

就労継続支援B型 YUI WORK

〒340-0012

埼玉県草加市神明1-7-12-1F

電話番号:048-945-3466

公式サイト:<https://shop.yuichocolate.com/>



YUI CHOCOLATE 卸販売 ご案内

2023年 11 月 22 日 更新

目次

生ガトーショコラ.....	2
オリジナルチョコレートバー.....	5
オリジナルチョコレートバー 4種入りセット.....	7
チョコレートバー タンザニア〈カカオだるま〉.....	8
チョコレートバー ホワイト〈結 -はこぶえがお-〉.....	10
チョコレートバー 詳細案内(共通).....	12
製菓用ブロックチョコレート.....	14
製菓用カカオニブ.....	15
お取引方法のご案内.....	16

生ガトーショコラ

YUI CHOCOLATEが贈る「生ガトーショコラ」

自家製チョコレートをふんだんに使った、濃厚&贅沢なくちどけが自慢です。

冷蔵庫で冷やしたら、しっかりとした口あたりに。

ぎっしり詰まった食感と味わいは、まるで生チョコのよう。

常温で少し置いたら、優しく柔らかな口あたりに。

チョコレートの甘みとカカオの芳醇な香りが、舌の上でほどけていくでしょう。

大切な方への贈りものとしても。

ご自分へのご褒美スイーツとしても。

丁寧な手作業によって作られた「生ガトーショコラ」で、至福のひとつをお過ごしください。

参考：<https://shop.yuichocolate.com/items/36358284>

●原材料：カカオ豆、きび糖、バター、卵



●生ガトーショコラ 価格案内(卸のお取引:冷凍発送)

	税抜	税込
希望小売価格	3,050円	3,294円
卸価格(最小ロット:1本)	2,287円	2,469円

●お取引可能な条件

「**-20℃の冷凍環境**」があるショップ様・事業所様がお取引可能です。

* 食品細菌検査の専門機関(食品微生物センター)で、品質検査を行った際の検査環境が「-20℃で90日間の保管」で、品質と安全性に問題がないと判明したため、こちらの温度を基準にしています。

●本商品の特性

本商品は「生チョコ」のような口溶けを目指しており、焼成時間をやや短めに設定しております。

製造個数や、その日の気温等によっても影響が出るため、製造回ごとに焼き時間を細かく調整しておりますが、焼成時間の短さにより、硬化しなかった油分が表面に流出する場合がございます。

安全性・品質に問題はございませんが、やや溶けやすい状態で、掲載している商品写真とは、若干印象が異なる場合がございます。

今後とも、理想的な口溶けを目指しながら、製造工程を細かく調整してまいります。

ただその場合であっても、手作業での製造につき、全ての商品を「完全に均一な状態」にすることが難しい点におきましては、何卒ご了承ください。

* 本商品の製造所では、乳製品、ナッツ類を含む商品を製造しています。

●お取り扱い方法

- ・冷凍から冷蔵に移して【約3時間程度】で、冷蔵状態に戻ります。
- ・お客様へお出しする際の賞味期限は【解凍した日から10日後】になります。
- ・賞味期限は【解凍した日を0日として、10日めの日付】をショップ様のほうでご記入くださいますよう、よろしくお願ひします。

<記入例>

★解凍日(0日め):11月1日

★賞味期限(10日め):11月11日

急激な温度変化によって品質を著しく悪化させてしまうため、一度解凍した商品は再冷凍しないよう、よろしくお願ひします。

●納品保証

納品時には【賞味期限(冷凍保存):~90日間】保証

●お届けについて

- ・ご注文を頂いた日から通常【~7営業日以内】で発送いたします。
- ・ご注文数や時期によっては、それ以上にお時間を頂く場合がございます。詳細は担当から連絡いたします。

