



CARAT

本格派のための コンパウンド

2026年2月 ピュラトスジャパン株式会社

トップシェフにも認められた
クオリティ。

2009年の発売以来
様々な用途で
ご利用いただけてきました。

キャラットでこれからも
満足できる商品づくりを。

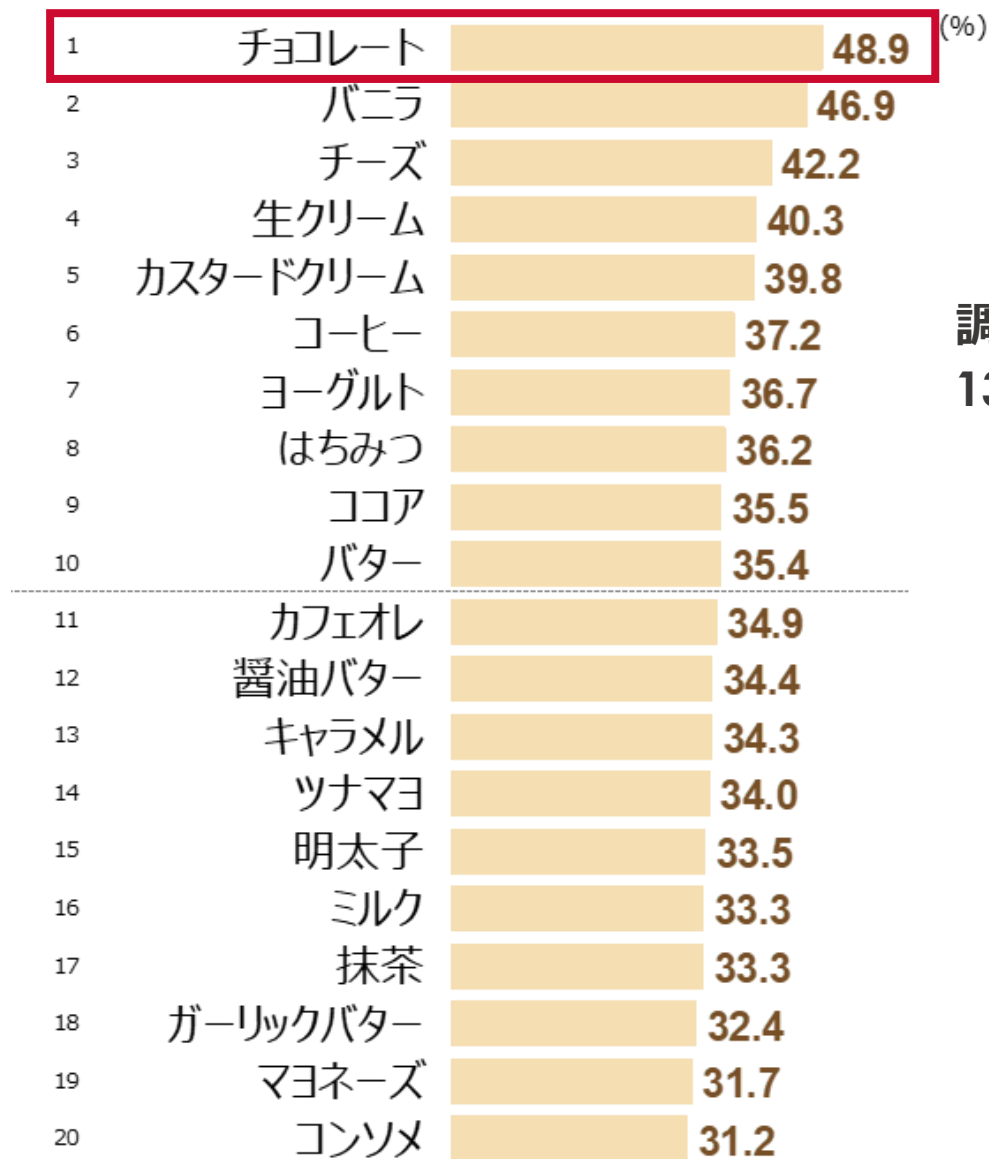
CARAT

本格派のための コンパウンド

2026年2月 ピュラトスジャパン株式会社

