



輸入販売元 株式会社アルカン <https://www.arcane.co.jp>

東京 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 TEL (03) 3664-5290 FAX (03) 3664-5296  
大阪 〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4-82 TEL (06) 6242-7502 FAX (06) 6242-7086  
福岡 〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2 TEL (092) 574-2270 FAX (092) 574-2302



製菓・製パンの情報発信SNSグループ  
Facebookグループアルカン 製菓 Pastry  
<https://www.facebook.com/groups/271776777397050>



# CHOCOLATERIE DE L' OPÉRA

商品カタログ



## オペラ社の理念

1995年以来、オリヴィエ・ドゥ・ロワジー®氏は単一品種カカオ豆へのこだわりを貫き通しています

- ピュアプランテーションシリーズ、格付け認証された単一カカオ豆品種を使用
- 低生菌数を実現するための小ロットによる特別なロースティング
- パティシエ・ショコラティエの様々な用途に応え2種類のカカオ分(70%と62%)にてピュアプランテーションダーククーベルチュールを展開
- オペラ社のダーククーベルチュールチョコレートにはバニラ香料不使用
- 使用している大豆レシチンは非遺伝子組換え

シリーズ	タイプ	商品名	カカオ分 (%)	産地	特徴
PURES PLANTATIONS ピュア プランテーション シリーズ	ダーク	カルパノ®	62 70	ベネズエラ	ナッティーでスパイシーな香りが力強く、他に類を見ない濃厚で長い余韻が特徴
	ダーク	ガヤス®	70	エクアドル	ほのかで繊細な風味。まるやかな口溶け感の後、口の中で広がる花、紅茶の風味が特徴
	ダーク	マドンガ®	70	バブアニューギニア	オペラ社が誇る独特な一品。人の本能を刺激する調和した風味で新緑豊かな草木、革製品を彷彿させる風味が特徴
	ダーク	サマナ®	62 70	ドミニカ共和国	甘草やベリー系フルーツの調和のとれた風味が特徴
	ミルク	タネア®	43	マダガスカル	口に入れた瞬間から広がる結合された力強く新鮮な風味の後、口溶けとともに広がるドライフルーツ味が特徴
	ダーク	パッションナート®	62	—	スパイスとタンニンの一言で言い表せない洗練されたアロマが特徴
	CLASSICS クラシック シリーズ	ダーク	レガート®	57	—
ミルク		ディボ®	40	—	流動性が良く、理想的なカカオとミルクのバランスがまるやかな口溶けで今までにない新鮮な後味を演出する
ホワイト		コンチェルト®	32	—	嫌味がなく、くせになる甘さで、ミルクの味とバニラの香りの絶妙なハーモニー
ダーク		ジャマイヤ	73	カリブ海ジャマイカ	バニラの優しい風味の後ハチミツとペカンナッツのアロマが特徴 心地よい感覚がとても長く続きます
SECUENCIA® セカンシア シリーズ ※数量限定	ダーク	アルタバス	73	グアテマラ	発酵とカカオ豆そのものの香りが感じられるアロマが特徴 チョコレートの香りで調和されたシトラスやベリー系の風味
	ダーク	ヴィブラート	70	グアテマラ マダガスカル	香りはパワフルで独特の風味があり、非常に香り豊か 口の中ではとてもなめらかでローストナッツのようなアロマが広がる

## 《NEW ARRIVAL》

シリーズ	タイプ	商品名	カカオ分 (%)	産地	特徴
PURES PLANTATIONS ピュアプランテーション シリーズ	ダーク	メコンガ	70	ベトナム	柑橘系フルーツの酸味と力強いカカオ感を持つチョコレート
CLASSICS クラシック シリーズ	ダーク	ラルゴ	70	—	とても力強いカカオ感を持ちレモンやベリー系との相性が良いチョコレート
	ミルク	アダージオ	40	—	カラメルとミルク風味を持つ低糖なチョコレート
	ミルク	メツォ	38	—	柔らかいココア色で濃縮ミルクを感じるミルクチョコレート
	ホワイト	ディアバゾン	33	—	全体的に甘さを抑え最高のミルク感を感じるホワイトチョコレート
	ダーク	ノワールNO.1	59	—	バランスの取れたどんなお菓子にも使い易いチョコレート
	ミルク	レプレミアム	38	—	砂糖とミルクをバランス良く合わせた使い易いチョコレート
	ホワイト	ブランNO.1	30	—	甘さを抑え程よい乳味感を持ったホワイトチョコレート
PRALINE ブラリネ	—	ブラリネ アモンド60	—	スペイン	しっかりローストしたヴァレンシアアーモンドを キャラメリゼしたブラリネ
PASTE ペースト	—	ビスタチオ ペースト100	—	イラン トルコ	上質なトルコ産とイラン産のビスタチオをブレンドした ロースト無糖ペースト
COCOA POWDER カカオパウダー	—	カカオパウダー 22-24%	—	—	カカオの風味が強い赤褐色のカカオパウダー

