーカカオ豆との甘美なブレンド
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



※パッケージ上のカカオ含有量はEU基準とコーデックス規格に沿って計算されています。表記の数値は日本国内基準に沿った数値となります。

第4のカテゴリールビーチョコレートとは

その味わいや色は、このチョコレートのために選び抜かれたカカオ豆由来のものです。繊細に注意深く加工することで、このカカオ豆の特徴的な酸味のあるフレーバーを維持することが可能になりました。

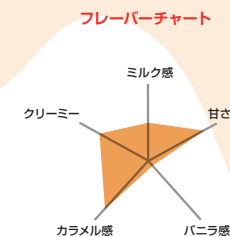
ルビー アザリナは、その独特な色と味わいで、これまで想像もつかなかったようなペアリングを可能にし、これまでになかった人を惹きつける魅力に溢れた特別なチョコレートです。100%サステナブルな原料:カカオ、スイスミルク、スイスシュガー、バニラからできた、**第4カテゴリのまったく新しいチョコレート。**



クーベルチュール
ゴールド
ゴールドクインティン
gold quintin **31%**

芳醇なキャラメル感とミルクの優しい味わいの調和が素晴らしいゴールドチョコレート。香料や色素は一切添加されていないキャラメリゼされたミルクによる美しいゴールドカラーが何よりも魅力。

カカオ分 min.31%	作業温度 28-29℃
脂肪分 40.2%	流動性 ●●●●○
乳固形分 min.21.1%	入数・形状 1.5kg×5 コインタイプ



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

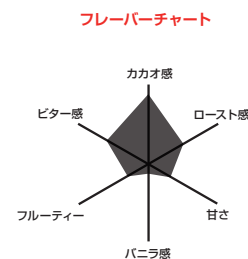
- ・4種のスイス産ミルクパウダーの贅沢なブレンド
- ・高品質なカカオバター
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ブラック
ブラックザブイエ
black zabuye **83%**

ローストされたカカオ豆のキレのあるビターな渋みを感じ、滑らかな後味が続く。見た目と完璧にマッチした漆黒の黒さを持つブラックチョコレートが、作品に見事な効果を与えるでしょう。

カカオ分 min.83%	作業温度 30-32℃
脂肪分 44.4%	流動性 ●●●●○
入数・形状 1.5kg×5 コインタイプ	



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

- ・贅沢なカカオのブレンド
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



Core & Origin カルマコア & オリジン チョコレート

 Taste the Swiss smoothness from 100% sustainable ingredients



カルマのチョコレートはすべてココアホライズン、ハラルそしてコーシャ(乳製品)の認定を受けています。その色合いや風味の一貫性は保証されており、日々のペストリーのキッチンに欠かせない材料となっています。お客様が大好きな、そして記憶に残るその滑らかなスイスチョコレートの豊かな味わいで、どんな複雑なアプリケーションにも信頼をもってご使用いただけます。



Milk Chocolates

ミルクチョコレート



クーベルチュール
ミルク
クレアー
claire 33%

「World's best Milk Couverture」
を受賞したユニークなミルクチョコ
レート。厳選されたスイス産ミ
ルクのブレンドに、絶妙なキャラ
メル感とモルトを感じる後味。素
晴らしく繊細な質感の滑らかな
口どけ。

カカオ分
min.33%

脂肪分
36.3%

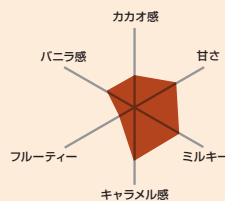
乳固形分
min.20.5%

作業温度
29-31℃

流動性
●●●●○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

- ・2種類のスイス産ミルクパウダーとカカオの贅沢なブレンド
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ミルク
ラクテ
lactee 34%