「好きな風味・素材」でチョコレートは不動の人気

15-69歳男女
1800人



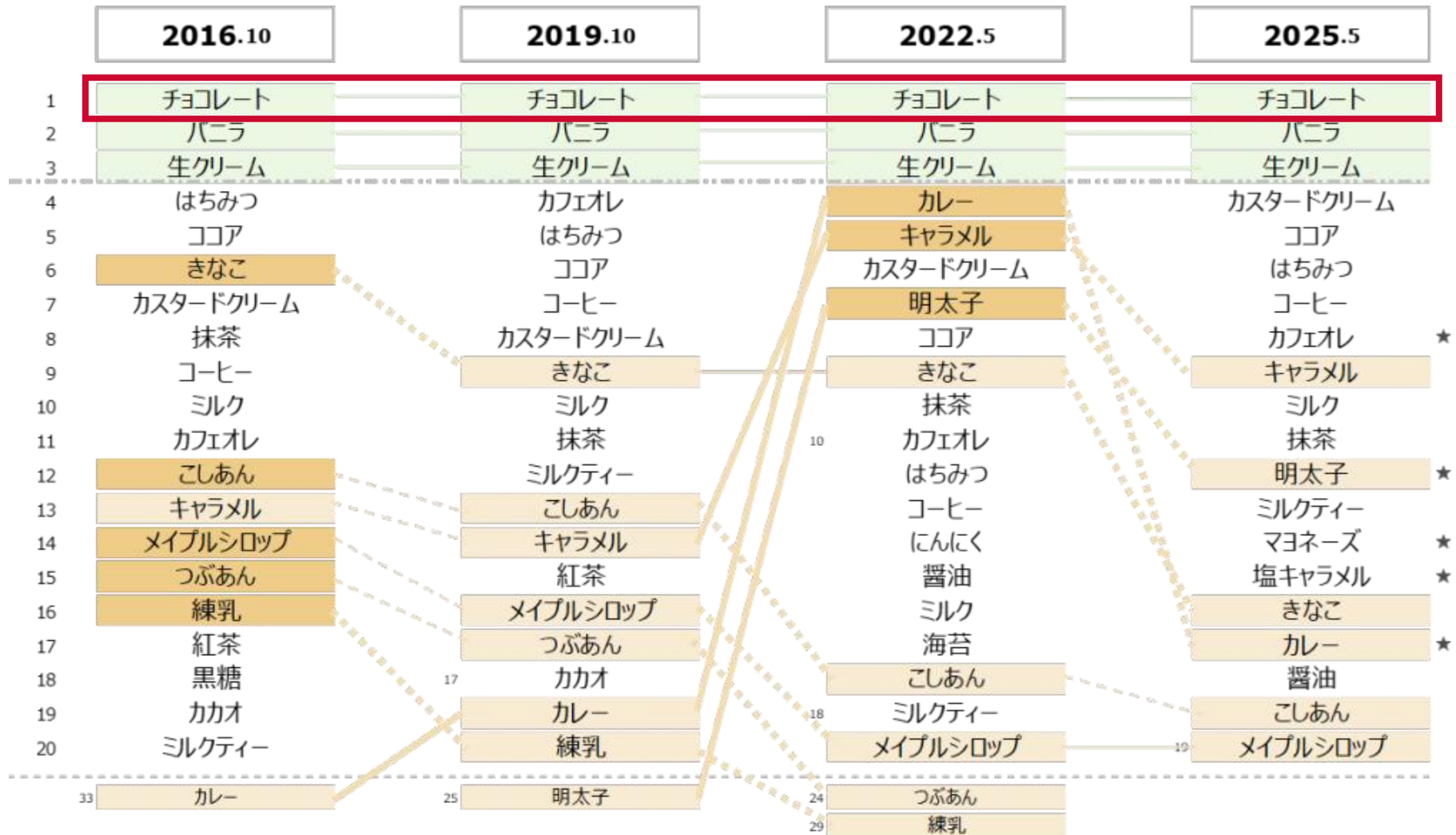
調味食品系：

139アイテムの中でのランキング

調査主体：B.M.FT
調査期間：2025年5月16日～5月22日
調査対象：15～69歳男女 1800人
調査手法：インターネット
食材系：192アイテム
食材系：53アイテム
調味食品系：139アイテム

