



Nos solutions fruits  
Catalogue



# Cultivons l'excellence fruit

## ボワロンが目指すフルーツの卓越性

### 卓越性、それは集団の成果

私たちの共通のビジョンは、  
最高のフルーツを提供することで卓越性を達成することです。

#### 卓越性はあらゆる面で必要不可欠です。

フランス国内はもちろん、世界中において、  
当社が関わる全ての段階で日々卓越性を育んでいます。  
プレミアムな製品やFruitology®\*、そして、人と自然を大切にす  
る取り組みにより、これまで以上に魅力的で持続可能かつ  
フルーティーなガストロノミーを提供します。

\* Fruitology®は、歴史、科学、味覚の観点から、  
フルーツとフルーツピューレへの加工を研究することに特化した学問です。

#### 卓越性は責任を伴います。

私たちはバリューチェーン全体を通じて、持続可能で強靱なサプライチェーンの構築、  
すべての天然資源と化石燃料資源への影響の軽減、地域社会への貢献、エネルギー  
と水の節約、エコパッケージの研究開発など、日々の活動の中で責任ある行動に取  
り組むことで卓越性を育んでいます。  
謙虚な姿勢で環境の保護と再生に積極的に関わり、自然を大切にする主要な存在  
となっていることを誇りに思います。

#### 卓越性は私たちを結びつけます。

ボワロンでは、私たち全員がフルーツへの情熱で結ばれています。私たちが素晴らしい  
食文化の中で評価される企業となれたのは皆様のおかげです。私たちは、自然  
との関係、そして、生産者、シェフ、流通業者、スタッフとの関係の強さを信じています。  
協力的な職場環境で知識や技術、喜びの瞬間を共有することで、真に持続可能な人  
間関係を構築し、互いに成長していくことができるのです。

#### 卓越性はユニークで優れていることも意味します。

このカタログでご覧いただける当ブランドの新しいビジュアル・アイデンティティは、  
ボワロンの専門知識をシンプルかつエレガントに際立たせるようにデザインされ  
ています。

新しいカラーパレットは、大胆で刺激的な未来の色彩を表現しています。

#### 卓越性こそが私たちの強みです。 共に卓越性を育ていきましょう！

Alain Boiron, Président  
Grégory Watine, Directeur Général

//

私たちが素晴らしい食文化の中で  
評価される企業となれたのは  
皆様のおかげです。

私たちは、自然との関係、  
そして、生産者、シェフ、流通業者、  
スタッフとの関係の強さを信じています。  
協力的な職場環境で知識や技術、  
喜びの瞬間を共有することで、  
真に持続可能な人間関係を構築し、  
互いに成長していくことができるのです。



## あらゆる段階において、卓越性を

継続的に品質を向上させることを目的とした  
連続的な行動が好循環を生み、卓越性が実現されます。

### 世界中から調達する最高のフルーツ品種

ボワロンが目指す美味しさを実現するために、バイヤーが世界中の産地に足を運び、最高品質に適した品種のフルーツを探します。

### 美味しさを実現するアッサンブラージュ(ブレンド)

フルーツは収穫時期や産地の違い、原料の個体差によって味わいが異なります。ボワロンでは、常に美味しいフルーツピューレを提供するために、エキスパートが複数のロットを官能分析にかけてフルーツの特長を理解した上で、ブレンドしています。その結果、風味、品質、食感が安定したフルーツピューレが完成します。

### フルーツ本来の『色・香り・味』を守る殺菌法

フルーツ本来の官能特性と風味の強さを維持するため、ボワロンはフラッシュパストウリゼーション\* (瞬間低温殺菌法) という殺菌方法を採用しています。フルーツごとに適切な温度、時間で殺菌することで、フルーツ本来の鮮やかな色合い、芳醇な香り、フレッシュな味わいのピューレが完成します。  
\*一部の製品を除きます。

### グローバルなネットワーク

ボワロンの流通ネットワークは世界各地に広がっており、世界中のシェフたちは一年中どこにいても、私たちの製品や情報を得ることができます。

### インスピレーションへの情熱

ボワロン製品とFruitology® は、デザート、ソルベ、ドリンク、さらには風味豊かな料理にも活用されています。私たちは、皆様と共に記憶に残るひとときを創造し、人生における「美味しいものを味わう」ささやかな時間に貢献できることを誇りに思っています。

+1億2000万€  
売上実績 (輸出80%)

131  
製品アイテム数

+18000t  
ピューレ販売量 (年間)

220人  
従業員数



# Engageons-nous pour un monde fertile

持続可能な世界を目指して、未来へつなぐ

## 卓越性、それは責任

創業から80年にわたり、  
私たちは社会、人々、そして環境へ貢献することを重要視してきました。  
私たちのビジネスが農業と食品産業の変遷に与える影響を自覚し、  
「CSR プロジェクト（企業の社会的責任）」が優先課題であると考え、  
すべてのステークホルダーを巻き込んだ、実現性の高いプログラムを  
設定しました。

