

# BELUGA

GLACE FRANÇAISE



# 正統にして、 革新的。



フランスで脈々と受け継がれてきた伝統的な配合と製法をもとに  
M.O.F.グラシェの感性によって考案されたレシピ。  
一切の妥協をせず選び抜かれた原材料。  
そして厳格なまでのこだわりを貫く職人たちの技術。  
それらが結集し、このグラスフランセーズは生まれました。

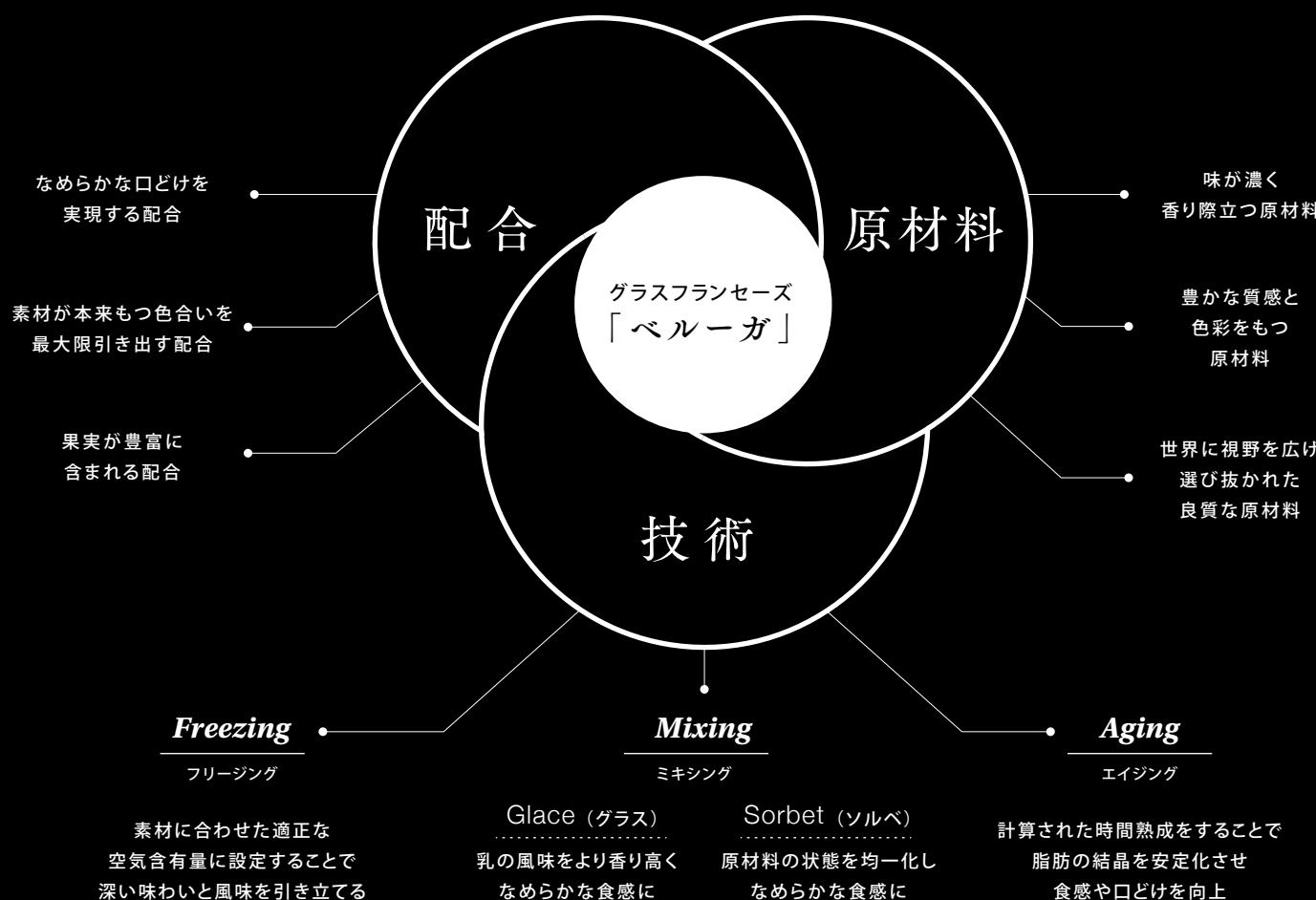
このグラスフランセーズの特長である、  
素材本来の力強い味わいと研ぎ澄まされた美しい風合いを  
大海原を力強く回遊する美しい「白鯨」になぞらえ  
「BELUGA ベルーガ」と名付けました。

正統と革新が融合した特別なグラスフランセーズは、  
まさに職人たちの技術の結晶と言えるでしょう。

# B E L U G A

GLACE FRANÇAISE

緻密に計算された3つの要素が絶妙なバランスで融合した時、鮮烈なグラスフランセーズが生み出されるのです。



〔監修〕

ダヴィッド・ヴェスマエル 氏

2004年にグラス(アイスクリーム)部門で国家最優秀職人章であるM.O.F.\*を受章。さらに2006年には、パティスリーの世界大会WPTCで優勝。2018年よりフランスのグラス専門店「La Glacerie Paris」のオーナーシェフを務めながら、現在は世界中で活躍の輪を広げています。