《日本限定品》
スイス産ミルクパウダーを使用し、
甘さを抑えあっさりとしたキャラメ
ル感のあるミルクチョコレート。
日本向けに開発された日本限定
品。

カカオ分
min.34%

脂肪分
36.3%

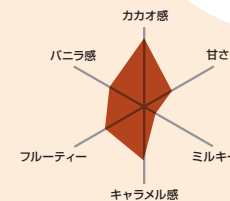
乳固形分
min.21.0%

作業温度
29-31℃

流動性
●●●●○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

- ・スイス産のミルクパウダーがもたらすクリーミーな質感
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ミルク
デスアルプス
des alpes 35%

50年の歴史を持つカルマを象徴
するミルクチョコレート。極上の
スイスミルクを使うことでもたら
される滑らかな口どけのクリー
ミーさと、豊かなカカオアロマの
完璧なコンビネーション。幅広い
アプリケーションに最適。

カカオ分
min.35%

脂肪分
37.0%

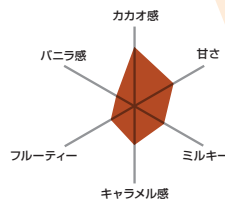
乳固形分
min.19.2%

作業温度
29-31℃

流動性
●●●●○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

- ・スイス産全粉乳と贅沢なカカオのブレンド
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ミルク
セリス
seriz 35%

スイス産ミルクの全粉乳をしっか
りと配合していることでもたらさ
れるクリーミーな質感に、バニラ
を配合したミルクィーでスイートな
ミルクチョコレート。

カカオ分
min.35%

脂肪分
39.2%

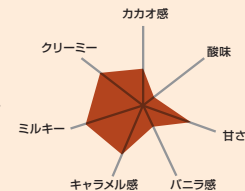
乳固形分
min.19.0%

作業温度
29-31℃

流動性
●●●●○

入数・形状
2kg×6
ブロックタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

- ・スイス産全粉乳がもたらすクリーミーな質感
- ・スイスの伝統的なコンチング技術



オリジンチョコレート
クーベルチュール
ミルク
エクアドル
ecuador 42%

(添加物不使用)

このオリジン エクアドルミルクチ
ョレートは、カカオ、砂糖、ミル
クの3つの原材料のみで作られ
ています。繊細にローストされた
エクアドル産のアリバカオ豆は
ロースト感のあるフルーティーな
風味をもたらす、美しく赤みがが
ったブラウンの色あいをもつミル
クチョコレート。

※カカオマスに各原産地のカカオ
豆を使用

カカオ分
min.42%

脂肪分
46.0%

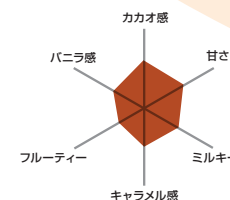
乳固形分
min.23.2%

作業温度
29-31℃

流動性
●●●●○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣

- ・スイス産全粉乳とエクアドル産カカオ豆の滑らかなブレンド
- ・スイスの伝統的なコンチング技術

Dark Chocolates

ダークチョコレート



クーベルチュール
ダーク

エーデルビター
edelbitter **70%**

ナチュラルな苦みにほのかに感じる甘さが絶妙なバランスのハイカカオダークチョコレート。はっきりとしたフルーティーさとロースト感、贅沢でアロマティックな記憶に残るような味わいの体験をお届けします。

カカオ分
min.70%

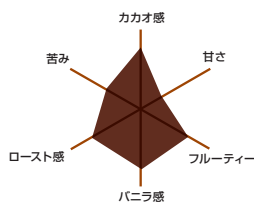
脂分
42.0%

作業温度
30-32℃

流動性
●●●○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・4種類のオリジンカカオの贅沢なブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ダーク

オニクス
onyx **60%**

心地よいロースト感としっかりとしたカカオ感のあるダークチョコレート。フルーティーでスパイス感としてほのかにキャラメルを感じる。

カカオ分
min.60%

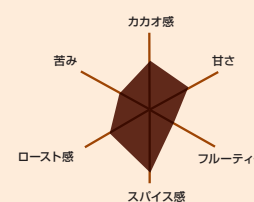
脂分
39.3%

作業温度
30-32℃

流動性
●●●○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・複数種のオリジンカカオの贅沢なブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ダーク