### CSRプロジェクトから生まれた “Care for the future” 4つの柱

1. 持続可能で強靱なフルーツサプライチェーンの構築
2. CO<sub>2</sub>排出量の削減と配慮ある資源利用
3. 環境意識の高い魅力的なガストロノミーの推進
4. 環境問題に取り組むパートナーの、模範となる企業への発展


## //

CSRの使命は  
私たちを強く団結させています。  
社内のすべてのセクションで、  
皆がこのプログラムに取り組む姿を  
見られるのはとても素晴らしいことです。

CSRプログラムを設定したことにより、  
農業やエネルギーの転換をはじめ、  
持続可能な世界の実現に  
貢献できていると信じています。  
掲げた目標を共に達成することで、  
現在、そしてこれからの世代につなぎます。

**Grégory Watine**  
Directeur Général





## 1. 持続可能で強靱な フルーツサプライチェーンの構築

ボワロンは、地域、人々、生物多様性を保護するサプライチェーンを支持するため日々、次のことに取り組んでいます。

- 責任ある購買戦略の構築
- ボワロン社近郊での調達を優先
- 安定供給を得るための長期的なパートナーシップの推進
- 自然を尊重した農法を推進するためのパートナー支援

例えば…

当社のサプライヤーの80%は10年以上の取引実績があります。2022年には、植林～収穫までのプロセスを支援するため、生産者へ220万ユーロ(3億円以上)の事前融資を実施しました。生態系保護のための農業を目的とした“ Pour Une Agriculture du Vivant ” 協会のメンバーであり、フランスの果樹園における環境保護を重視した農法を支援するプログラムの立ち上げに参加しました。

## 2. CO<sub>2</sub>排出量の削減と配慮ある資源利用

私たちの目標は、気候変動を抑えること、すべての天然資源と化石燃料資源の使用量を削減することです。そのために私たちは次のことに取り組んでいます。

- CO<sub>2</sub>排出量の削減
- 水とエネルギーの消費削減計画を策定
- より環境に優しいエコパッケージ開発を開始
- 環境意識を高めるため従業員教育を実施。  
一部の従業員は自ら「The climate team (気候チーム)」と呼ばれるグループを立ち上げ活動しています。

例えば…

革新的な技術に300万ユーロ(5億円以上)を投資し、水の使用量を25%削減しました。

-25%

水使用量\*

-6%

生産時廃棄量\*

-43%

ガス使用量\*

\* 2019年と2022年の比較による



### 3. 環境意識の高い 魅力的なガストロノミーの推進

フルーツを用いたガストロノミーに影響を与えるというボワロンの絶え間ない挑戦のため、以下のことに取り組んでいます。

- ガストロノミーの職人の育成支援
- 環境、喜び、自然を軸にしたイノベーションの構築
- アンバサダーネットワークの構築
- Fruitology®の展開

例えば…

完熟したフルーツを使用し、無加糖でアレンジしやすい状態の  
冷凍フルーツピューレを提供しています。

日本では常に充実した、77種類の製品と52種類のフレーバーを取り揃えています。  
世界中のケーキ、ドリンク、アイスのトレンドを捉えた新しい製品開発に注力しています。

### 4. 環境問題に取り組むパートナーの 模範となる企業への発展

私たちは、従業員とステークホルダーとの信頼と協力が、  
献身的で魅力的なエコシステムの基盤であると信じています。  
そのため、以下のことを実践しています。

- 社会的方針の策定への積極的な参加と信頼文化の構築
- 従業員に対する環境・社会問題に関する研修および啓発活動
- 第1回「Convention des Entreprises pour le Climat  
(気候変動のためのビジネス会議)」\*への参加。

\*環境に配慮した持続可能なビジネスモデルを検討するため150社が一堂に会するフランスの会合

例えば…

ボワロンは3年連続「Great Place To Work® (働きがいのある会社)」に認定されています。





# Inspirons le plaisir de partager

共に分かち合う喜び

## 卓越性、それはインスピレーションの源

私たちは、全ての美食のプロフェッショナルのために、卓越したフルーツソリューションを提案し、革新を続ける当社のパートナーシェフのノウハウと創造力を共有することでインスピレーションの源になることを約束します。その先に、共に分かち合う喜びが生まれることを願っています。

