



フランス ヴァランスにある新工場



アラン ボワロン氏 Alain Boiron 代表取締役社長

6 2019年、それはレ ヴェルジェ ボワロンにとって革新の年₉₉

レ ヴェルジェ ボワロンは転機を迎えました。

過去 70 年にわたり冷凍フルーツピューレを開発し、今年は新容器を発表いたしました。

ユーザーに寄り添い、単なる新容器ではなく、

ガストロノミー部門のプロたちが理想とする容器を実現したかったのです。

世界中のキュイジニエ、パティシエ、バーマンの協力を得て、期待に応えるべく、

新容器が開発されました。

新容器が実際に完成しても、我々の本質は変わりません。

5 つのシリーズがあなたのクリエイティブな才能を発揮させるでしょう。

2019 年、レ ヴェルジェ ボワロンはブレンドのエキスパートとともに

最高品質のフルーツを選別し、日々の作業でかつてないほど利便性が高く

美味しい商品をお届けすることをお約束いたします。



75 années de savoir-faire 75年のノウハウ

1942

ボワロン家が会社を設立

1970

冷凍ピューレの発売:食のプロにとって革命的出来事

1976

冷凍フルーツピューレ100%の発売

1985

最初の1kg容器が市場に登場。高性能な新パッケージ

2009

ドロームの果樹園を中心にヴァランスで組織再編

2014

国際コンクール

"Trophée Jeunes Talents(トロフェ・ジュヌ・タラン)"の開催

2017

香港事務所の開設とアメリカ子会社の設立

2019

気密性に優れ、開けやすく持ち運びしやすい1kg新容器の導入

Les vergers Boiron en chiffres

数字で見る レ ヴェルジェ ボワロン

11 140

140名の従業員

€ 80 millions 総売上8000万€(内、輸出80%)

80

80か国で展開

140

140の商品数

Ŏ 54

54種類のフレーバー

15,000

年間15,000トン以上の 冷凍ピューレ販売

% 50

ピューレ製品の半分が 100%ピューレシリーズ



6 étapes vers l'excellence

美味しさへの6つのステップ





1 世界を駆け巡る

レ ヴェルジェ ボワロンのフルーツスペシャリストと原料チームが最高のフルーツ品種を見つけ出すべく、一丸となって世界中の生産地へ足を運んでいます。その目的は、ユーザーの期待に応える品質と風味、さらに特徴を持つフルーツを探すことです。



2 最高品質を選び抜く

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、レ ヴェルジェ 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。



3 品質検査

それぞれの品種は、完熟期を見計らって収穫しています。収穫期に合わせ、フルーツはヴァランスの工場へ届けられます。サンプルが抜き取られ、加工され、フルーツスペシャリストが試食します。フルーツのロット分析を実施後、糖度、粘度、風味、特徴によって分類され、ブレンドの工程へ進みます。



食品安全責任者 クリスティアンヌ・ガルニエ



食品の安全は第一優先

レ ヴェルジェ ボワロンは、食品安全に対して一切妥協していません。そのポリシーは、フランス及び食品に関する国際規定をはるかに上回ることです。物理化学、微生物学、一定の植物病害虫などの分析を通じ、社内外のエキスパートたちによって一貫して検査しています。また不正行為への対策として、従業員教育、原材料や梱包の下請け企業への監査、リスク管理を実施しています。



主となる希少な品種の安定供給のために

ジャン-フランソワ ベッソン ミルマンドのペッシュ栽培者

レ ヴェルジェ ボワロンは、ピューレベッシュブランシュの主となる品種として、繊細な香りが特徴的な昔ながらのペッシュ・ベルリムを選択しています。2015年、生産者ジャン-フランソワベッソン氏をサポート。1.2ヘクタールの土地にベッシュベルリムの苗木660本を植えました。このレヴェルジェ ボワロンのパートナーシップにより、生産者の愛情を受け、太陽の光をいっぱいに浴びた希少な品種をお届け致します。

my-vb.com のビデオをご覧ください。



4 フルーツピューレの アッサンブラージュ(ブレンド)