ヨーコック
joukuk **70%**

強いロースト感とタンニンを感じるカカオ感が際立つハイカカオダークチョコレート。若干の甘みもあり、繊細なビター感。

カカオ分
min.70%

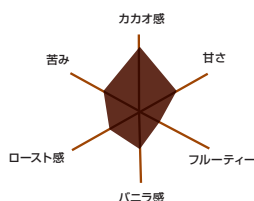
脂分
45.9%

作業温度
30-32℃

流動性
●●●○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・厳選されたカカオのブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ダーク

ノワール
noir **57%**

《日本限定品》
しっかりとしたカカオ感でバランスの取れたダークチョコレート。他材料との相性もよく、カカオ風味を残しながらも他を引き立てることが可能。日本市場向けに開発された日本限定品。

カカオ分
min.57%

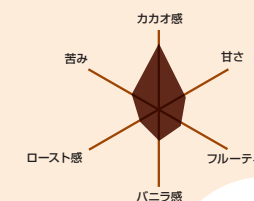
脂分
34.8%

作業温度
30-32℃

流動性
●●○○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・厳選されたカカオのブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ダーク

レズック
lesuk **65%**

バニラ香料不使用で、エクアドル産とサントドミンゴ産の2種類のオリジンカカオをブレンドした洗練された風味を持つ。柑橘類の香りとサントドミンゴ産カカオ特有のほのかなスモーキーな後味が特徴。
※カカオマスに各産地のカカオ豆を使用

カカオ分
min.65%

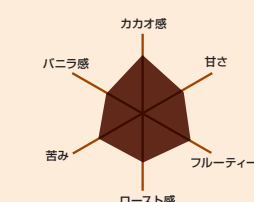
脂分
42.3%

作業温度
30-32℃

流動性
●●●○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・2種類のオリジンカカオの贅沢なブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール
ダーク

ブルボン
bourbon **50%**

マダガスカル産バニラとバランスの良いフルーティーなアロマ。このダークブルボンは最高級のカカオ豆の選定とブレンドによって、どのようなベアリングにも完璧に合う、真に信頼のおける“オールラウンダー”ダークチョコレート。カルマベストセラーチョコレート。

カカオ分
min.50%

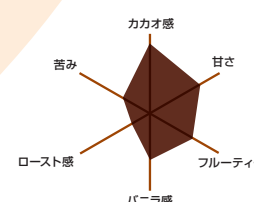
脂分
38.0%

作業温度
30-32℃

流動性
●●●○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・複数種の上質なオリジンカカオの贅沢なブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術

White Chocolates

ホワイトチョコレート



クーベルチュール ダーク クレマン cremant 51%

カカオ特有の香りとマイルドなテイストで、カカオバターの含有量が少なく乳化しやすいのが特徴のダークチョコレート。

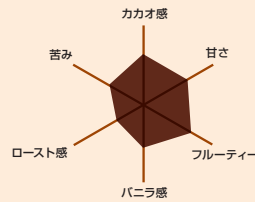
カカオ分
min.51%

脂分分
32.6%

作業温度
30-32℃
流動性
●●○○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・厳選されたカカオのブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール ホワイト アイボリー ivoire 35%

厳選されたスイス産ミルクのクリーミーな甘さと、ミルクシーなフレーバーのバランスが取れた繊細で乳白色のクラシックなホワイトチョコレート。

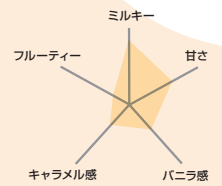
カカオ分
min.35%

脂分分
40.3%

作業温度
29-31℃
流動性
●●●○○

入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ
2kg×6
ブロックタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・2種類のスイス産ミルクパウダーの贅沢なブレンド
・高品質なカカオバターのセレクト
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール ダーク トウムチャ tumcha 47%