## インスピレーションの源となるコミュニティ

### グローバルアンバサダーシェフ (1名)

Yann Brys ヤン ブリス / M.O.F パティスリー2011

### ボワロン専属パティシエ (6名)

Michael Laïskonis マイケル ライスコニス

Thibault Marchand ティボー マルシャン

Gaël Etrillard ガエル エトリヤール

Yukiko Kamauchi 鎌内 由希子

Vivian Zhou ビビアン ジョー

Jean-Christophe Duc ジャン クリストフ テュク

### テクニカルコンサルタントおよびパートナーシェフ (5名)

Marc Balaguer マーク バラゲ

Alessandro Tiscione アレッサンドロ ティツシオーネ

Kriss Harvey クリス ハービー

Philip Khandehrish フィリップ カンドイツシュ

Bret Kollman Baker ブレット コーマンベイカー

### 日本のアンバサダーシェフ (4名)

Hiroshi Kaneko 金子 浩

Julien Perrinet ジュリアン ペリネ

Shigeo Hirai 平井 茂雄

Daisuke Mori 森 大祐

世界中のすべての美食のプロフェッショナルたち

//

## Fruitology® は 創造性を高めます。

2019年にボワロンが創設したFruitology®は、フルーツとフルーツピューレ加工の研究に特化した特許取得済の学問分野です。

人間の感覚を「測定ツール」として使用する官能分析に基づいた科学的アプローチで五感（味覚、視覚、嗅覚、聴覚、触覚）を使いそれぞれのピューレの特長を評価します。

Fruitology®は、消費者の期待に応える製品の開発や改良に役立つだけでなく、美食のプロフェッショナルたちの創造性を高める素晴らしいツールでもあります。

Laura Nicolas

Responsable Analyse sensorielle





PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS

果樹園のフルーツ

FRUITS DU VERGER

## 無加糖 冷凍フルーツピューレ

「無加糖」シリーズに含まれる糖分は、100%原材料由来のものであり、砂糖は一切加えていません。



### ピューレ フィグ

原材料となっているイチジクの主要産地は、南仏のソリエスです。ソリエスはフランスのトゥーロン近郊に位置する、歴史あるイチジクの生産地。温暖な地中海性気候の穏やかさと、プロヴァンス運河からの豊富な灌漑用水の恩恵を受け、良質なイチジクを栽培することができます。20年以上にわたりボワロンとパートナーシップを結んでいる小規模農園で収穫されたイチジク

を使ってピューレを製造しています。（作柄によってはスペイン産のイチジクが含まれることもあります。）ピューレを味わうと、ピリッとした土の香りが、完熟したイチジクの自然な甘みと絶妙なバランスで、マロンのようなドライフルーツの繊細な香りも感じられます。

#### 外観

色合い（紫がかった茶色）  
種  
粘性



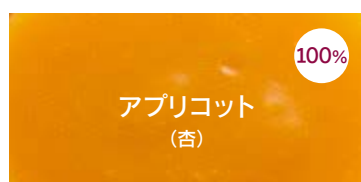
#### テクスチャー

粒の粗さ  
粘り気

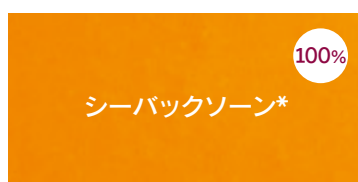




## 果樹園のフルーツ



主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $13^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.2-3.9



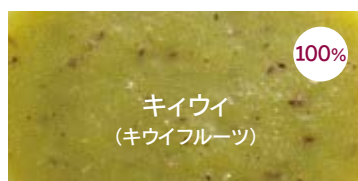
Brix:  $10^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 2.8-3.2



主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $12^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.4-3.8



Brix:  $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 4.3-4.9



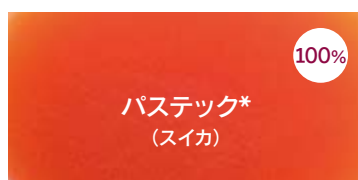
主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $13^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.1-3.7



Brix:  $12^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 6.4-6.8



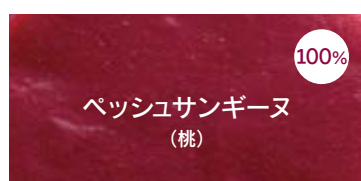
主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $21^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.5-4.1



Brix:  $9^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 5.1-5.6



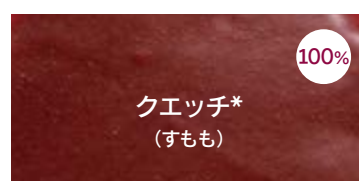
主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $13^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.5-4.0



主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $13^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.4-3.8



主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $12^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 2.8-3.4



Brix:  $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.0-4.0



主要産地: フランス ■ ■  
Brix:  $15^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.4-4.2



もっと詳しい  
情報はこちら

入 数: 1kg × 6/ctn (「\*」マークの入った商品は1kg × 3/ctn)

賞味期限: 未開封解凍前 913日

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。



PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS

柑橘系フルーツ

AGRUMES

## 無加糖 冷凍フルーツピューレ

「無加糖」シリーズに含まれる糖分は、100%原材料由来のものであり、砂糖は一切加えていません。



### ピューレ IGP コルシカ産クレモンティーヌ

昼夜の寒暖差が大きく、地中海沿岸の他の地域よりも降雨量と湿度が高いコルシカ島は、クレモンティーヌの理想的な栽培地です。その果実は美しいオレンジ色に輝き、甘みと酸味を合わせ持った独特の風味があります。