●発送便について

通年、ヤマト運輸クール宅急便(冷凍)で手配させていただきます。チョコレートバー(常温 or 冷蔵便)と一緒にご注文いただいた場合は、別々の便で発送いたします。

●送料について

一回のご注文額が【合計15,000円以上】の場合、送料無料

オリジナルチョコレートバー

YUI WORKの仲間たちが、カカオ豆の皮むきから梱包作業まで、すべての工程を丁寧に手がけたチョコレートバーシリーズ

パッケージは、YUI WORKの仲間たちの「ぬりえ作品」です。

素材は「nurielab.org」の繊細で美しい線画を使用。

1週間～1ヶ月と長い時間をかけ、心を込めて彩った作品を、クラフトの厚紙に転写して切り抜き、組み立てて箱にしています。

パッケージとの一期一会をぜひお楽しみください♪

大切な方へのプチギフトや、ご自分用へのご褒美スイーツにいかがですか？



●オルティノラ

トリニダード・トバゴのOrtinola(オルティノラ)産。

上品な苦味と渋味、フローラルな香りが特徴。

ナッツのような香ばしさ、クリーミでまろやかなコクもお楽しみいただけます。

カカオ%目安: 68～76%

●テーブルランド (Tableland)

トリニダード・トバゴのTableland(テーブルランド)産。

果実のような香りとヨーグルトのような優しい酸味が特徴。

ホットワインを思わせる余韻が後を引き、奥深いアロマをお楽しみいただけます。

カカオ%目安: 68～76%

●ガーナ (Ghana)

ガーナのアシヤンティ州タノ・ントブロッツ地区産。

馴染みのある「定番チョコレート」の味わいで、どなたにでもオススメです。

ココナッツやシナモンのような風味もお楽しみいただけます。

カカオ%目安: 60~70%

●インド (India)