\*Meilleur Ouvrier de France の省略。フランス文化の継承者にふさわしい最も優秀な職人に授与される称号。

舌をやさしく包み込むような、

極めてなめらかな口どけ。

特別な製法によって、

より香り高く濃厚に感じられる乳の風味。

そして、

もぎたての果物をかじったような瑞々しさや、

野生の木の実の力強さを存分に引き出し、

生まれた芳醇な香りと深い味わい。

「BELUGA ベルーガ」を口に入れた瞬間にもたらされるのは、

これまでに出会ったことのない驚きです。



写真はイメージです。



M.O.F.グラシエの感性によって

生み出されたグラス。

それは、極めて濃厚でありながら

驚くほどなめらかで繊細な口どけ。

# GLACE



バニラ  
Vanille gousses

バニラの中でも特に香り高い  
マダガスカル産バニラを使用。  
素材の芳醇な風味となめらかな口  
どけを最大限に追求したグラス。

ショコラノワール  
Chocolat noir

厳選した芳醇なカカオ香るクーベ  
ルチュールを使用。まるで濃厚な  
ガナッシュを食べているかのような  
テクスチャーが特徴。



キャラメルブールサレ  
Caramel beurre salé

ブルターニュ産のバターとグランド  
産の塩で作られたキャラメルソー  
スを使用。乳のコクとキャラメルの  
濃厚な味わい、ほのかな塩味の  
バランスが取れたグラス。

※メーカーの都合により産地が変更される場合があります。



### マロン

### Marron

こだわり抜いて作られた配合をもとに栗の味わいだけでなく香りまでをもグラスで表現。力強い風味と栗のような口当たりが特徴。



### 抹茶

### Thé Matcha

淹れたてのお茶の豊潤な香り、濃厚でまろやかな旨味や苦味が特徴の京都産宇治抹茶を使用。一目で抹茶だと分かるような鮮やかな色合いに仕上げたグラス。



### カフェエスプレッソ

### Café expresso

フルーティで華やかな甘い香りが特徴のエチオピア産コーヒー豆をアンブレゼとして使用。コーヒー特有の苦みと優しいミルク感のバランスが取れたグラス。



### ピスターシュ

### Pistache

M.O.F.こだわりのローストピスタチオペーストは、日本でもベルーガだから使える特別な素材。ピスタチオ好きを唸らせる、どこまでも濃厚な高級感漂う贅沢な一品。

「ソルベプランフリュイ」、

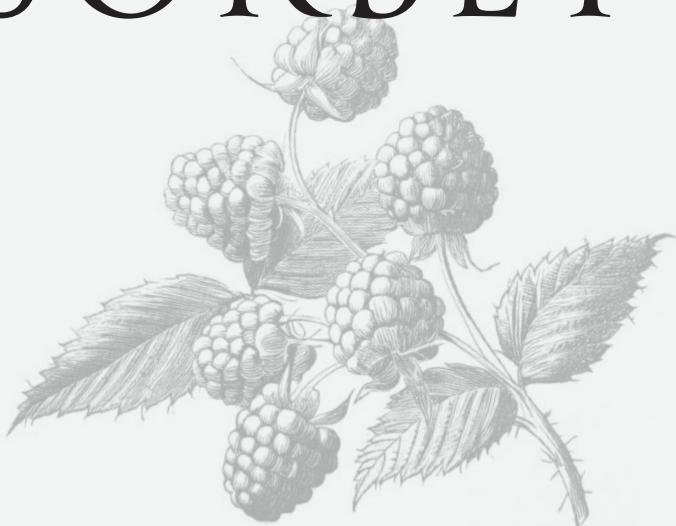
それはフランスで認められた

果実含有量が豊富なソルべのこと。

果実の新鮮な酸味や甘味、

香りや色にいたるまで自然な余韻に包れます。

# SORBET



## フランボワーズ

Framboise

種を取り除いたフランボワーズを使うことでよりなめらかな口どけに。香りや色合いなどフランボワーズの特徴を詰め込んだソルベ。



## アブリコ

Abricot

優しい甘さと、ほのかな酸味が特徴のアプリコットをふんだんに使用。果実そのものを感じさせる深い味わいと爽やかなアロマ感じる贅沢なソルベ。



## シトロン Citron jaune

レモンのもつ華やかな酸味が特徴。果実分を多く使用することで搾りたてのような味わいと爽やかな香りが感じられるソルベ。

## マンゴ Mangue

追及した配合バランスにより生まれた味わいはマンゴーそのもの。口に入れた瞬間、豊かなマンゴーの風味が口いっぱいに広がる贅沢な味わい。

## フレーズ Fraise

いちご本来の色と風味、香りを損なわないよう製法にこだわったソルベ。いちごをふんだんに使い、粒のテクスチャーまでしっかりと感じられる贅沢な仕上がり。

## パッション Passion

すっきりとした酸味と上品で爽やかな香りが特徴のパッションを使用。フレッシュ感のある色目も鮮やかなソルベ。



グラスづくりの基本でありながら、  
美味しさを決定づける全てとも言える  
「配合と原材料と技術」をとことん突き詰めることで誕生した  
グラスフランセーズ「BELUGA ベルーガ」。

素材本来の美味しさや鮮やかな色彩をいかに引き出し、  
際立たせるかという点を追求したその味わいは、  
口に含んだ瞬間に感動をもたらします。

B E L U G A  
GLACE FRANÇAISE





## 商品について



### ■ 内容量

1800ml

### ■ 製品形態

容器: バルク (D270×W170×H85)

### ■ 保存上の注意 要冷凍(-18°C以下)

### ■ 配送条件

配送料金は1ケースにつき1,200円(税抜)です。  
4ケース以上のご発注で送料無料となります。

その他商品詳細は、  
裏表紙に記載の連絡先までお問い合わせください。

# B E L U G A

GLACE FRANÇAISE



日仏商事株式会社  
[www.nichifutsu.co.jp](http://www.nichifutsu.co.jp)

本 社 : TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977  
東京事業所 : TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482  
福岡営業所 : TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272  
札幌営業所 : TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004