「好きな風味・素材」でチョコレートは不動の人気

15-59歳男女
2016-2019年：N=1000、2022-2024年：N=1500



調査主体：B.M.FT
 調査期間：2025年5月16日～5月22日
 調査対象：15～69歳男女 1800人
 調査手法：インターネット
 食材系：192アイテム
 食材系：53アイテム
 調味食品系：139アイテム

※2016年から2025年の10年間に続けて調査したアイテム
 食材系71語

チョコレートには適材適所があります

焼菓子、パン



チョコレートの割合少

コンパウンドがおすすめ

ケーキ



ボンボンショコラ



チョコレートの割合大

味がよりストレートに出る

リアルチョコレートがおすすめ

キャラットなら生ケーキにも十分対応

焼菓子、パン



ケーキ



ボンボンショコラ



チョコレートの割合少

コンパウンドがおすすめ

チョコレートの割合大
味がよりストレートに出る

リアルチョコレートがおすすめ

コーティングからハイエンドな生菓子まで



キャラット・カバーラックス・ダークCT

NEW

CARAT



準チョコレート

リアルチョコレート
に迫る味わい

カカオ・トレース

- カカオマス配合でリアルチョコレートに迫る味わい
- リアルチョコレートの代替にハイエンドスイーツに最適
- パキっとしたスナッフ性
- ピュラプリ ポイント対象製品（1ポイント/kg）
- カカオ・トレース認証/RSPO（MB）対応
- 荷姿：1kgx8/箱
- 規格：準チョコレート（ノーテンパリングタイプ）

プロ向けコンテンツ満載！
ピュラプリ
purappli




puratos
Food Innovation for Good

キャラット・カバーラックス・ダークCT

CARAT COVERLUX DARK CT

キャラット・カバーラックス・ダークCT

●名称:準チョコレート ●原材料名:食用精製加工油脂、砂糖、ココアパウダー、カカオマス/乳化剤、バニラ香料、(一部に乳成分・大豆を含む) ●内容量:1kg ●賞味期限:ラベルの右下、印字の下段に記載(EXP) ●保存方法:直射日光を避け、18~24℃、相対湿度70%以下の暗所にて保存。 ●原産国名:ベトナム ●輸入者:ピュラトスジャパン株式会社 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号

※アレルギーの乳成分は製造ラインのコンタミネーションですが、原料のアレルゲンとしてお取り扱い願います。※開封後は要密閉。＜使用方法＞45-50℃に加温して溶かし、約40℃で使用。※モールディングなど収縮性を利用する場合は4-6℃で素早く冷却する。※製造設備・条件によって冷却・温度等の調整が必要な場合があります。栄養成分表示:100gあたり 熱量 606kcal、たんぱく質 6.7g、脂質 43.5g、炭水化物 46.8g、食塩相当量 0.01g(推定値) お問い合わせ先:service_japan@puratos.com



4 582308 134985



Ingredient list:

Vegetable fat, sugar, cocoa powder, cocoa mass, emulsifiers (E322, E492, E476), natural vanilla extract.

Allergy advice:

Contains soya lecithin. May contain dairy products.

Manufactured by: Puratos Grand-Place Vietnam

Net weight:

1 kg

REF:

Batch No.:

MFG (YYYY.MM.DD):

EXP (YYYY.MM.DD):



8 936067 214765



201822-LB1261-00



キャラット・カバーラックス・ミルクCT

2025年2月発売

CARAT



スナップ性

リアルチョコレート に近い風味

カカオ・トレース

- リアルチョコレート近い風味
- 濃厚なミルク感
- パキツとしたスナップ性
- ピュラプリ ポイント対象製品（1ポイント/kg）
- カカオ・トレース認証/RSP0（MB）対応
- 荷姿：1kgx8/箱
- 規格：チョコレート利用食品



