

Cultivons l'excellence fruit





限りなく新鮮なフルーツに近い  
ボワロンの冷凍フルーツピューレ

# Les purées

ボワロンが1番大切にしていることは、「フルーツ本来の風味や色合いを損なわないこと」。

1942年の創業時から最高品質のフルーツをお届けするという姿勢は今でも変わりません。生産者とのつながりを大事にし、こだわりをもってお届けするボワロンの冷凍フルーツピューレをお楽しみください。

入 数: 1kg×6 / ctn 1kg×3 / ctn  
賞味期限: 913日 (未開封解凍前)



世界中から調達する  
最高のフルーツ品種



ボワロンは世界中から最高のフルーツ品種を見つけ出すべく、フルーツスペシャリストと原料調達チームが一丸となって世界中の生産地へ足を運び、ユーザーの期待に応える品質と風味を持つフルーツを探しています。また、ボワロンは地域やフルーツ生産に携わる人々、生物などを保護するサプライチェーンを支持。フルーツの安定供給のため、長期的なパートナーシップの推進に取り組んでいます。

## 4. 美味しさを実現する アッサンブラージュ (ブレンド)

世界中で収穫されたフルーツをピューレに加工した後、原産地や製造年などの条件で複数のロットに分け、アッサンブラージュします。

シャンパンの世界で受け継がれてきた技術のように、フルーツスペシャリストが、毎回フルーツが持つ独自の風味を再現するべく、ボワロンが理想とするテクスチャー、酸味、甘み、香り、風味の基準に沿って、最良のアッサンブラージュを決定します。この技術は、各フレーバーの潤沢な在庫があってこそ成り立ちます。さらに、自然の風味を希望されるユーザーの声にお応えするため、着色料や香料、防腐剤や保存料、増粘剤は一切添加していません。

Coulis fraise  
フレーズ (苺)



Coulis cassis  
カシス (黒ずり)



Coulis framboise  
フランボワーズ (木苺)



Coulis fruits rouges  
フリュイルージュ  
(苺、ブラックベリー、さくらんぼ、赤ずり)



Coulis abricot  
アブリコット (杏)



Coulis mangue passion  
エグゾティック  
(マンゴ、パッションフルーツ)



デザートの仕上げに。  
冷凍クーリー (加糖)

# Les coulis

完熟した状態で収穫・加工された  
フルーツピューレに加糖し、舌触り良く仕上げた  
フルーツソースです。

ボワロンのクーリーにゲル化剤、増粘剤、防腐剤、  
着色料は含まれていません。

フルーティーな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、ヴェリーヌ、  
ヨーグルト、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。

入数: 500g×12 / ctn 賞味期限: 30ヶ月





## 2. 最高品質のフルーツを育てる

パートナー生産者は自信をもってお薦めできる最良のフルーツを育てるため、ボワロンの品質基準、環境規格、及び食品安全性を遵守しています。栽培から納品まで、最も厳しい規制に対応する植物病害虫検査を実施しています。また、食の安全だけではなく、環境への負担を軽減する活動にも意識的に取り組んでおり、生態系保護のための農業を目的とした“Pour Une Agriculture du Vivant” 協会のメンバーに参加。ボワロンは積極的に環境保護へ配慮した活動を行っています。

## 5. フルーツ本来の『色・香り・味』を守る殺菌法

ボワロンの主な冷凍フルーツピューレや冷凍クーリーは、低温で瞬時に熱することで、フルーツの色や香りといった本来の特徴を壊さずに殺菌する、フラッシュバストウリザシオン\*（瞬間低温殺菌法）を採用しています。

