

2017年 4月 3日

ギタード・板チョコレート御見積書

(有) カネダコーポレーション 御中  
長谷川 様

株式会社シーエフシージャパン  
本社：大阪市北区西天満2-2-3-D09号  
TEL06 (6131) 0621・FAX06 (6131) 0622  
東京：東京都中央区入船3-1-5-2F  
TEL03 (6280) 3446/FAX03 (6280) 3447

原産国：アメリカ

担当：鷺出

NO.	JANコード	商品名	容量	入数	参考上代	納価	適応
1	071818724501	ミルクチョコレート45%	75g	12	¥600		
2	071818726406	セミスウィートチョコレート64%	75g	12	¥600		
3	071818727205	ビターズウィートチョコレート72%	75g	12	¥600		
4	071818728509	ビターズウィートチョコレート85%	75g	12	¥600		
5	071818729100	ダークチョコレート91%	75g	12	¥600		

◆賞味期間：①18ヶ月 ②～⑤2年

- ◆ 単品サイズ / 重量：75mm×155mm×9mm / 93g
- ◆ ホールサイズ / 重量：77mm×160mm×118mm / 1,171g
- ◆ ケースサイズ / 重量：245×265×170mm / 7.1kg

\* 価格は全て税抜きです。

\* 有効期限：次回御見積り迄。

\* 当日出荷：当日午前11時迄。＜受注FAXは本社06 (6131) 0622までお願いします。＞

\* 土・日・祝日は出荷しておりません。＜出荷地は横浜です。＞

1



**45% ミルクチョコレート**

甘酸っぱい風味の特徴を持つカカオの実で作った、わりとダークな風味のミルクチョコレート。

2



**64% セミスウィートチョコレート**

一瞬、フルーツタルトやチェリーを感じさせ、フローラルな香りが最後まで続く、華やかなチョコレート。

3



**72% ビターズウィートチョコレート**

かなり甘さを抑えた濃厚なダークチョコレートは香ばしいココナッツの風味を感じます。ココアバターを使用しない、正真正銘の72%カカオチョコレート。

4



**85% ビターズウィートチョコレート**

微かに感じるチェリーの風味とタンニンの後味が印象的なチョコレート。ココアバターを使用しない正真正銘の85%カカオチョコレート。

5



**91% ダークチョコレート**

レッドフルーツやナッツなど、幾重にも重なる複雑で上品な風味を出すために、複数種のカカオ豆をブレンド。