クレモンティーヌは完熟した果実を木から手摘みする小型の柑橘類です。完熟のベストなタイミング

で果実を調達するため、ボワロンは組織化された生産者と緊密に協力することを選びました。この組織は、自然生態系への敬意を損なうことなく、高品質な果実を開発するために、常に農業生態学的手法を発展させています。

#### 外観

赤味



繊維感

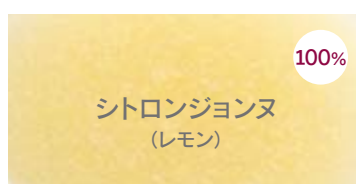




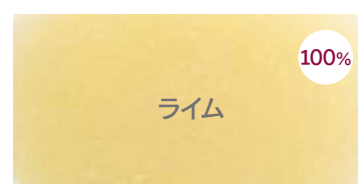
## 柑橘系フルーツ



**Brix:** 9°±2°  
**pH:** 2.0-3.0



**Brix:** 8°±2°  
**pH:** 2.1-2.8



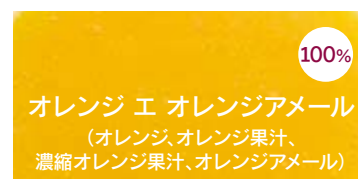
**Brix:** 9°±2°  
**pH:** 2.1-2.8



**Brix:** 8°±2°  
**pH:** 2.1-2.8



**Brix:** 11°±2°  
**pH:** 3.2-3.8



**Brix:** 18°±2°  
**pH:** 3.4-3.8



**Brix:** 12°±2°  
**pH:** 3.1-3.6



**Brix:** 11°±2°  
**pH:** 3.2-3.8



もっと詳しい  
情報はこちら

## IGP 柑橘系フルーツ

### IGP (Indication géographique protégée) とは

「IGP」とは「Indication géographique protégée (保護指定地域表示)」の略語。EUの定めた農産物や食品などに対して与えられる認証のことで、「ご当地ブランド」の名を誤用や盗用から守るために設けられた制度です。登録されたブランド名を名乗るには、商品の品質や生産地はもちろん、栽培や収穫の時期・方法にいたるまで厳格な基準をクリアする必要があり、それらが遵守されているかどうかは完全なトレーサビリティによって管理されています。

IGP認証は生産者やその土地の風土・暮らしを守るだけでなく、国境を越えて行き来する大量の商品に囲まれて暮らす消費者たちが、安全な商品を選ぶための目印にもなっているのです。

▶ N&F マガジン参照 <https://www.nichifutsu.co.jp/information/70874/>



**原産地:** イタリア (シラクサ) ■ ■  
**Brix:** 8°±2°  
**pH:** 2.1-2.8



**原産地:** フランス (コルシカ) ■ ■  
**Brix:** 11°±2°  
**pH:** 3.4-3.8



**原産地:** イタリア (シチリア) ■ ■  
**Brix:** 12°±2°  
**pH:** 3.1-3.6



入 数: 1kg×6/ctn (「\*」マークの入った商品は1kg×3/ctn)

賞味期限: 未開封解凍前 913日

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。



もっと詳しい  
情報はこちら



PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS

レッドフルーツ

FRUITS ROUGES

## 無加糖 冷凍フルーツピューレ

「無加糖」シリーズに含まれる糖分は、100% 原材料由来のものであり、砂糖は一切加えていません。



### ピューレ カシス

ボワロンは、ピューレの原料となるカシスの栽培に最も適したテロワールと、正しい専門知識、卓越した技術力を持った生産者を厳選しています。ウッティな香りを持つノワール・ド・ブルゴーニュ種と甘くフローラルな香りが特徴のアンデガ種、その他にも複数の品種のカシスをブレンドする

ことで、カシスピューレに濃厚なテクスチャーと力強いアロマを与えています。ボワロンは、生産者と長期にわたる協力関係を築くことで、フルーツの生産量を確保するとともに、資金援助や研究開発などの取り組みを通じて、業界の支援に尽力しています。

#### 外観

色彩の強さ  
粒感  
粘性



#### テクスチャー

粘度  
粒感



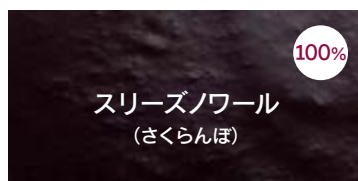


## レッドフルーツ



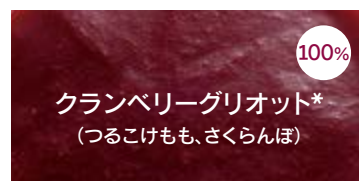
カシス  
(黒ずり)

