



Succession

サクセション

コーティングからモールディングまで、
幅広い用途でご使用いただけるチョコレートです。
香料不使用で、カカオ本来の風味を感じていただけます。



サクセション
ダーク 58.5%

バランスのとれた風味が特徴。
幅広い用途に適している。
香料不使用。

- 商品形態 5 kg × 2
- 賞味期限 製造後730日



サクセション
ミルク 38%

キャラメルの香りを
感じるクリーミーな
ミルクチョコレート。
フランス産粉乳使用。

- 商品形態 5 kg × 2
- 賞味期限 製造後540日

美味しいチョコレートは
良質なカカオから。
フランス最大のチョコレートメーカー、
セモアから、
プロフェッショナル向け
チョコレートをお届けします。



サクセション
ホワイト 31%

存在感のあるミルクの
風味が特徴。
フランス産粉乳使用。

- 商品形態 5 kg × 2
- 賞味期限 製造後540日

EMPREINTE

アンプラント



アンプラント アイボリー 68%

アイボリーコーストのカカオ豆のみを使用した
シングルオリジンチョコレート。
香ばしさとスパイシーな香りが引きたてる、
力強いアロマとボディ感のハーモニーが特徴。

- 商品形態 2.5 kg × 4
- 賞味期限 製造後730日

- 保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15～18℃で保管してください。

※パッケージデザインが変更になる可能性があります。

セモアは2015年に独自のカカオプログラム「トランスパランスカカオ」を立ち上げました。
「トランスパランスカカオ」は、カカオ生産者と生産者組合を中心に据えた取り組みで、
高品質なカカオの提供、カカオのトレーサビリティの確保、
地球環境と天然資源の保護、カカオ生産者の生活水準向上等を目的とし、
持続可能なカカオのサプライチェーン構築に繋がっています。



FABRIQUÉ
EN FRANCE

チョコレートチップ 44%

クーベルチュールを使用したチョコレートチップです。ドロップ状で、焼成後も焼き残りがよく、クーベルチュールならではのリッチなカカオ感と程よい甘さが特徴です。生地への混ぜ込みはもちろん、そのまま食べてもおいしいチョコレートです。

- 商品形態：6kg × 1（粒数目安7500粒/kg）
- 賞味期限：製造後730日
- 保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15～18℃で保管してください。



バトンショコラ 44%

製菓・製パン用の焼き込み用バトンチョコレートです。焼成後も焼き残りがよく、クーベルチュールならではのリッチなカカオ感と程よい甘さが特徴です。生地への混ぜ込みはもちろん、そのまま食べてもおいしいチョコレートです。

- 商品形態：1.6kg（入数目安500本、長さ目安8cm）× 15
- 賞味期限：製造後730日
- 保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15～18℃で保管してください。



レッドココアパウダー 20-22%

深い赤みを帯びた、香り高いハイファットココアパウダーです。生地に練り込んでもしっかりとカカオの香りが残り、鮮やかなチョコレート色に仕上がります。

- 商品形態：1kg × 10
- 賞味期限：製造後730日
- 保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15～18℃で保管してください。



※パッケージデザインが変更になる可能性があります。

価格及び在庫数量、サンプルなど詳細に関しましては、各営業担当者までお問い合わせください。



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT_TRADING

2308CEMO_3

CÉMOI
PRO

フランス最大のチョコレートメーカー、
セモアがお届けする、
カカオ加工品シリーズです。

