

<p>1.  <b>Truffe Nature</b> トリュフ・ナチュラル</p> <p>ビターチョコレートに ストレートに味わう シンプルなトリュフです。</p> <p>生クリーム(国産)・チョコレート (カカオ・砂糖・カカオバター・ パニラエキス/乳化剤(大豆由来)) ・バター・転化糖・カカオパウダー</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 65kcal, たんぱく質 0.8g, 脂質 4.8g, 炭水化物 4.5g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>2.  <b>Truffe Gin Lime</b> トリュフ・ジン・ライム</p> <p>ビターチョコレートに ジンとライムで香りつけた トリュフです。</p> <p>チョコレート(カカオ豆・砂糖・ カカオバター・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来))(フランス)・ 生クリーム・バター・洋酒・ ライム果皮</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 70kcal, たんぱく質 0.7g, 脂質 5.3g, 炭水化物 4.7g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>3.  <b>Bonbon Calvados</b> ボンボン・カルヴァドス</p> <p>りんごのお酒 カルヴァドス入りのミルク チョコレートのガナッシュを ミルクチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバター・ 全粉乳・カカオ豆・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来))(フランス)・生 クリーム・洋酒・バター・転化糖</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 99kcal, たんぱく質 1.0g, 脂質 6.9g, 炭水化物 7.9g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>4.  <b>Bonbon Scotch Whisky</b> ボンボン・スコッチウイスキー</p> <p>スコッチウイスキーで 香りつけたガナッシュを ビターチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(カカオ豆・砂糖・ カカオバター・パニラエキス・乳 化剤(大豆由来))(フランス)・生 クリーム・洋酒・バター・転化糖</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 90kcal, たんぱく質 1.0g, 脂質 6.6g, 炭水化物 7.4g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>5.  <b>Gorgonzola</b> ゴルゴンゾーラ</p> <p>ゴルゴンゾーラチーズ入りの ガナッシュを ホワイトチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(カカオバター・全 粉乳・砂糖・パニラエキス/乳化剤 (大豆由来))(フランス)・ゴルゴン ゾーラチーズ・生クリーム</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 87kcal, たんぱく質 1.5g, 脂質 6.5g, 炭水化物 5.9g, 食塩相当量 0.1g</p>	<p>6.  <b>Muscadine</b> ミュスカディーヌ</p> <p>ミルクシーなミルクチョコ レートにパニラビーンズと ハチミツで香りつけました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバター・ 全粉乳・カカオ豆・脱脂粉乳/乳 化剤(大豆由来)・香料)(フランス)・ 生クリーム・はちみつ・パニラ</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 57kcal, たんぱく質 0.6g, 脂質 3.6g, 炭水化物 5.6g, 食塩相当量 0.01g</p>
<p>7.  <b>Je t'aime</b> ジュテーム</p> <p>バレンタイン限定の いちごりんごのジャム Je t'aime をホワイトチョコレートの ガナッシュと一緒に ジャムびん型に入れました。</p> <p>チョコレート(カカオバター・ 全粉乳・砂糖・パニラエキス・ カカオ豆/乳化剤(大豆由来)) (フランス)・生クリーム・ジャ ム(りんご・イチゴ)・砂糖・レ モン果汁・バター・転化糖</p> <p>特定原材料:乳,りんご 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 74kcal, たんぱく質 0.8g, 脂質 5.1g, 炭水化物 6.8g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>8.  <b>Caramel Cheminee</b> キャラメル・シュミキ</p> <p>燻製キャラメルとロースト したペカンナッツが入った キャラメルをミルクチョコレートの ガナッシュと一緒にジャム ビンに入れました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバター・ 全粉乳・カカオ豆・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来))(フランス)・ 生クリーム・砂糖・バター・ペカン ナッツ・転化糖・塩</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 77kcal, たんぱく質 0.8g, 脂質 5.4g, 炭水化物 6.4g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>9.  <b>Praline</b> プラリネ</p> <p>ミルクチョコレートに プラリネ/ココアのガナッシュを 入れてミルクチョコレートと アーモンドでコーティングしました。