主要産地: フランス ■ ■  
Brix: 18°±2°  
pH: 2.6-3.1



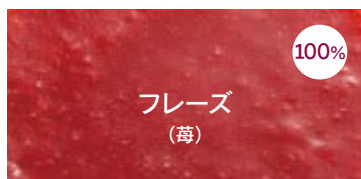
スリーズノワール  
(さくらんぼ)

Brix: 19°-21°  
pH: 3.7-4.2



克蘭ベリーグリオット\*  
(つるこけもも、さくらんぼ)

Brix: 12°±2°  
pH: 2.5-3.0



フレーズ  
(苺)

Brix: 8°±2°  
pH: 3.0-3.6



マラ・デ・ボワ\*  
(苺)

Brix: 9°±2°  
pH: 3.3-3.6



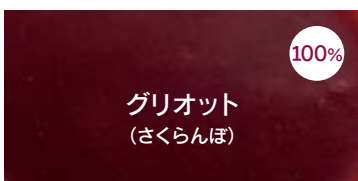
フランボワーズ  
(木苺)

Brix: 11°±2°  
pH: 2.8-3.4



フリユールージュ  
(ブラックベリー、苺、  
ブルーベリー、黒ずり)

Brix: 12°±2°  
pH: 3.1-3.6



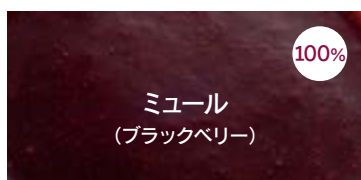
グリオット  
(さくらんぼ)

Brix: 18°±2°  
pH: 3.2-3.6



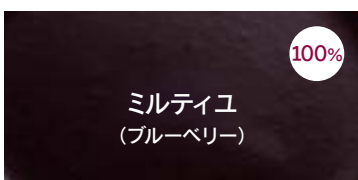
グロゼイク  
(赤ずり)

Brix: 12°±2°  
pH: 2.8-3.15



ミュール  
(ブラックベリー)

Brix: 13°±2°  
pH: 3.3-3.8



ミルティユ  
(ブルーベリー)

Brix: 12°±2°  
pH: 2.8-3.1



もっと詳しい  
情報はこちら

入 数: 1kg×6/ctn (「\*」マークの入った商品は1kg×3/ctn)

賞味期限: 未開封解凍前 913日

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。



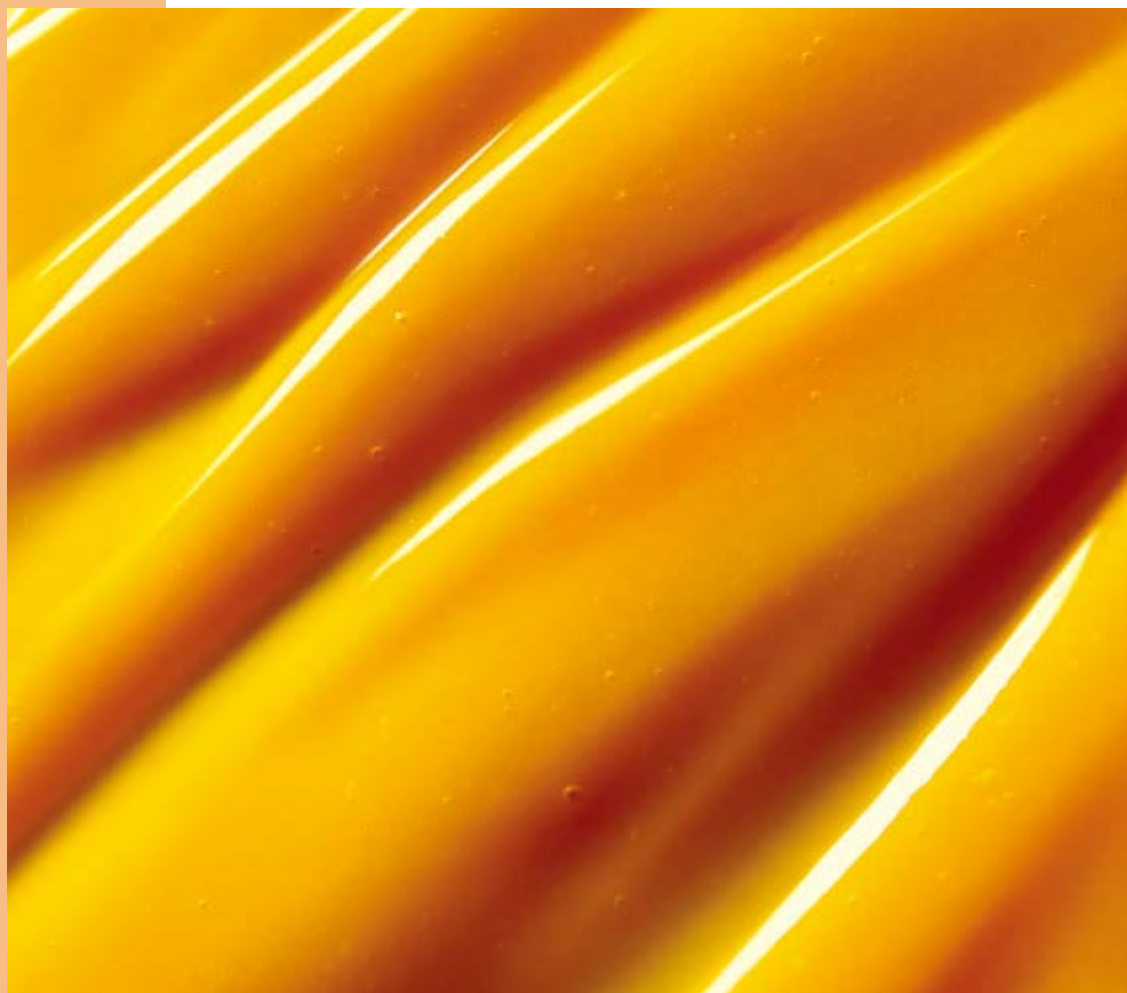
PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS

トロピカルフルーツ

FRUITS TROPICAUX

## 無加糖 冷凍フルーツピューレ

「無加糖」シリーズに含まれる糖分は、100%原材料由来のものであり、砂糖は一切加えていません。



### ピューレ マンゴ

ボワロンは複数のサプライヤーと20年以上の長期提携を結んでおり、その極めて厳格な基準により、プレミアムな品質が保証されています。また果実が青いうちに木から手摘みされたマンゴは藁の下に置かれ、熱により熟成されます。そして必要な成熟度に達した果実は一つひとつ丁寧に選別され、ピューレに加工されます。

ボワロンでは西インドで栽培されたアルフォンソ種とケサール種の2種のマンゴをブレンドして使用しています。

アルフォンソ種の芳醇な香りと、ケサール種の甘くてスパイシーな香りがニュアンスを引き立て合い、色合いも鮮やかでなめらかな食感のピューレに仕上がります。

#### 外観

色彩の強さ  
粘性



#### テクスチャー

滑らかさ





## トロピカルフルーツ



100%

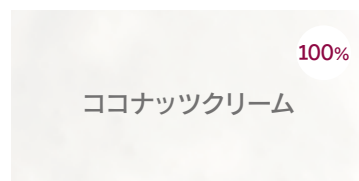
アナナ  
(パイナップル)

Brix:  $15^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.6-4.0



バナナ

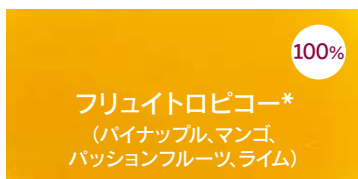
Brix:  $23^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 4.6-5.1



100%

ココナッツクリーム

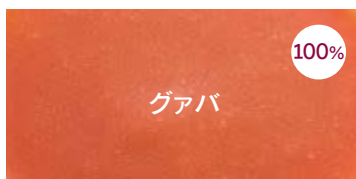
pH: 5.8-6.3  
油脂分: 20%以上



100%

フリュイトロピコー\*  
(パイナップル、マンゴ、  
パッションフルーツ、ライム)

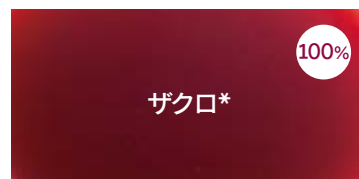
Brix:  $15^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 2.9-3.5



100%

グアバ

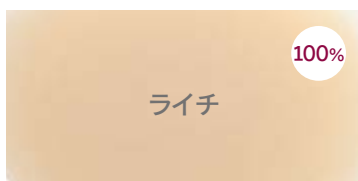
Brix:  $9^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.7-4.3



100%

ザクロ\*

Brix:  $14^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.3-3.8



100%

ライチ

Brix:  $16^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 4.0-4.7



100%

マンゴ

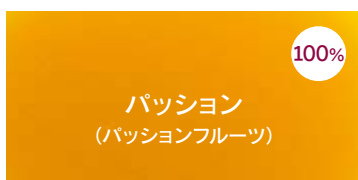
Brix:  $19^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 3.6-4.2



100%

パパイヤ\*

Brix:  $9^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 4.9-5.5



100%

パッション  
(パッションフルーツ)

Brix:  $13^{\circ} \pm 2^{\circ}$   
pH: 2.5-3.3



もっと詳しい  
情報はこちら

入 数: 1kg × 6/ctn (「\*」マークの入った商品は1kg × 3/ctn)