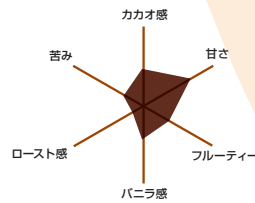
高品質で柔らかな質感。カカオの風味と甘みを同時に味わうことのできるバランスのよいベーシックダークチョコレート。

カカオ分
min.47%

脂分分
36.8%

作業温度
30-32℃
流動性
●●●○○
入数・形状
1.25kg×8
ブロックタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・厳選されたカカオのブレンド
・スイスの伝統的なコンチング技術



クーベルチュール ホワイト ニオボ niobo 34%

2種類のスイス産ミルクパウダーを使用。それにより力強いミルク感を感じる甘さで、またしっかりとしたバニラ感も併せ持つホワイトチョコレート。

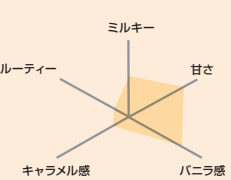
カカオ分
min.34%

脂分分
40.1%

作業温度
29-31℃
流動性
●●●○○

入数・形状
5kg×2
コインタイプ
2kg×6
ブロックタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・2種類のスイス産ミルクパウダーのブレンド
・高品質なカカオバターのセレクト
・スイスの伝統的なコンチング技術



オリジンチョコレート クーベルチュール ダーク マダガスカル madagascar 64%

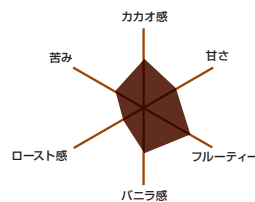
《受注発注品》
マダガスカル産カカオのシングルオリジン。赤い果実のアロマと柑橘を感じるフルーティーな味わいです。この世界的に有名な産地のダークチョコレートは、凝縮されたカカオ感と長い余韻を楽しめます。
※カカオマスに各原産地のカカオ豆を使用

カカオ分
min.64%

脂分分
38.9%

作業温度
30-32℃
流動性
●●●○○
入数・形状
1.5kg×5
コインタイプ

フレーバーチャート



滑らかな質感と豊かな味わいの秘訣
・マダガスカル産カカオ豆に最適なスイスの伝統的なコンチング技術



							サステナブル	ハラール	コーシャ(D)	ヴィーガン	クリーム	ムース	ガナッシュ	モールディング	エンローピング	テンパリング		
	製品名	入数・形状	カカオ分 (min.%)	脂肪分 (%)	乳固形分 (min.%)	流動性										溶解温度	下降温度	作業温度
ホワイト	ホワイト ニオボ	5kg×2 コイン 2kg×6 ブロック	34	40.1	14.5	●●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	29-31℃
	ホワイト アイボリー	1.5kg×5 コイン 2kg×6 ブロック	35	40.3	19.2	●●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	29-31℃
	ホワイト スイブラン	1.5kg×5 コイン	37	45.0	22.3	●●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	28-30℃
ゴールド	ゴールドクインティン	1.5kg×5 コイン	31	40.2	21.1	●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	28-29℃
ルビー	ルビーアザリナ	1.5kg×5 コイン	31	36.0	22.2	●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	28-29℃
ミルク	ミルク クレアー	1.5kg×5 コイン	33	36.3	20.5	●●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	29-31℃
	ミルク セリス	2kg×6 ブロック	35	39.2	19.0	●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	29-31℃
	ミルク デースアルプス	1.5kg×5 コイン	35	37.0	19.2	●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	29-31℃
	ミルク ラクテ	1.5kg×5 コイン	34	36.3	21.0	●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	29-31℃
	ミルク エクアドル	1.5kg×5 コイン	42	46.0	23.2	●●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	45-50℃	26-27℃	29-31℃
ダーク	ダーク トゥムチャ	1.25kg×8 ブロック	47	36.8		●●●○	●	●	●		●	●	●		●	50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク ブルボン	1.5kg×5 コイン	50	38.0		●●●○	●	●	●		●	●	●	●	●	50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク クレマン	1.5kg×5 コイン	51	32.6		●●○	●	●	●	●	●	●	●			50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク ノワール	1.5kg×5 コイン	57	34.8		●●○	●	●	●	●	●	●	●			50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク オニキス	1.5kg×5 コイン	60	39.3		●●●○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク マダガスカル	1.5kg×5 コイン	64	38.9		●●●○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク レズック	1.5kg×5 コイン	65	42.3		●●●○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク ヨーコック	1.5kg×5 コイン	70	45.9		●●●○	●	●	●	●	●	●	●		●	50-55℃	27-28℃	30-32℃
	ダーク エーデルビター	1.5kg×5 コイン	70	42.0		●●●○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	50-55℃	27-28℃	30-32℃
ブラック	ブラックザブイエ	1.5kg×5 コイン	83	44.4		●●●○	●	●	●	●			●	●	●	50-55℃	27-28℃	30-32℃

