

Campagne de Bonbons Chocolat

ヴァローナ・ボンボン・ショコラ早割キャンペーン 2023-2024

期間中のご注文で10%割引

ウィンターシーズンのギフト需要に最適な
ボンボン・ショコラを、期間限定でお得にお届けします！

数量限定



ボンボン・ショコラ早割キャンペーン

※ 製品によって、お届け方法が異なります。詳細は裏面をご参照ください。
 ※ 本キャンペーンは数量限定です。在庫がなくなり次第終了となります。

プロメス PROMESSES 粒数固定 144 粒/箱 冷凍便

厳選素材を、極薄のコーティングで。最上級の味わいを。



プロメス・グアナラ
PROMESSE GUANAJA

洗練された苦味と崇高な香りが特徴の「グアナラ 70%」のガナッシュ

👉 11580



プロメス・ドゥルセ・キャラメリア
PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

ビスケットとキャラメルノートが特徴の「キャラメリア 36%」のガナッシュ

👉 18664



プロメス・プラリネ・ノワール
PROMESSE PRALINÉ NOIR

厳選したアーモンドの深い味わいの「プラリネ 70%」

👉 11576



プロメス・パッション・ノゼット
PROMESSE PASSION NOISETTE

クレープ・ダンテルと、「ジヴァアラ・ラクテ 40%」とパッションフルーツのガナッシュ

👉 11581

フレッシュ・プリュス FRESH+

箱入り粒数固定で、使いやすい。



ティラミス
TIRAMISU

「イボワール 35%」を使用したティラミス風味のガナッシュ

👉 700070



ハート・イボワール
CŒUR IVOIRE

オレンジのリキュール、グラマン・マルニエとブラック・チョコレートガナッシュ

👉 700055



パレ・アルジャン
PALET ARGENT

ミルクとブラック・チョコレートのガナッシュ、銀箔のデコレーション

👉 700049



ガナッシュ・カシス
GANACHE CASSIS

カシスの果肉を混ぜ込んだガナッシュ

👉 700051

フルーツ&ファンタジー^{※1} FRUITÉE

簡単にギフトを作れます。



オランジェット
ORANGETTE

香り高いオレンジの砂糖漬けをブラック・チョコレートでコーティング

👉 33177



アマンダ・ノワール
AMANDA NOIR

アーモンドをブラック・チョコレートでコーティング

👉 33835



アヴェリナ・ノワール
AVELINA NOIR

ヘーゼルナッツをブラック・チョコレートでコーティング

👉 33841



ビスキュイ・レ
BISCUITS LAIT

サクサクしたビスケットをミルク・チョコレートでコーティング

👉 33838



コーティングに使用しているチョコレート

🍫 ブラック・チョコレート 🍫 ミルク・チョコレート 🍫 ブロンド・チョコレート(ドゥルセ) 🍫 ホワイト・チョコレート 🌿 ジヤンドウジャ

粒数固定120粒/箱

冷蔵便



グアナラ・アメール
GUANAJA AMER

洗練された苦味と崇高な香りが特徴の「グアナラ 70%」のガナッシュ

🍫 700046



ガナッシュ・バニラ
GANACHE VANILLE

バニラの香りを効かせたガナッシュとバニラビーンズの模様

🍫 700052



カラフルティ・アプリコット
CARAFRUTTI ABRICOT

ミルク・チョコレートのガナッシュに、キャラメリゼしたアプリコットの果肉

🍫 700045



カラフルティ・ココ
CARAFRUTTI COCO

ミルク・チョコレートのガナッシュに、キャラメリゼしたココナッツ

🍫 700047



パレ・オール
PALET OR

「グアナラ 70%」を使ったクラシックなガナッシュ、金箔のデコレーション

🍫 700043



カフェ・クレーム
CAFÉ CRÈME

コーヒー風味のガナッシュ、コーヒー豆の形のチョコレートでデコレーション

🍫 700048



キャラメル・オ・ブール・サレ
Caramel au Beurre Salé

塩キャラメルのガナッシュ、クリスタル・シュガーでデコレーション

🍫 700056



キャレ・ブラリネ・イボワール
CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

ナッツとキャラメルの風味がバランスよく整ったアーモンド・ブラリネ

🍫 700044



リネット・イボワール
RINETTE IVOIRE

香り高いカカオ豆、アーモンド・ブラリネとヘーゼルナッツ・ブラリネ

🍫 700079

ET FANTAISIES