**puratos**
Food Innovation for Good

キャラット・カバーラックス・ミルクCT

CARAT COVERLUX MILK CT

Carat Coverlux Milk CT キャラット・カバーラックス・ミルクCT

●名称:チョコレートコーティング ●原材料名:食用精製加工油脂、砂糖、全粉乳、ココアパウダー/乳化剤(大豆由来)、バニラ香料 ●内容量:1kg ●賞味期限:ラベルの右下、印字の3行目に記載 ●保存方法:直射日光を避け、18~24℃、相対湿度70%以下の暗所にて保存。 ●原産国名:ベトナム ●輸入者:ピュラトスジャパン株式会社 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号

※開封後は要密閉。※本品は業務用です。<使用方法>45-50℃に加熱して溶かし、約40℃で使用。※モーリングなど収縮性を利用する場合は4-6℃で素早く冷却する。※製造設備・条件によって冷却・温度等の調整が必要になる場合があります。

チョコレート利用食品



4 582308 134886

grand-place puratos
Food Innovation for Good



Ingredient list: Vegetable fat, sugar, whole milk powder, cocoa powder, whey powder, emulsifiers (E492, E322), natural vanilla extract
Allergy advice: Contains milk and soya lecithin.

Manufactured by: Puratos Grand-Place Vietnam

Net weight:
1 kg



8 936067 214352

REF:

Batch No.:

MFG (YYYY.MM.DD):

EXP (YYYY.MM.DD):



2016510_LB1072_00



キャラット製品ラインナップ

	製品名	仕上り	特徴	荷姿	原産国	規格	認証	香料	
おすすめ	1	キャラット・カバーフレックス・ダークCT	セミハード	- しなやかなスナップ性 - コーティングがひび割れしにくくクリーンカット可能 - カカオ・トレース認証ココアパウダーを使用	10kg (5kg/袋×2)	タイ	チョコレート利用食品 (チョコレートコーチング)	カカオ・トレース RSPO (MB)	バニラ 香料
	2	キャラット・カバーラックス・ダークCT	ハード	- カカオマス配合でリアルチョコレートに迫る味わい - リアルチョコレートの代替にハイエンドスイーツに最適 - パキッとしたスナップ性 - カカオ・トレース認証カカオマス、ココアパウダーを使用	8 kg (1 kg/袋×8)	ベトナム	準チョコレート	カカオ・トレース RSPO (MB)	バニラ 香料
	3	キャラット・カバーラックス・ダークTR	ハード	- コーティング、デコレーションに幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性	10kg (5kg/袋×2)	タイ	チョコレート利用食品 (チョコレートコーチング)		バニリン
おすすめ	4	キャラット・カバーラックス・ミルクCT	ハード	- 濃厚なミルク風味 - 天然由来のバニラ香料を使用 - カカオ・トレース認証ココアパウダーを使用	8 kg (1 kg/袋×8)	ベトナム	チョコレート利用食品 (チョコレートコーチング)	カカオ・トレース RSPO (MB)	バニラ 香料
	5	キャラット・カバーラックス・ミルクTR	ハード	- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性	10kg (5kg/袋×2)	タイ	チョコレート利用食品 (チョコレートコーチング)		バニリン
おすすめ	6	キャラット・カバーラックス・ホワイトVT	ハード	- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性	10kg (5kg/袋×2)	ベトナム	チョコレート利用食品 (チョコレートコーチング)	RSPO (MB)	バニラ 香料
	7	キャラット・カバーラックス・ホワイトNV	ハード	- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性- 色素などと混ぜた場合に発色に優れる	10kg (5kg/袋×2)	タイ	製菓材料		バニラ 香料

形状はすべてドロップ状（大きさにばらつきはございます）、賞味期限12ヶ月（製造日より）キャラット・カバーラックス・ダークCTの賞味期限は製造日より18ヶ月

(参考) チョコレート生地等の組成

区分	チョコレート生地			準チョコレート生地	
	基本タイプ	カカオの代わりに乳製品を使用したタイプ	ミルクチョコレート生地	基本タイプ	準ミルクチョコレート生地
成分					
カカオ分 ※1	35%以上	21%以上	21%以上	15%以上	7%以上
(うちココアバター)	(18%以上)	(18%以上)	(18%以上)	(3%以上)	(3%以上)
総脂肪分 ※2	—	—	—	18%以上	18%以上
乳固形分	任意	カカオ分とあわせて35%以上	14%以上	任意	12.5%以上
(うち乳脂肪)	任意	(3%以上)	(3%以上)	任意	(2%以上)
水分	3%以下	3%以下	3%以下	3%以下	3%以下