賞味期限: 未開封解凍前 913日

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。



加糖タイプセクション

NOTRE SÉLECTION SUCRÉE

## 加糖 冷凍フルーツピューレ

加糖タイプの冷凍フルーツピューレを使えば、おいしいレシピが簡単に作れます。  
適量の転化糖シロップが含まれていますので、砂糖を加える必要はありません。



### ピューレ フレーズ

ボワロンのフレーズピューレには、プロの料理人が求める味、香り、官能的な要素を満たすために、主にポーランド産のイチゴが使用されています。このイチゴは、小規模な家族経営の農場の広大な砂質土壌の畑で露地栽培されており、野生のイチゴのような土の香りを持っています。

非常に傷みやすい果肉は収穫後、すぐに冷凍することで鮮やかな色合いを保つことができ、その熟した濃い赤色は高く評価されています。

#### 外観

色彩の強さ  
気泡の多さ  
粘性



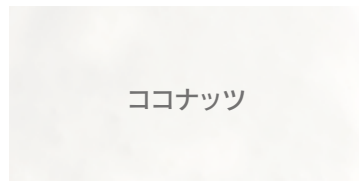
#### テクスチャー

泡立ち  
滑らかさ



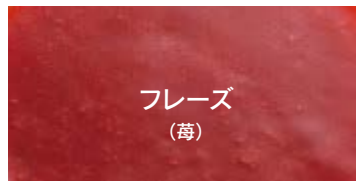


## 加糖タイプ



ココナッツ

**Brix:** 20°±1°  
**pH:** 5.5-6.5



フリーズ  
(苺)

**Brix:** 18°±1°  
**pH:** 3.0-3.6



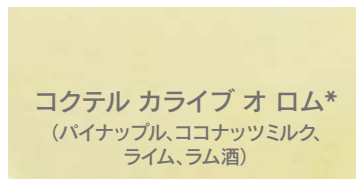
フランボワーズ  
(木苺)

**Brix:** 20°±1°  
**pH:** 2.8-3.4



ジャンジョンブル\*  
(パイナップル、レモン、しょうが、  
しょうがの砂糖漬)

**Brix:** 14°±2°  
**pH:** 2.8-3.3



コクテル カライブ オ ロム\*  
(パイナップル、ココナッツミルク、  
ライム、ラム酒)

**Brix:** 20°±1°  
**pH:** 3.4-4.0  
**アルコール分:** 1%



マロン\*  
(栗、バニラ)

**Brix:** 32°±2°  
**pH:** 5.7-6.1



入 数：1kg×6/ctn (「\*」マークの入った商品は1kg×3/ctn)

賞味期限：未開封解凍前 913日

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。




すぐに使えるグルメ・テイスト

## LA TOUCHE GOURMANDE PRÊTE À L'EMPLOI 冷凍クーリー（加糖）

ボワロンのクーリーはゲル化剤、増粘剤、防腐剤、着色料を使用せず、フルーツピューレに糖分を加えることで、なめらかでとろみのあるソースに仕上げており、トッピングやデザートプレートへのデコレーション、ソースなどに最適です。容器は使い勝手の良い小型でソフトなボトルを採用し、先端には注ぎ口をつけることでデコレーションにも使いやすい設計になっています。フレーティーな6種類のフレーバーはパンナコッタ、チーズケーキ、アイスクリーム、シャーベット、ヴェリーヌ、ヨーグルト、ボウル、フルーツサラダなど、様々なアプリケーションにグルメな味わいを与えてくれます。



### アプリコット (杏)

主要産地: フランス   
Brix: 25°±1°  
pH: 3.1-3.6



### カシス (黒ずくり)

Brix: 26°±1°  
pH: 2.6-3.3



### フレーズ (苺)

Brix: 22°±1°  
pH: 3.0-3.6



### フランボワーズ (木苺)

Brix: 23°±1°  
pH: 2.8-3.4



### フリュイールージュ (苺、ブラックベリー、さくらんぼ、赤ずくり)

Brix: 24°±1°  
pH: 3.0-3.7



### エグゾティック (マンゴ、パッションフルーツ)

Brix: 24°±1°  
pH: 3.3-3.7



入 数: 500g×12/ctn 賞味期限: 30ヶ月

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。

COULIS SURGELÉS



ナチュラルな風味を加える

## UN EXHAUSTEUR NATUREL DE GOÛT コンサントレ

フルーツ本来の色や香りを損なわないよう、砂糖を加えず濃縮して作られたシトラスフルーツのコンサントレはフレッシュで力強い香りに特徴があります。濃縮度は冷凍フルーツピューレの約4～5倍で、水分が少なくフルーティーな風味を表現するのに最適です。解凍してからのご使用はもちろん、冷凍状態のままでも、冷凍フルーツピューレや他の材料と一緒に合わせてお使いいただくことができます。4種類の柑橘系フレーバーがあり、人工着色料や人工香料を使用していないこのシリーズは、あなたの作品をさらに引き立たせ、チョコレート、製菓、アイスクリーム、ペストリーなど様々なアプリケーションにアクセントをもたらします。