※1 天然原料であるオレンジやナッツを使用しているため、大きさや入り数にバラつきがあります。

2kg/箱

冷蔵便



アマンダ・レ
AMANDA LAIT

アーモンドをミルク・チョコレートでコーティング

🍫 33831



アマンダ・ドゥルセ
AMANDA DULCEY

アーモンドをブロンド・チョコレートでコーティング

🍫 33824



アマンド・ジヤンドウジャ・カカオ
AMANDE GIANDUJA CACAO

アーモンドをジヤンドウジャでコーティング、仕上げにカカオパウダー

🌿 33279



アマンド・ジヤンドウジャ・シュクル・グラス
AMANDE GIANDUJA SUCRE GLACE

アーモンドをジヤンドウジャでコーティング、仕上げに粉糖

🌿 33280





ボンボン・ショコラ早割キャンペーン

期間中のご注文で10%割引



製品によって、お届け方法が異なります。

プロメス

対象製品：
全4製品

内容量：
144粒/箱

※ 本製品は手作りにつき、ひと粒あたりの大きさに若干の差異が生じます。

配送： **冷凍便**

ご希望の納期と賞味期限によって、2期に分かれます

第1期

第2期

ご注文受付期間

2023年9月11日(月)～
2023年10月5日(木)

ご注文受付期間

2023年10月10日(火)～
2023年11月22日(水)

納期：

2023年12月中旬

納期：

2024年1月中旬

賞味期限：

解凍後8週間

賞味期限：

解凍後8週間

注文方法：

専用の注文書に必要事項を記入のうえ、代理店担当者へお渡しください。

保存方法：

未開封 -18℃以下で冷凍保存してください。

解凍後の最適な保存条件は16～18℃、湿度55～60%です。

・急激な温度変化や高温多湿な環境は、ブルーミングの原因となりますので避けてください。

解凍方法：

未開封 必ず未開封の状態、4℃で24時間かけて解凍し、

16～18℃の冷暗所に3時間以上保存してから開封してください。

ご注意：

- ・割引の対象は、本キャンペーン納期内にお届けする製品のみとさせていただきます。
- ・ご注文後の変更、キャンセル、分割納品、早期納品は対応いたしかねます。あらかじめご了承ください。
- ・正確な納品の日時につきましては、代理店の担当者までお問い合わせください。
- ・印字された賞味期限内に解凍してください。
- ・未開封：解凍後、印字された賞味期限にかかわらず、8週間以内に使用ください。開封後：上記の8週間を最長期限とし、開封日を含めた5週間以内に、できるだけ早くお召し上がりください。

フレッシュ・プリュス、フルーツ&ファンタジー

対象製品：
全21製品

内容量：
・フレッシュ・プリュス：120粒/箱
・フルーツ&ファンタジー：2kg/箱

※ 本製品は手作りにつき、ひと粒あたりの大きさに若干の差異が生じます。

配送： **冷蔵便**

ご希望の納期と賞味期限によって、2期に分かれます

第1期

第2期

ご注文受付期間

2023年9月11日(月)～
2023年10月5日(木)

ご注文受付期間

2023年10月10日(火)～
2023年11月22日(水)

納期：

2023年12月中旬

納期：

2024年1月中旬

賞味期限：

2024年3月中旬以降

賞味期限：

2024年4月中旬以降

注文方法：

専用の注文書に必要事項を記入のうえ、代理店担当者へお渡しください。

保存方法(製品によって異なります)：

フレッシュ・プリュス : **未開封** 4～6℃

開封後 16～18℃(湿度55～60%)

フルーツ & ファンタジー : 16～18℃(湿度55～60%)

ご注意：

- ・割引の対象は、本キャンペーンが指定する納期内にお届けする製品のみとさせていただきます。
- ・ご注文後の変更、キャンセル、分割納品、早期納品は対応いたしかねます。あらかじめご了承ください。
- ・正確な納品の日時につきましては、代理店の担当者までお問い合わせください。
- ・印字された賞味期限までにできるだけ早くご使用ください。ただし、フレッシュ・プリュスの場合は、開封後はできるだけ早くお召し上がりください(印字の賞味期限内にて)。
- ・急激な温度変化を避けるため、保護フィルムをとる前に、16～18℃の環境で3時間以上保存してください。

お問い合わせ

ヴァローナ ジャポン 株式会社 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4
www.valrhona.co.jp info.tokyo@valrhona-selection.com

Instagram
@valrhona_japon



このFSCラベルは、世界の森林資源の責任ある利用を促進します。