この製法は、長い賞味期限（解凍前913日）を実現するとともに厳しい基準にも対応しています。

\*一部の製品を除きます。

### Orange sanguine 濃縮ブラッドオレンジ

●フルーツ使用量（1パックあたり）  
ブラッドオレンジ 約5.5kg

●標準使用例  
ピューレ1kg:水3L



### Mandarine マンダリンコンサントレ

●フルーツ使用量（1パックあたり）  
マンダリン 約6.5kg

●標準使用例  
ピューレ1kg:水4~4.2L



### Orange オレンジコンサントレ

●フルーツ使用量（1パックあたり）  
オレンジ 約8.0kg

●標準使用例  
ピューレ1kg:水3.5~3.8L



### Citron シトロンコンサントレ

●フルーツ使用量（1パックあたり）  
レモン 約6.5kg

●標準使用例  
ピューレ1kg:水3.2L



## 3. フルーツの個性を数値化する 品質検査

各フルーツは最も美味しい完熟のタイミングを見計らって収穫、そのままヴァランスの工場へ届けられます。

フルーツが到着すると、フルーツスペシャリストが抜き取ったサンプルの加工品の試食を行い、フルーツの味に問題がないかチェックします。

その後、フルーツのロット分析を実施し、糖度、粘度、風味、特徴によって分類が行われ、ブレンドの工程に進みます。

## 6. ブランド アンバサダーの活躍



ボワロンは、世界中から活力と才能に溢れるシェフたちをアンバサダーに任命しています。

クリエイティビティ豊かな有名シェフたちは、定期的にボワロンのロゴが入ったエプロンとコック帽を身に付けてデモンストレーションなどを開催し、すべてのプロフェッショナルが個々の創造力を最大限発揮し続けられるよう、特別なフルーツソリューションを提案しています。

インスピレーションのもとになるノウハウと創造力を共有することに重点を置き、フルーツソリューションの提供に全力を注いでいます。

# Les concentrées des fruits
































少量の添加で  
フルーツの力強い風味が得られる  
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、砂糖を加えず濃縮することによって、柑橘フルーツならではのフレッシュで力強い香りが特徴です。4種類の柑橘系フレーバーがあり、着色料や香料を使用していないこのシリーズは、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。

入数：500g×6 / ctn 賞味期限：30ヶ月

## 冷凍フルーツピューレー一覧

						
フランボワーズ (木苺) ※ 加糖タイプも有	フリーズ (苺) ※ 加糖タイプも有	マラ・デ・ボワ (苺)	グロゼイユ (赤すぐり)	ミルティユ (ブルーベリー)	ミュール (ブラックベリー)	カシス (黒すぐり)
						
グリオット (さくらんぼ)	クランベリー グリオット (つるこけしも、さくらんぼ)	スリーズノワール (さくらんぼ)	フリュイールージュ (ブラックベリー、苺、 ブルーベリー、黒すぐり)	アブリコット (杏)	ベッシュブランシュ (白桃)	ベッシュサンギーヌ (桃)
						
ボムベルト (青りんご)	ポワール (西洋梨)	フィグ (いちじく)	キウイ (キウイフルーツ)	メロン	バステック (スイカ)	クエッチ (すもも)
						
マロン (栗、パニラ)	ミラベル (西洋プラム)	マルメロ	シーバックソーン	マンゴ	アナナ (パイナップル)	バナナ
						
ココナッツ ※ 加糖タイプ	ココナッツクリーム ※ 無加糖	パッション (パッションフルーツ)	グアバ	ザクロ	ライチ	パパイヤ
						
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)	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)	ジャンジョンブル (オレンジ、オレンジ果汁、 濃縮オレンジ果汁、 オレンジアメール)	シトロジョンヌ (レモン)	カラマンジ	ライム	マンダリン
						
ベルガモット	オレンジサンギーヌ (ブラッドオレンジ)	オレンジ オレンジアメール (オレンジ、オレンジ果汁、 濃縮オレンジ果汁、 オレンジアメール)	パンブルームスロゼ (グレープフルーツ、ツルピー)	IGPコルシカ産 クレモンティーヌ	IGPシチリア産 オレンジサンギーヌ (ブラッドオレンジ)	IGPシラクサ産 シトロジョンヌ (レモン)

**10kgタイプもご用意しています** 入数：10kg×1 / ctn



世界中で最も人気のある製品を10kgバケツでもご用意しています。

通常ラインナップは3種類(マンゴ、フランボワーズ、フリーズ) ございます。

他にも対象商品に限り、受注発注にて10kgタイプもご用意いたします。

ご購入の方は、別途ご相談ください。



# 日本を代表する ボワロンアンバサダー Ambassadeurs du Japon

国内シェフを代表してボワロンの製品を使用した  
レシピ開発や講習会など定期的を実施しています。



Hiroshi Kaneko

**金子 浩**

グランド ハイアット 東京  
ペストリー料理長

2003年にグランド ハイアット 東京  
に入社。2005年にペストリー・ク  
ープ・デュ・モンドに日本代表として出  
場し、見事4位に入賞。現在は若い  
職人たちの育成指導に力を入れて  
いる。