インドのIdukki Hills産。

レーズンやヘーゼルナッツを思わせる風味のチョコレートです。

赤リンゴやチェリーのような、ジューシーな果実味もお楽しみいただけます。

カカオ%目安: 68~76%

参考

オルティノラ: <https://shop.yuichocolate.com/items/52394610>

テーブルランド: <https://shop.yuichocolate.com/items/52394948>

ガーナ: <https://shop.yuichocolate.com/items/52395264>

インド: <https://shop.yuichocolate.com/items/68663712>

●原材料: カカオ豆、きび糖

●オリジナルチョコレートバー 価格案内

	税抜	税込
希望小売価格	500円	540円
卸価格(1個あたり)	375円	405円
卸価格(最小ロット:5個)	1,875円	2,025円

オリジナルチョコレートバー 4種入りセット

人気のチョコレートバーシリーズが、嬉しいセットになりました！

単品よりも、お得にお買い求めいただけます。

パッケージがよく映えるラッピングで、贈り物にもぴったり♪

個性豊かなカカオ豆の違い、ぬりえ作品の違いをぜひお楽しみください。



●オリジナルチョコレートバー 4種入り 価格案内

	税抜	税込
希望小売価格	1,834円	1,980円
卸価格(最小ロット:1セット)	1,375円	1,485円

チョコレートバー タンザニア〈カカオだるま〉

こころMojiアーティスト・浦上 秀樹様とのスペシャルコラボ！

チョコレートは、世界的な品評会で受賞した自信作です。

●チョコレートご紹介

タンザニアのソーシャルベンチャー「Kokoa Kamili」が契約農家から集荷し、発酵・乾燥・選別した有機カカオ豆を、藤野良品店様より取り寄せています。

ベリー、リンゴ、プラムのようなフルーティな果実香と、爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

カカオ配合は68～76%と、どなたにでもおすすめの甘みです。

▶タンザニア産カカオを詳しく知る

<https://www.fujinoryohinten.com/cacao-beans/>

藤野良品店様『カカオ豆』より

当チョコレートは、世界的なチョコレート品評会である

『International Chocolate Awards (ICA)』

2023年のアジアパシフィック部門で、銀賞を受賞しました！

“上質なチョコレートの製造と、上質なチョコレートで作られた製品の卓越性を表彰する独立したコンテスト”であるICA。

世界最大級のチョコレートコンテストで認められた味を、ぜひご堪能ください。



▶ICAを詳しく知る

<https://suit-chocolate.com/post-672/>

シヨコラナビ様『チョココラム』より

●パッケージ ご紹介【チョコレートバー タンザニア〈カカオだるま〉】

こころMojiiアーティスト・浦上秀樹様との出会いは2021年秋、YUI WORKメンバーが浦上様の展覧会に訪れたことがきっかけ。

コラボ記念に「カカオの実」をイメージした、色鮮やかなだるまを描いていただきましたが、本物のだるまと同じように、目は描かれていない未完成。

そこにYUI WORK利用者さんが、PCを使って目や眉毛を描き入れました。

およそ1ヶ月半の時間をかけ、命が吹き込まれていき...

今にもしゃべり出しそうな、個性豊かなだるまさんが大集合！

カラフルでチャームングな彼らとの出会いを、ぜひお楽しみください♪

●浦上 秀樹(うらかみ ひでき)様 ご紹介

埼玉県出身・在住。

21歳のとき、手足から徐々に筋肉が衰えていく難病を発症。

37歳のとき、“文字アート”との出会いをきっかけに、口に筆をくわえて描く『こころMojii』アーティストとしての活動をスタート。

漢字に別の意味を持つひらがなを組み合わせ、新たなメッセージを生み出す『こころMojii』は、多くの人に楽しまれています。

ほかにも「だるま」「干支福」「招き猫」シリーズなど、素敵な作品が多数！

『今この瞬間も、すべての出会いと命の素晴らしさに感謝して・・・。』

▶浦上秀樹様 公式サイト:

<https://kokoromoji.com>

●原材料:カカオ豆、きび糖

●チョコレートバー タンザニア〈カカオだるま〉価格案内

	税抜	税込
希望小売価格	584円	630円
卸価格(1個あたり)	438円	473円
卸価格(最小ロット:5個)	2,190円	2,365円

チョコレートバー ホワイト〈結-はこぶえがお-〉

こころMojiiアーティスト・浦上 秀樹様とのスペシャルコラボ！

YUI CHOCOLATE初のホワイトチョコレートです。

●チョコレート ご紹介

トリニダード・トバゴのオルティノラ産カカオ豆から搾油した、ココアバターを使用。

そこに国産粉乳、きび砂糖を加えて作りました。

カカオ配合は40～50%と、甘いもの好きな方にオススメです。

なめらかな舌ざわりと、オルティノラ産カカオの華やかな香りが魅力です。

こだわりの味を、ぜひお楽しみください♪



●パッケージ ご紹介【チョコレートバー ホワイト〈結 -はこぶえがお-〉】

こころMojīアーティスト・浦上秀樹様との出会いは2021年秋、YUI WORKメンバーが浦上様の展覧会に訪れたことがきっかけ。

コラボ記念に、YUI CHOCOLATEオリジナルの『こころMojī』を描いていただきました！

漢字の「結」をよく見ると...「はこぶえがお」のメッセージが隠れています♪

その上をゆったりと流れるのは、美しい天の川。

“一人一人は星粒のように小さくても、力を合わせたら素敵なモノが生まれる”というメッセージを込めました。

本商品で、皆様へ「えがおをはこぶ」ことができますように...

●浦上 秀樹(うらかみ ひでき)様 ご紹介

埼玉県出身・在住。

21歳のとき、手足から徐々に筋肉が衰えていく難病を発症。

37歳のとき、“文字アート”との出会いをきっかけに、口に筆をくわえて描く『こころMojī』アーティストとしての活動をスタート。

漢字に別の意味を持つひらがなを組み合わせ、新たなメッセージを生み出す『こころMojī』は、多くの人に楽しまれています。

ほかにも「だるま」「干支福」「招き猫」シリーズなど、素敵な作品が多数！

『今この瞬間も、すべての出会いと命の素晴らしさに感謝して・・・。』

▶浦上秀樹様 公式サイト:

<https://kokoromoji.com>

●原材料:カカオ豆、きび糖、粉乳

●チョコレートバー ホワイト〈結-はこぶえがお-〉価格案内

	税抜	税込
希望小売価格	639円	690円
卸価格(1個あたり)	479円	517円
卸価格(最小ロット:5個)	2,395円	2,586円

チョコレートバー 詳細案内(共通)

●賞味期限

お届けから約6ヶ月

* 納品時には【賞味期限(常温保存):~6ヶ月】保証

* 検品には万全を期しておりますが、万が一賞味期限が近い商品が入っていましたら、お知らせください。

●本商品の特性

・チョコレートの特性上、温度変化により白い模様(ファットブルーム)が現れる場合がございます。

風味は若干落ちますが、品質に問題はありません。

・製造工程により、カカオニブの細かい粒子や、気泡が残る場合がありますが、品質に問題はありません。

・口に含んだ時のちょうど良い食感を目指し、薄めのチョコレートとなっております。

・商品の梱包・発送作業には万全を期しておりますが、移動中の衝撃等により、中身が割れてしまう場合がございます。何卒ご了承ください。

・きび糖は、その時々により最適な種類を使用させていただきます。

- ・現在はカカオ%の固定はせず、その時々のカカオの状態に応じて、細かく調整しています。
- ・目安としてはおよそ「ガーナ:60~70%」「ガーナ以外:68~76%」「ホワイトチョコ:40~50%」です。

カカオ本来が持つ風味の違いをぜひお楽しみください。

* 本商品の製造所では、乳製品、ナッツ類を含む商品を製造しています。

●お取り扱い方法について

【高温多湿・直射日光を避けた場所】での保管をお願いします。

- ・最適な温度目安:18~25℃
- ・最適な湿度目安:~60%程度
- ・高温多湿な夏季の場合、冷蔵庫よりも「冷房がついた室内(18~25℃)」での保管が望ましいです。
- ・やむを得ず冷蔵庫で保管する場合、結露を避けるために「冷蔵庫→冷房の効いた室内」等と、できる限り急激な温度変化がないよう、段階を経て出していただくと、より良い品質を保つことができます。

●お届けについて

- ・ご注文を頂いた日から通常【~7営業日以内】で発送いたします。
- ・ご注文数や時期によっては、それ以上にお時間を頂く場合がございます。詳細は担当から連絡いたします。

●発送便について

季節や気温を考慮して、常温・冷蔵便を弊所で判断し、ヤマト運輸で手配させていただきます。生ガトーショコラ(冷凍便)と一緒にご注文いただいた場合は、別々の便で発送いたします。

●送料について

一回のご注文額が【合計15,000円以上】の場合、送料無料

製菓用ブロックチョコレート

飲食店様や、食品開発をお考えの事業所様向け！

YUI CHOCOLATEのチョコレートを、製菓材料としてご提供します。

完全受注生産制で、お好みのチョコレートを1kg単位でお作りします。

(種類:オルティノラ、テーブルランド、インド、ガーナ、タンザニア、ホワイトチョコ)

カカオ豆の焙煎具合、カカオパーセンテージもお好みに対応します！

自社メニューへのご活用としても、YUI CHOCOLATEとのコラボ商品としても大歓迎です！

ぜひお気軽にご相談ください。

●製菓用ブロックチョコレート 価格案内

	税抜	税込
卸価格(最小ロット:1kg)	5,000円	5,400円

★賞味期限:約1年間

★完全受注生産につき、通常商品より発送にお時間を頂きます。詳しくはご相談ください。

★本商品のお取り扱い方法は、チョコレートバーと同様です。

製菓用カカオニブ

飲食店様や、食品開発をお考えの事業所様向け！

YUI WORKの仲間たちによる、丁寧な手作業で作られたカカオニブを、製菓材料としてご提供します。

完全受注生産制で、お好みのカカオニブを1kg単位でお作りします。

(種類:オルティノラ、テーブルランド、インド、ガーナ、タンザニア)