チョコレートコーティング : カカオ分8%以上 (乳入りはカカオ分5%以上 + 乳固形分合計8%以上)
ホワイトタイプはココアバター2%以上

※1 カカオ分とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ及びココアパウダーの水分を除いた合計量をいう。
 ホワイトチョコレートの場合、カカオ原料(カカオ分)は全てココアバターだけです。

※2 総脂肪分には、ココアバターと乳脂肪を含みます。

出典：「チョコレートの表示」全国チョコレート業公正取引協議会

動画でカバーラックスの作業方法を確認いただけます



Carat Coverlux
カバーラックスのコーティングと応用

Carat Coverlux カバーラックスのコーティングと応用

 Puratos Japan Co., Ltd.
チャンネル登録者数 3470人

アナリティクス 動画の編集

👍 3 🗨️ 共有 🔊 プロモーション ⋮

<https://youtu.be/G4Wu8OpT6ws>



ギモーヴショコラ
(チョコベアー)

ギモーヴショコラ (チョコベアー)

 Puratos Japan Co., Ltd.
チャンネル登録者数 3470人

アナリティクス 動画の編集

👍 6 🗨️ 共有 🔊 プロモーション ⋮

<https://youtu.be/sPBUJ-iSp6I>



動画でカバーラックスの作業方法を確認いただけます



カバーラックスのチョコレートカール Coverlux Curls

 Puratos Japan Co., Ltd.
チャンネル登録者数 3470人

[アナリティクス](#) [動画の編集](#) [👍 13](#) [👎](#) [🔗 共有](#) [📣 プロモーション](#) [...](#)

<https://youtu.be/gMzkIT3FkS0>



Tuile Sesame チュイール・ごま 作り方動画

 Puratos Japan Co., Ltd.
チャンネル登録者数 3470人

[アナリティクス](#) [動画の編集](#) [👍 9](#) [👎](#) [🔗 共有](#) [📣 プロモーション](#) [...](#)

<https://youtu.be/hscCHHuoYuQ>



Webサイト、SNS、アプリで情報発信中です！

ピュラトス ジャパン 公式サイト	Facebook ピュラトス ジャパン・ 洋菓子材料	Instagram ピュラトス ジャパン・ 洋菓子材料	YouTube ピュラトス ジャパン チャンネル	ピュラトス 公式アプリ
http://puratos.co.jp/	www.facebook.com/puratos.yogashi/	https://www.instagram.com/puratos_japan_patisserie/	https://www.youtube.com/channel/UCPXn39aNEm0PBR7_w6SqNYw	
				 

コーティングからハイエンドな生菓子まで

- ・リアルチョコレートのような味や食感を実現します。
- ・テンパリングをしなくても艶やかな仕上がりを得られます。 ※簡単な温度調整が必要です(中面参照)。
- ・結晶化も短時間で完了するため、作業性の向上にもお役立ていただけます。



フィリングに



ビスキュイに



デコレーションに



ガナッシュに

カバーラックス使い方のコツ

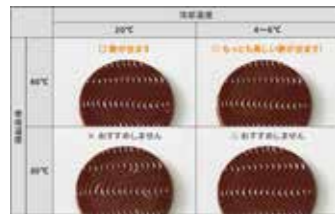
特性を活かしたカバーラックスならではの活用方法をご紹介します。「カバーラックスの活用」をご参照ください。PDFでダウンロードいただけます。

艶の上手な出し方

コーティングの硬さや厚さの調整の仕方

着色時のキレイな発色のさせ方

融点の調整の仕方



CA_07_210126_PJ_FP

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
 ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
 Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp



Carat キャラット

本格派のための
コンパウンドチョコレート



Carat

本格派のためのコンパウンドチョコレート

キャラットは、トップシェフにも認められるクオリティと、リアルチョコレートのような確かな食感・風味を兼ね備えたコンパウンドチョコレートブランドです。テンパリング不要で扱いやすく、現場の効率化と高い仕上がりを両立します。

一般的なコンパウンドチョコレートは生ケーキなど繊細なスイーツには適さないとも言われますが、キャラットは独自製法と厳選素材により、品質面はもちろん、味わいの面でもリアルチョコレートに引けを取らないおいしさを実現。だからこそ、生ケーキにも安心してご利用いただけます。プロフェッショナルの厳しい要求にもお応えし 2009 年の発売以来、数多くのパティスリーやベーカリーで高い評価をいただいています。

ベルコラーデをはじめとしたピュラトグループの最先端技術と調達網を活かし、味わいと機能性を追求した製品開発を実現。これからも、パティスリーの創造性と品質へのこだわりを支えるパートナーとして、満足いただける商品づくりをサポートいたします。

製品概要

種類	製品名	仕上りの硬さ	特徴	原産国	荷姿	規格	溶解温度	使用温度	冷却温度	主な用途
ダーク	キャラット・カバーフレックス・ダークCT	セミハード	- しなやかなスナップ性 - コーティングがひび割れしにくくクリーンカット可能 - カカオ・トレース認証ココアパウダーを使用	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)	45~50℃	40~45℃	室温 (20℃前後) モールドイング など収縮性を 利用する場合は 4~6℃で 素早く冷却	- 焼菓子、パンなどのコーティング - ボンボンショコラ (エンローピング、ガナッシュ) - 生ケーキ (ムース、ガナッシュ、ビスキュイ)
	NEW! キャラット・カバーラックス・ダークCT	ハード	- カカオマス配合でリアルチョコレートに迫る味わい - リアルチョコレートの代替にハイエンドスイーツに最適 - パキッとしたスナップ性	ベトナム	8kg/箱 (1kg袋 x 8)	準チョコレート		約40℃		
	キャラット・カバーラックス・ダークTR		- コーティング、デコレーションに幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		40~45℃		
ミルク	キャラット・カバーラックス・ミルクCT	ハード	- カカオ・トレース認証ココアパウダー使用 - 濃厚なミルク風味 - 天然由来のパコラ香料を使用	ベトナム	8kg/箱 (1kg袋 x 8)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		約40℃		- 焼菓子、パンなどのコーティング - ボンボンショコラ (エンローピング、ガナッシュ) - 生ケーキ (ムース、ガナッシュ、ビスキュイ)
	キャラット・カバーラックス・ミルクTR		- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		40~45℃		- デコレーション、モールドイング - タブレット、マンディアン、パニング
ホワイト	キャラット・カバーラックス・ホワイトVT		- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - パキッとしたスナップ性	ベトナム	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		40~45℃		
	キャラット・カバーラックス・ホワイトNV		- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - パキッとしたスナップ性 - より白く色素などと混ぜた場合に発色に優れる	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	製菓材料	40~45℃			

各製品とも 形状：ドロップ状 賞味期限：製造日より12ヶ月、キャラット・カバーラックス・ダークCTは製造日より18ヶ月

溶解・使用・冷却温度は製造設備・条件によって調整が必要な場合があります。

主な特徴比較

ダーク	キャラット・カバーラックス・ダークCT ・準チョコレート (ノーテンパリングタイプ) ・ハードな仕上がり ・1kg袋入り	キャラット・カバーラックス・ダークTR ・ハードな仕上がり	キャラット・カバーフレックス・ダークCT ・セミハードな仕上がり
ミルク	キャラット・カバーラックス・ミルクCT ・ハードな仕上がり ・1kg袋入り	キャラット・カバーラックス・ミルクTR ・ハードな仕上がり	
ホワイト	キャラット・カバーラックス・ホワイトVT ・ハードな仕上がり ・チョコレート利用食品	キャラット・カバーラックス・ホワイトNV ・ハードな仕上がり ・より白い ・製菓材料	