</p> <p>プラリネ(ヘーゼルナッツ・砂糖/ ソルビトール/大豆レシチン)・チョコ レート(砂糖・カカオバター・全 粉乳・カカオ豆・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来))・バター・ アーモンド</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 117kcal, たんぱく質 1.6g, 脂質 8.1g, 炭水化物 10.0g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>10.  <b>The Fleur</b> ティ・フルール</p> <p>CHA YUAN のキャラメルベースに オレンジフラワーとバラの花びらを ブレンドした茶葉で香りつけた ガナッシュをホワイトチョコ レートでコーティングしました。</p> <p>チョコレート(カカオバター・全 粉乳・砂糖・パニラエキス/乳化剤 (大豆由来))(フランス)・生クリー ム・バター・紅茶・コンフラワー 乳化剤</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 90kcal, たんぱく質 1.3g, 脂質 7.5g, 炭水化物 6.0g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>11.  <b>Pain d'épice</b> パン・デピス</p> <p>CHA YUAN のシナモンや はちみつなどパンデピスの 香りつけた紅茶のガナッシュを ミルクチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(カカオ豆・砂糖・ カカオバター・全粉乳・脱脂粉乳/ 乳化剤/香料)(フランス)・生 クリーム・バター・転化糖・紅茶 /製粉</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 69kcal, たんぱく質 0.8g, 脂質 4.7g, 炭水化物 5.6g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>12.  <b>Chocolat Blanc Mint Milk</b> ショコラ・ブラン ミントミルク</p> <p>teteria のミントミルクティの ガナッシュをホワイト チョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(カカオバター・ 全粉乳・砂糖・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来))(フランス)・ 生クリーム・転化糖・バター・ 紅茶・ミント</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 47kcal, たんぱく質 0.6g, 脂質 3.6g, 炭水化物 3.2g, 食塩相当量 0.01g</p>
<p>13.  <b>CTC milk &amp; miel</b> シーティーシーミルク&amp;ミール</p> <p>teteria の CTC ミルクティの 茶葉で香りつけたガナッシュに ほんの少しフランス産の ハチミツを加えてミルクチョコ レートでコーティングしました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバタ ー・全粉乳・カカオ豆・パニラエ キシ/乳化剤(大豆由来)・フラン ス・生クリーム・ハチミツ・バタ ー・紅茶</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 109kcal, たんぱく質 1.1g, 脂質 7.5g, 炭水化物 8.5g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>14.  <b>Bonbon BOCHA</b> ボンボン・ボウチャ</p> <p>加賀椿茶の香りつけた ガナッシュをホワイトチョコ レートでコーティングしました。</p> <p>チョコレート(カカオバター・ 全粉乳・砂糖・カカオ豆・パニラ エキス/乳化剤(大豆由来))(フラン ス)・生クリーム・バター ・転化糖・ほうじ茶</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 66kcal, たんぱく質 0.7g, 脂質 4.8g, 炭水化物 5.1g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>15.  <b>Bonbon Chocolat Simple Bitter</b> ボンボン・ショコラ シンプル・ビター</p> <p>上品な香気力強いカカオの 風味ジャスミンやオレンジの 花のようなフローラルの 香りが特徴です。</p> <p>チョコレート(カカオ豆・砂糖 ・カカオバター・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来))(フランス)・ 生クリーム・バター・転化糖</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 91kcal, たんぱく質 0.9g, 脂質 6.7g, 炭水化物 7.3g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>16.  <b>Bonbon chocolat Simple Milk</b> ボンボン・ショコラ シンプル・ミルク</p> <p>力強いカカオ風味の シンプルな ミルクチョコレートです。</p> <p>チョコレート(カカオ豆・砂糖・ カカオバター・パニラエキス・ 乳化剤(大豆由来))(フランス)・ 生クリーム・バター・転化糖</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 94kcal, たんぱく質 1.3g, 脂質 6.7g, 炭水化物 7.8g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>17.  <b>Pâte de Fruits Framboise</b> パド・ド・フルーイ フランボワーズ</p> <p>甘酸っぱいフランボワーズ (木いちご)のゼリー菓子 "パート・ド・フリユイ"を ビターチョコレートで コーティングしました。