

ボンボン・ショコラ早割キャンペーン

期間中のご注文で20%または10%割引

製品によって、お届け方法が異なります。

プロメス

リニューアル記念20%割引

対象製品：
全8製品

内容量：
ガナッシュ（正方形）：1kg（113粒以上）／箱
ブラリネ・二層式（長方形）：1kg（102粒以上）／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 2024年9月9日（月）～ 2024年10月3日（木）	ご注文受付期間 2024年10月7日（月）～ 2024年11月21日（木）
納期： 2024年12月中旬	納期： 2025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 必ず未開封の状態で、4℃で24時間かけて解凍し、
16～18℃の冷蔵所に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週間以内にご使用ください。
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

10%割引

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／常温便

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 2024年9月9日（月）～ 2024年10月3日（木）	ご注文受付期間 2024年10月7日（月）～ 2024年11月21日（木）
納期： 2024年12月中旬	納期： 2025年1月中旬
賞味期限： 2025年3月中旬以降	賞味期限： 2025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 ジャパン 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_japan



VJ2408_7500428_20210315_0376

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

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 2024-2025

期間中のご注文で20%または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

ガナッシュ(正方形):1kg(113粒以上)／箱
ブラリネ・三層式(長方形):1kg(102粒以上)／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・デクヴェールト・ベリーズ
PROMESSE DÉCOUVERTE BÉLIZE

ベリーズ産カカオを使用した、シャープな酸味と苦味に続く、完熟フルーツの香りが特徴の「トゥラカラム 75%」を使ったガナッシュをブラック・チョコレートで薄くコーティング。

43057



プロメス・エヴァジオン・ブラジル
PROMESSE ÉVASION BRÉSIL

ブラジル産カカオの豊かな味わいと軽いショートブレッドの香りが特徴のハイカカオ・ミルク・チョコレート「ウカンピ・ラクテ 53%」を使ったガナッシュをミルク・チョコレートで薄くコーティング。

43094



プロメス・シトロン・ヴェール
PROMESSE CITRON VERT

フレッシュでさわやかな酸味のライムとブラック・チョコレートのガナッシュをブラック・チョコレートで薄くコーティング。

43636



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

「キャラメリア 36%」による、ビスケットとキャラメルのノートが特徴のガナッシュを、ブロード・チョコレート「ドゥルセ 35%」で薄くコーティング。

43173



プロメス・ブラリネ・アマンド・ノワール
PROMESSE PRALINÉ AMANDES NOIR

厳選したアーモンドを軽くローストした深い味わいのブラリネをブラック・チョコレートで薄くコーティング。

43059



プロメス・ブラリネ・クルスティオン・レ
PROMESSE PRALINÉ CROUSTILLANT LAIT

香り高いアーモンドとヘーゼルナッツのブラリネに、クレープ・ダンテルのサクとした歯ごたえを加え、ミルク・チョコレートで薄くコーティング。

43637



プロメス・ブラリネ・ピスターシュ・レ
PROMESSE PRALINÉ PISTACHE LAIT

香ばしく濃厚な味わいのピスタチオのブラリネをミルク・チョコレートで薄くコーティング。

46211



プロメス・グリオット・トンカ
PROMESSE GRIOTTE TONKA

ブラック・チョコレートにトンカ豆を合わせたガナッシュにサワーチェリーのペーストを重ね、ブラックチョコレートでコーティング。

43339

フレッシュ・プリュス FRESH+

粒数固定120粒／箱

冷蔵便／常温便

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、グラン・マルニエとブラック・チョコレートのガナッシュ

700055



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・アブリコット
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ブリコットの果肉

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



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



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



キャラ・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

フルーツ&ファンタジー^{※1} FRUITÉE 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／常温便

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

アーモンドをブロード・チョコレートでコーティング

33824



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



アマンダ・ジャンドウジャ・カカオ
AMANDE GIANDUJA CACAO

アーモンドをジャンドウジャでコーティング、仕上げにカカオパウダー

33279



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

アーモンドをジャンドウジャでコーティング、仕上げに粉糖

33280