



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。



SUCCESSION - サクセション -

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%

フランス産粉乳を使用した、
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%

フランス産粉乳を使用した、
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。

その他チョコレート製品

植物油脂などの代替油脂不使用のチョコレートチップと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。



チョコレートチップ 44%

- 商品形態：5kg × 2（粒数目安7500粒/kg）
- 賞味期限：製造後730日



バトンショコラ 44%

- 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。



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。

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

2606CEMO_7

※パッケージデザインが変更になる可能性があります。