シトロン

**Brix:** 37°±2°  
**pH:** 1.7-2.1



マンダリン

**Brix:** 63°±2°  
**pH:** 3.4-3.8



濃縮ブラッドオレンジ

**Brix:** 50°±2°  
**pH:** 3.1-3.5



オレンジ

**Brix:** 58°±2°  
**pH:** 2.9-3.7



入 数 : 500g × 6/ctn 賞味期限: 30ヶ月

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。





## IQF 冷凍ホール

ボワロンでは様々な形状の冷凍フルーツをご用意しています。  
原料となるフルーツは熟した状態で収穫され、厳格な選別が行われた後、  
品質を保つためにサイズや水分量、色味などに細心の注意を払って加工されています。



厳選された果実は収穫地からできるだけ近い場所で冷凍されるため、香りや味わいを損うことなく一年中本物の味をお楽しみいただけます。

ボワロンの12種類の新鮮な冷凍フルーツは、解凍後も保存性が高く、料理のデコレーションやタルト、ソース、コンポート、ジャム、フルーツゼリー、スムージーなどのアプリケーションに最適です。





**Brix: 12°-16°**



**Brix: 8°±2°**



**Brix: 10°±2°**



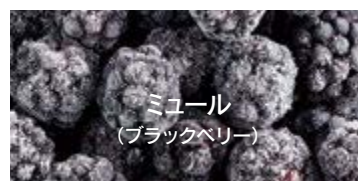
**Brix: 10°±2°**  
※細かく砕いたもの



**Brix: 19°±3°**



**Brix: 10°±2°**



**Brix: 14°±2°**



**Brix: 12°±2°**



**Brix: 5°±2°**



入 数: 1kg×5 / ctn (フランボワーズ 500gのみ、500g×12 / ctn)

賞味期限: 36ヶ月

●原産地、品種、ブリックス値は収穫状況によって異なる場合がございます。

冷凍ピューレ

その他冷凍品

フレーバー	無加糖		加糖		コンサントレ	クーリー	冷凍 ホール&カット	
	トレイ 1kg	バケツ 10kg	トレイ 1kg	バケツ 10kg	パック 500g	ボトル 500g	トレイ 500g	袋 1kg
果樹園のフルーツ	アプリコット	✓	✓			✓		
	シーバックソーン	✓						
	マルメロ	✓						
	フィグ	✓	✓					
	キウイ	✓	✓					
	マロン			✓				✓
	メロン	✓	✓					
	ミラベル	✓						
	パステック	✓						
	ベッシュブランシュ	✓						
	ベッシュサンギュー	✓						
	ボワール	✓	✓					
	ポムベルト	✓	✓					
	クエッチ	✓						✓
	ルバーブ							✓
柑橘系フルーツ	ベルガモット	✓						
	シトロジョンヌ	✓	✓		✓			
	IGPシラクサ産シトロジョンヌ	✓						
	ライム	✓	✓					
	IGPコルシカ産クレモンティーヌ	✓						
	カラマンジ	✓						
	マンダリン	✓	✓		✓			
	オレンジ				✓			
	オレンジ エ オレンジアメール	✓						
	オレンジサンギュー	✓	✓		✓			
	IGPシチリア産オレンジサンギュー	✓						
	バンプルムースロゼ	✓						
レッドフルーツ	カシス	✓	✓			✓		✓
	スリーズノワール	✓	✓					
	克蘭ベリーグリオット	✓						
	フレーズ	✓	✓	✓	✓			✓
	マラ・テ・ボワ	✓						
	フランボワーズ	✓	✓	✓	✓		✓	✓
	フリュイルージュ	✓				✓		✓
	グリオット	✓	✓					✓
	グロゼイユ	✓						✓
	ミュール	✓						✓
	ミルティユ	✓	✓					✓
トロピカルフルーツ	アナナ	✓	✓					
	バナナ	✓	✓					
	コクテル カライブ オ ロム			✓				
	ココナッツ	✓		✓	✓			
	パッション	✓	✓					
	フリュイトロピコー	✓						
	ジャンジョンブル			✓				
	グアバ	✓						
	ザクロ	✓						
	ライチ	✓	✓					
	マンゴ	✓	✓					
	エグゾティック					✓		
	パパイヤ	✓						





## Inspirons le plaisir de partager 共に分かち合う喜び

ボワロンのSNSをインスピレーションの源としてご活用ください。



@LesvergersBoironfr



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron



Les vergers Boiron





---

本 社 〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7  
TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977

---

東京事業所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27  
TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482

---

福岡営業所 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目4-4 8F  
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272

---

札幌営業所 〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-1 9F  
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

---

2024.11