</p> <p>砂糖(国産)・ラズベリー・水あめ ・チョコレート(砂糖・カカオ豆・ カカオバター・パニラエキス/乳 化剤(大豆由来))・ペクチン/クエン 酸</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 44kcal, たんぱく質 0.3g, 脂質 1.4g, 炭水化物 6.8g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>18.  <b>Bonbon Fraise</b> ボンボン・フraise</p> <p>いちご味のガナッシュを いちごホワイトチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバウ ダー・ストロベリーパウダー・ 粉米グリアー・全粉乳・パニラ エキス/乳化剤(大豆由来))(フラン ス)・生クリーム・バター・ 転化糖</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 57kcal, たんぱく質 0.4g, 脂質 4.2g, 炭水化物 4.4g, 食塩相当量 0.01g</p>
<p>19.  <b>Bonbon Yaourt</b> ボンボン・サカール</p> <p>ヨーグルトとクランブルの 入ったガナッシュを ミルクチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(カカオバター・ 全粉乳・砂糖・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来)・フランス) ・生クリーム・バター・水あめ ・ヨーグルトパウダー(ヨーグ ルト・砂糖・DL-リンゴ酸/ク エン酸/香料)・アーモンド パウダー・小麦粉・砂糖</p> <p>特定原材料:乳,小麦 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 54kcal, たんぱく質 0.6g, 脂質 3.9g, 炭水化物 4.2g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>20.  <b>Pâte de Fruits Abricot</b> パド・ド・フルーイ アブリコット</p> <p>アブリコットのゼリー菓子 パート・ド・フリユイを ビターチョコレートで コーティングしました。</p> <p>砂糖(国産)・アブリコット・ 水あめ・チョコレート(砂糖・ カカオ豆・カカオバター・パニ ラエキス/乳化剤(大豆由来)) /ペクチン/クエン酸</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 47kcal, たんぱく質 0.3g, 脂質 1.7g, 炭水化物 7.9g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>21.  <b>Bonbon Citron Fromage</b> ボンボン・シモン・フロマージュ</p> <p>国産レモンのマーマレードと クリームチーズのガナッシュをつめ、 ミルクチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバ ター・カカオ豆・全粉乳・脱脂 粉乳/レシチン(大豆由来)・フ ランス)・生クリーム・クリーム チーズ(生乳・食塩)・ジャム (レモン・砂糖)・バター・転化糖</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 68kcal, たんぱく質 0.7g, 脂質 4.5g, 炭水化物 6.5g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>22.  <b>Marron Glace (chocolat)</b> マロン・グラーセ・ショコラ</p> <p>ブルボンパニラ香る マロングラーセを ビターチョコレートで コーティングしました。</p> <p>栗、砂糖、グルコースシロップ (小麦を含む)(フランス)・チ ョコレート(砂糖・カカオ豆・ カカオバター・パニラエキス/ 乳化剤(大豆由来))・パニラ</p> <p>特定原材料:乳 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 53kcal, たんぱく質 0.3g, 脂質 1.7g, 炭水化物 9.5g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>23.  <b>Pistache Framboise</b> ピスタチオ・フランボワーズ</p> <p>自家製ピスタチオペーストと サクサク生地を混ぜ、その上に 甘酸っぱいフランボワーズ ガナッシュを重ね、ホワイトチョコ でコーティングしました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバタ ー・フランボワーズパウダー・全粉乳 ・パニラエキス/乳化剤(大豆由来)) (フランス)・生クリーム・ピスタチ オペースト(ピスタチオ・植物油・ ブドウ糖/着色料(黄4/青1))・ 砂糖菓子(砂糖・小麦・バター・オ イル・乳糖・たんぱく質・食塩・モルト /糖質)・フランス・ヘーゼルナッツ /ソルビトール/大豆レシチン/バタ ー・転化糖</p> <p>特定原材料:乳,小麦 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 62kcal, たんぱく質 0.9g, 脂質 4.5g, 炭水化物 4.6g, 食塩相当量 0.0g</p>	<p>24.  <b>Praline Passion</b> プラリネ・パッション</p> <p>ヘーゼルナッツペーストと サクサク生地を混ぜ、その上に パッションフルーツガナッシュ を重ね、ミルクチョコレートで コーティングしました。</p> <p>チョコレート(砂糖・カカオバタ ー・パニラエキス・乳化剤(大豆由来)) (フランス)・パッションフルーツパウ ダー・パッションフルーツパウダー (砂糖・パッションフルーツパウダー) (フランス)・生クリーム・ピスタチ オペースト(ピスタチオ・植物油・ ブドウ糖/着色料(黄4/青1))・ 砂糖菓子(砂糖・小麦・バター・オ イル・乳糖・たんぱく質・食塩・モルト /糖質)・フランス・ヘーゼルナッツ /ソルビトール/大豆レシチン/バタ ー・転化糖</p> <p>特定原材料:乳,小麦 栄養成分表示(1個あたり)/熱量 59kcal, たんぱく質 0.6g, 脂質 3.9g, 炭水化物 5.9g, 食塩相当量 0.0g</p>