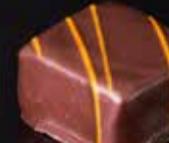


# BonbonChocolat Collection

サンニコラでは、ポンボン・ショコラのコーティング（ダークチョコレートとミルクチョコレート）とプラリネは自家製のものを使用しています。  
着色料は野菜やフルーツを原料にしたナチュラルカラーパウダーになりました。原材料はできる限り国産や無農薬のものを使っています。

★ 石川県産の原材料を使用  
★ お酒入り

<i>Saint Nicolas</i> ★ サンニコラ	<i>Kaga</i> ★ カガ	<i>Dominica</i> ドミニカ	<i>Sansho</i> ★ 山椒	<i>Chai</i> チャイ
 能登塩を使ったビターガナッシュ	 加賀棒茶を使ったガナッシュ	 ドミニカ産のカカオ豆を使ったガナッシュ	 山椒と直源醤油「もろみの露」を使ったガナッシュ	 スパイスの効いたアッサムミルクティーのガナッシュ
<i>Cacao</i> カカオ	<i>Sésame</i> セザム	<i>Mikan</i> みかん	<i>Palet au lait</i> ★ パレオレ	<i>Earlgrey</i> アールグレイ
 ニカラグア産のカカオ豆を使ったプラリネ	 国産の金ゴマとヘーゼルナッツを使ったプラリネ	 みかんと甘夏のコンフィ入りのプラリネ	 能登塩を使ったミルクガナッシュ	 アールグレイを使ったミルクガナッシュ
<i>Carré Amande</i> キャレアマンド	<i>Noisette</i> ノワゼット	<i>Fromage</i> フロマージュ	<i>Framboise</i> フランボワーズ	<i>Pêche</i> ペッシュ
 自家製プラリネとアーモンド	 沖縄産黒糖を使った自家製ノワゼットプラリネ	 自家製プラリネとチーズサブレ	 フランボワーズを使ったガナッシュ	 ペッシュドヴィーニュを使ったコンフィチュールとガナッシュ
<i>Yuzu</i> ★ ユズ	<i>Pistache</i> ピスターシュ	<i>Citronvert</i> シトロンヴェール	<i>Diamant</i> ★ ディアマン	<i>Citron</i> シトロン
 国造柚子のガナッシュとクリーブランチ入りのプラリネ	 ピスタチオペーストを使ったガナッシュ	 国産ライムを使ったさわやかなガナッシュ	 石川県産いちご「かおり野」を使ったコンフィチュールとガナッシュ	 国産レモンを使ったコンフィ入りガナッシュ
<i>Miel</i> ★ ミエル	<i>Rhum Raisin</i> ★ ラムレーズン	<i>Cacahuète</i> カカウエット	<i>Escargot</i> エスカルゴ	<i>Hakusan</i> ★ ハクサン
 石川県産ハチミツとバニラのガナッシュ	 ラム酒漬けレーズンの入ったラム酒ガナッシュ	 能登塩を使った塩キャラメルとピーナッツプラリネ	 トンカキャラメルとペカンプラリネ	 金澤紅茶のジュレとガナッシュ
<i>Feuille d'au tomne</i> ★ フィードトンヌ	<i>Truffe Champagne</i> ★ シャンパン	<i>Truffe Sake</i> ★★ サケ	<i>Truffe Caramel</i> キャラメル	<i>Truffe Maison</i> メゾン
 能登栗のコンフィチュールとプロンドショコのガナッシュ	 モエ・シャンドンを使ったムースガナッシュ	 石川県産の清酒を使ったガナッシュ	 キャラメルムースガナッシュ	 バニラの香り漂うハーフビターガナッシュ