※パッケージ上のカカオ含有量はEU基準とコーデックス規格に沿って計算されています。
表記の数値は日本国内基準に沿った数値となります。
※メーカーの都合により予告なく規格、パッケージなどの変更が生じる場合がございます。

●●●●● とても滑らか
●●●●○ ↑
●●●○ 普通
●●○ ↓
●○○ 粘性が強い



100%サステナブル原材料
ハラール認証
コーシャ(乳製品)認証
ヴィーガン対応



クリーム
ムース
ガナッシュ



モールディング/コーティング
エンローピング

製造前に洗浄を実施していますが、同一製造ラインで動物由来原料を使用した製品を製造しています。
ヴィーガン対応品でのクロスコンタミネーション(交差汚染)レベルでの保証はいたしません。
(各種団体の認証は受けていません。)

カルマを選ぶことで**持続可能な農業慣行**や**カカオ農家の若い世代をサポート**することができます。



Carma Youth Empowerment Programme カルマの若者支援プロジェクト

私たちのサステナビリティへの責任ある取り組みは、認証だけにとどまりません。カルマではサステナブル(持続可能)チョコレートが次世代のスタンダードになると信じています。カルマのゴールは次世代の若者が自身の可能性を信じ、彼/彼女らのコミュニティが**経済発展することを支援し、サステナブルなカカオ農法を促進すること**です。カカオ農家の若い世代が、平等な教育を受けることで自身の進路に選択肢を得、またカカオ栽培を含む持続可能な農業の発展にもつながるように積極的に投資しています。

The IFER school IFER スクール

コートジボワールの職業訓練学校The Ivory Coast Institut de Formation à l'Entrepreneuriat Rural(IFER)が、カルマとそのパートナー企業によって2018年11月に設立されました。3年間の全寮制の**若者支援プログラム**として、**経営学、動物科学(畜産学)、カカオ栽培を含む実践的農法**を学ぶことができます。



学生たちの声

IFERで学ぶ若者たちに、数か月後そして数年後どんなふうになっていたか聞きました。



Dorianeの夢は「農業の分野でもっと女性のリーダーに会いたい」

Youtube再生リスト

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLynv6WtMgrASOsUlsBvNhc-e5the89Kpf>



Jean-Baptisteは「みんなに高品質なチョコレートを食べてもらうことに貢献したい」





ヨーロッパマイスターハウスの
大和貿易株式会社
DAIWA INTERNATIONAL LTD.

本社 〒651-0054 神戸市中央区野崎通3-3-13
TEL.078-222-2311 FAX.078-222-2312
E-mail kobe@dil-g.co.jp

東京営業部 〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-18 寿ビル1階
TEL.03-3293-0701 FAX.03-3293-0704
E-mail tokyo@dil-g.co.jp



Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients

