



Succession

サクセッション

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、
セモアグループから、
プロフェッショナル向けブランド、
セモアプロのチョコレートをお届けします。



FABRIQUÉ
EN FRANCE

コートジボワール産カカオ豆を使用したシングルオリジンチョコレート。

香料を使用せず、カカオ本来の芳醇な風味を引き出しました。
コーティングからモールディングまで、幅広い用途にご利用いただけます。



ダーク 68%

力強さとまろやかさが調和したダークチョコレート。
香料不使用。

- 商品形態 5kg × 2
- 賞味期限 製造後730日



ダーク 58%

バランスのとれた風味で、
汎用性の高い
ダークチョコレート。
香料不使用。

- 商品形態 5kg × 2
- 賞味期限 製造後730日



ミルク 38%

フランス産粉乳使用した、
キャラメルを感じるクリーミーな
ミルクチョコレート。
香料不使用。

- 商品形態 5kg × 2
- 賞味期限 製造後540日



ホワイト 31%

フランス産粉乳使用した、
存在感のあるミルクの風味が
特徴のホワイトチョコレート。
香料不使用。

- 商品形態 5kg × 2
- 賞味期限 製造後540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。

セモアグループは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。


TRANSPARENCE
CACAO



チョコレートチップ 44%

植物油脂などの代替油脂不使用のチョコレートチップです。
焼成後もきれいに焼き残り、カカオ本来のリッチな風味が広がります。

- 商品形態：5kg × 2（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。



フランス最大のチョコレートメーカーである、
セモアグループのプロフェッショナル向けブランド、
セモアプロがお届けする、製菓製パン用商品です。



バトンショコラ 44%

植物油脂などの代替油脂不使用のバトンショコラです。
焼成後もきれいに焼き残り、カカオ本来のリッチな風味が広がります。

- 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。



※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

2605CEMO_6