

For Professionals

品質とコストの両立を追求する職人たちへ。

価格が揺れる時代に、Chocolat N°2 は

妥協なきプロフェッショナルのための

新しい製菓のスタンダードを提案します。

Chocolat N°2

Made in Japan

製品名	荷姿	保存条件	賞味期間	規格	JAN コード
ショコラ・ヌメロ・ドゥ ノワール 3959	5 kg×2	10 ～ 22℃の冷暗所	左記保存条件未開封にて 545 日	チョコレート	4958536006453
ショコラ・ヌメロ・ドゥ ノワール 3355	5 kg×2	10 ～ 22℃の冷暗所	左記保存条件未開封にて 545 日	準チョコレート	4958536000246

日新化工株式会社

東 京 本 社 〒104-0041 東京都中央区新富2-13-3
札 幌 営 業 所 〒062-0935 北海道札幌市豊平区平岸5条7-8-22 第2平岸グランドビル601
仙 台 営 業 所 〒981-0912 宮城県仙台市青葉区堤町1-7-22 永愛友ビル3F
名 古 屋 営 業 所 〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須1-7-26 音羽ビル4F
大 阪 営 業 所 〒565-0853 大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI 緑地公園 204
福 岡 営 業 所 〒816-0802 福岡県春日市春日原北町3-82 下川ビル2F

Tel:03-3297-1341
Tel:011-824-8155
Tel:022-276-7722
Tel:052-203-8041
Tel:06-6386-7826
Tel:092-593-5800

2025

チョコレートは、次のステージへ。

Chocolat N°2

ショコラ・ヌメロ・ドゥ

次世代のチョコレート、Chocolat N°2 高騰時代に、おいしさを諦めない。

カカオショック、物価高騰、消費者の価格感度の向上…。

製菓業界は今、かつてない課題に直面しています。

従来のレシピや価格のままでは、おいしいチョコレートデザートを提供できない！

その答えが、Chocolat N°2 (ショコラ・ヌメロ・ドゥ) です。

コストを抑えつつ、品質を守るために。

フランスの製菓業界で評価の高い CACAOTEC 社によって、カカオ豆の産地の個性や自然の風味を最大限に表現されたカカオマス「Special Mass」による豊かな味質と、チョコレートの口どけを支えるココアバターを植物油脂で再現した「Essential Butter」をブレンドすることで、高品質かつお求めやすい価格を実現した、カカオショック時代に対応する“次世代のチョコレート”を開発しました。培われた日本のチョコレート加工技術に、カカオテロワールを味わうフランスのショコラの文化を融合。業界の未来を支える、新しい選択肢です。

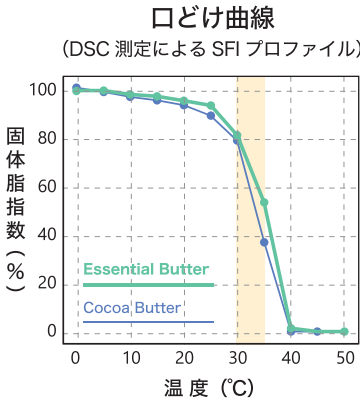


フランスの製菓業界で評価の高い
CACAOTEC社のカカオマス
世界中の産地の中から、
優れたカカオを育てる農園にまでこだわって厳選。
カカオ豆の個性に合わせた焙煎レシピで仕上げ、
豊かな風味をチョコレートへ最大限に表現。

Special
Mass

Essential
Butter

ココアバターの本質を植物油脂で
再現したエッセンシャルバター
テンパリングはいつも通り、
あなたの知っているチョコレートのまま。
30℃で一気に溶け出し、口に入れた瞬間に
カカオの香りが立ち上がる。



Noir 3959

ショコラ・ヌメロ・ドゥ ノワール 3959

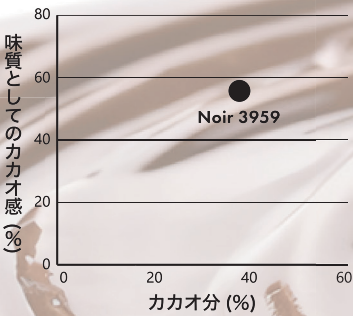
赤道の両側に広がるカカオベルトより、ベネズエラの特別なテロワールが息づくカカオが纏う優雅な味わい。華やかなトップノートが口の中でふわりと広がり、力強いカカオの余韻を楽しめます。

華やかな香り

カカオの余韻

《Special Mass》の効果により、
味質はカカオ分 56～59% のチョコレート感を実現

カカオ分: 39%
カカオマス: 39.8% (incl. Special Mass: 29.8%)
植物油脂: 16.9% (Essential Butter)
味質としてのカカオ感: 59% 相当 (当社評価による)
※ベネズエラ産カカオ原料を中心に、数種類のカカオマスをブレンド。



チョコレート

Noir 3355

ショコラ・ヌメロ・ドゥ ノワール 3355

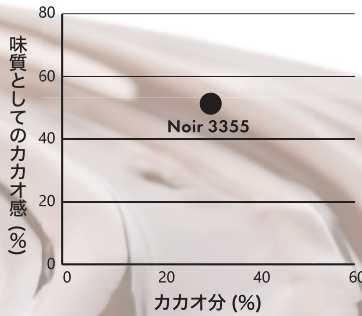
カリブ海の豊かな自然が育まれたドミニカ共和国のカカオをブレンド。そのテロワールが生み出すスパイシーな刺激にフルーティな香りが調和し、奥行きのある味わいが魅力のチョコレートです。

スパイシーな刺激

フルーティな香り

《Special Mass》の効果により、
味質はカカオ分 53～55% のチョコレート感を実現

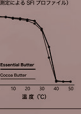
カカオ分: 33%
カカオマス: 33.8% (incl. Special Mass: 16.9%)
植物油脂: 19.9% (Essential Butter)
味質としてのカカオ感: 55% 相当 (当社評価による)
※ドミニカ共和国産カカオ原料を中心に、数種類のカカオマスをブレンド。



〈準チョコレート〉

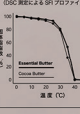
Chocolat N°2 Noir 3959

厳格なプロセスによってカカオ豆の産地の個性や自然の風味を最大限に表現された Special Mass と、ココアバターに代わる植物油脂製 Essential Butter をブレンドすることで、豊かな風味とシャープな口どけを実現した革新的なチョコレート。日本の製菓と、カカオテロワールを味わうフランスのショコラの文化を融合しました。おいしさを妥協しないプロの饕餮を支える、新たな可能性に満ちた「次世代のチョコレート」の誕生です。

カカオ原産国	味質としてのカカオ感 59% 相当 (DSC 測定による SFI プロファイル)	口どけ曲線 (DSC 測定による SFI プロファイル)
Venezuela	 カカオ分 39%	
Made in Japan	NET5kg	チョコレート

Chocolat N°2 Noir 3355

厳格なプロセスによってカカオ豆の産地の個性や自然の風味を最大限に表現された Special Mass と、ココアバターに代わる植物油脂製 Essential Butter をブレンドすることで豊かな風味とシャープな口どけを実現した革新的なチョコレート。日本の製菓と、カカオテロワールを味わうフランスのショコラの文化を融合しました。おいしさを妥協しないプロの饕餮を支える、新たな可能性に満ちた「次世代のチョコレート」の誕生です。

カカオ原産国	味質としてのカカオ感 55% 相当 (DSC 測定による SFI プロファイル)	口どけ曲線 (DSC 測定による SFI プロファイル)
Dominican Republic	 カカオ分 33%	
Made in Japan	NET5kg	〈準チョコレート〉