Julien Perrinet

**ジュリアン ペリネ**

パーク ハイアット 東京  
APAC エグゼクティブ  
ペストリーシェフ

フランスの製菓学校を卒業後、  
M.O.Fベルナール・ガナシヨーのも  
とで修業。北京シャングリ・ラ ホテル  
等を経て、2020年にパーク ハイア  
ット 東京のエグゼクティブペストリ  
ー&ベーカリーシェフに就任。



Shigeo Hirai

**平井 茂雄**

L'AVENUE  
オーナーシェフ

フランスのパティスリーで2年間  
修業を重ねた後、2003年グランド  
ハイアット 東京に入社。2009年に  
ワールドチョコレートマスターの  
称号を得る。2012年に神戸市内で  
「L'AVENUE(ラヴニユー)」をオー  
プン。



Daisuke Mori

**森 大祐**

EN VEDETTE  
オーナーシェフ

東京のパティスリーに勤務ののち、  
渡仏。パリ「ローラン・デュシェンヌ  
(M.O.F)」 「モワザン」にてシェフ・  
パティシエとして勤務。2016年10月、  
「EN VEDETTE(アン ヴデット)」  
開業。

## Q&A

### よくあるお問合せ

#### Q. 冷凍フルーツピューレの解凍方法は？

フルーツ本来の風味を維持し、均一な状態でお使いいただく  
ために、容器ごと、未開封のまま冷蔵庫(2~4℃で24時間以上)  
で低温解凍し、混ぜ合わせてからのご使用をおすすめします。  
解凍後の再冷凍はお避けください。

#### Q. ピューレを小分けにして使用するには？

ナイフもしくはアイスピックで必要分をカットしていただき、  
別容器に入れて解凍してください。解凍後、スクイズボトル等  
に移し替えてご使用ください。冷凍状態で小分けにする場合  
は必要分をカットした後に真空パック加工して、冷凍保管して  
ください。

※解凍後の再冷凍はお避けください。

#### Q. ボワロンのピューレが着色料や香料、 防腐剤や保存料、増粘剤不使用なのに、 長期間安定した品質が保てるのは何故？

低温で瞬時に熟するフラッシュバスターリザシオン\*(瞬間低温  
殺菌法)という独自の製法のおかげで、フレッシュフルーツの  
味、色、香りを損なうことなくピューレに加工していることが  
最大の理由です。この製法により、長い賞味期限(解凍前913  
日)を実現するとともに日本の法的基準はもちろんのこと、食の  
安全に厳しいヨーロッパの規格基準によっても管理・保証され  
た信頼のある製品をお届けしています。

\*一部の製品を除きます。

#### Q. ボワロンの製品はヴィーガンに 対応していますか？

ボワロンの製品は、ヴィーガンはもちろん、ハラル、コーシャ、  
ベジタリアンにも対応しています。また、農林水産省が定める  
JAS規格に準拠する製品であることが確認できています(認証  
は未取得)。詳細は担当営業までお問合せください。

※メーカーの都合により、予告なく規格・パッケージに変更が生じる場合がございます。  
製品の詳細情報については、日仏商事までお問合せください。

**N&F** 日仏商事株式会社  
**Nichifutsu** SHOJI CO., LTD.

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



ボワロンでは、80年にわたりフランス独自の  
ノウハウを開発してきました。

私たちはフルーツガストロノミーの世界的なベンチマークとして、  
自然と人の関係をつなぎ、喜びを分かち合うひとときを  
創り出したいという想いを原動力に、皆様と共に歩んできました。  
一年を通して入手できる高品質なフルーツを原料とした  
彩り豊かな冷凍フルーツピューレを提供することで、  
デザート、シャーベット、カクテルなど幅広いステージで  
シェフたちにインスピレーションのもとになる情報を共有します。

私たちは常に革新を続けるFruitology®の専門家の指導のもと、  
美味しく、安定した品質で、可能な限り新鮮なフルーツに近い、  
優れたフルーツソリューションを提供しています。

環境や社会に配慮したフルーツの調達から  
熟練した加工技術に至るまで、  
ボワロンにとってフルーツを扱うことは  
自然や生命に奉仕することであり、  
私たちのコミュニティが情熱と献身をもって日々守っている  
「自然」と「人」とのつながりを尊重することだと考えています。

私たちは自然の産物であるフルーツに敬意を払い、  
その可能性を最大限に引き出す技術を極めて参ります。