カカオ豆の焙煎具合もお好みに対応します！

自社メニューへのご活用としても、YUI CHOCOLATEとのコラボ商品としても大歓迎です！

ぜひお気軽にご相談ください。

●製菓用カカオニブ 価格案内

	税抜	税込
卸価格(最小ロット:1kg)	4,755円	5,135円

★賞味期限:約1年間

★完全受注生産につき、通常商品より発送にお時間を頂きます。詳しくはご相談ください。

★本商品のお取り扱い方法は、チョコレートバーと同様です。

お取引方法のご案内

ご希望のお取引方法を、下記よりお選びください。

方法①メールで発注

STEP1:

本カタログを参考に、ご希望の商品をご検討いただきましたら、YUI WORK所定の発注書にご記入→メールにてご送付をよろしくお願いいたします。

* 御社所定の発注書フォーマットがありましたら、そちらをご送付いただきますよう、よろしくお願いいたします。

【宛先】info@yuichocolate.com

★3営業日経っても返信がない場合は、恐れ入りますがお電話にてご一報お願いします。

【電話】048-945-3466 (YUI WORK) または 080-6494-1803 (山城)

【営業時間】平日9:30～16:30 (土日祝日・年末年始を除く)

STEP2:

商品を発送いたしましたら、メールにてお知らせいたします。

STEP3:

商品が届きましたら、ご確認をよろしくお願いいたします。

★商品の製造・梱包・発送作業には万全を期しておりますが、万一お気づきの点があればお知らせください。

STEP4:

商品に同梱しているご請求書をご確認いただき、支払期日(月末締め翌月末払い)までに、指定口座へお振込みをよろしくお願いいたします。

* 恐れ入りますが、銀行の振込手数料のご負担を何卒よろしくお願いいたします。

* お振込みが完了しましたら、お手数ですがご一報よろしくお願いいたします。

方法②卸仕入れサイト「orosy」で発注

YUI CHOCOLATEは2023年夏より、卸仕入れサイト「orosy」と提携いたしました。

「orosy(オロシー)」とは『すべてのひとに自由なりテールを。』をミッションに、EC販売中心のメーカーやD2Cブランドの商品のみを取り扱う、事業者専用の卸・仕入れサイトです。

●「orosy」公式サイト: <https://retailer.orosy.com/>

●「orosy」でのYUI CHOCOLATEページ:
<https://retailer.orosy.com/wholesale/cc9374e8-6adb-45e4-8f1b-f0f9f70f3f67>

orosyでの販売条件(卸値)は、メール発注でのお取引と同一となりますが、このような独自のメリットがございます。

————orosyを使う御社のメリット————

- 1: お支払いはご注文日の90日後
- 2: 送料実質無料、送料分がポイント還元
- 3: 弊所商品の初回注文分の20%をポイント還元(上限1万ポイント)

orosyのご利用を検討される場合は、お知らせください。

orosy運営のご担当者様に、御社のご担当者様の連絡先をお伝えさせていただきます。

そうしますと後日、orosy運営のご担当者様よりご利用案内が届きますので、詳細をご確認いただければと存じます。

さいごに

私たちYUI WORKは、お取引先様とより良いお取引を続けていくことができますよう、お取引方法やお取り扱い商品等を、随時バージョンアップさせていただく場合がございます。

変更があります際には、都度ご案内をいたしますので、その際はお手数ですがご確認のほどよろしくお願ひします。

今後も上質な商品・サービスを皆様にお届けできますよう、努めてまいります。

お取引への感謝を込めて、商品のサービス等もさせていただきますので、ぜひ末永くご愛顧のほどお願ひ申し上げます。

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

就労継続支援B型 YUI WORK

代表: 兼子 仁志

広報: 山城 友希

●お問い合わせ先

電話: 048-945-3466 (YUI WORK)

携帯: 080-6494-1803 (山城)

メールアドレス: info@yuichocolate.com