ピューレは、複数のロットで異なる原産地、製造年のものをアッサンブラージュします。シャンパーニュの世界で受け継がれてきた技術のように、レヴェルジェボワロンのフルーツスペシャリストは、毎回フルーツが持つ唯一の風味を再現するべく、理想とするテクスチャー、酸味、甘み、香、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、人工香料、保存料、増粘剤 は一切添加していません。



⑤ フラッシュパストゥリザシオン

レ ヴェルジェ ボワロンの主な冷凍ピューレやクーリーは、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、フラッシュパストウりザシオン*(瞬間低温殺菌法)を行っています。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。



6 衛生的なパッキング

製品の製造は保護された環境下で実施しています。あらゆる異物混入リスクを避けるために、セキュリティカメラを設置して管理しています。製品は一度パッキングされると、製造ラインのトンネルを通り冷凍され、保管されます。 最新のトレサビリティシステムを導入し、品質と食品安全を確固たるものにしています。



レヴェルジェボワロンは1970年に冷凍フルーツピューレを開発しました。 1985年には1kg容器を発売し、シェフの皆様から親しまれてきた30数余年を経て、 時流の変化にマッチした5世代目の新たなパッケージを発表いたします。



あなたの才能を刺激する次世代パッケージ

高い密封性、そして開けやすく持ち運びに便利:新容器は世界中のシェフの意見を基に開発されました。

シェフによるシェフのためのデザイン

新しい容器を計画した当初から、すぐに世界中のシェフたちから意見を伺いました。この改良を進めるため、彼らの意見を注意深く分析しました。研究とテストを積み重ねて3年、新容器は日々の作業によりフィットした形として生まれ変わりました。

作業性を追求しつつ、環境にも配慮

新しい容器は角が丸く、フタが開けやすくて理想的。 革新的な技術により安心して作業ができ、密封性も抜群です。 新しいフィルムが食品安全性も確保しつつ、フィルムとフタの 二重構造が作業効率を高めます。よりコンパクトになった容器 は持ちやすく、いつでも思い通りに操ることができるでしょう。 プラスチックの使用量を削減した環境にも優しい容器です。

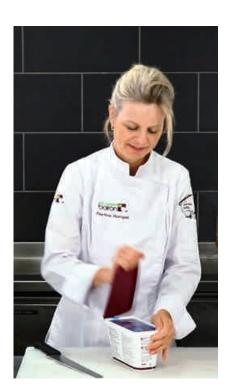
新しいカートン入数

レ ヴェルジェ ボワロンが改革するのは、パッケージだけでは ありません。1kgで3容器入りと6容器入りもご提案いたします。 6容器入りは流通量の多いベストセラー商品、3容器入りはベ ルガモットのような希少なフレーバーです。

カートンの変更により、在庫管理がすっきり簡素化し、お客様に 提案するフレーバーも幅を広げることでしょう。

ユーザーからの高い評価

シェフたちは、テストの第1段階からこの新しい容器を採用しました。そして高い安全性と使いやすさを圧倒的に支持しました。 2019年、今度はあなたがこの容器で多くのメリットを体験してください。



角が丸く開けやすいフタ。 マルティナ・コンペル (シェフキュイジニエ / フランス)



新しいフィルムは容器にぴったり密着し、2つのつ まみが部分開封も全面開封も可能にします。



高い気密性により、不意に倒してもこぼれません。



コンパクトサイズで持ちやすく丈夫です。 ギーヘルム・ギズ (シェフパティシエ / フィンランド)

Des ambassadeurs dans le monde entier

世界中のアンバサダー

世界中から、レ ヴェルジェ ボワロンは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ました。 創造性のある有名なシェフたちは定期的にタブリエとトック帽を着てデモンストレーションなどを展開し、 経験を語るとともにアイディアやノウハウをお伝えいたします。





Hiroshi Kaneko (Japon) 金子 浩 / ペストリー料理長 (グランドハイアット東京)



Stéphane Glacier (France) ステファン グラシエ / パティシエ Meilleur Ouvrier de France pasterelo 2000



Jean-Michel Perruchon (France) ジャン ミシエル ペルシヨン /パティシエ Meilleur Ouvrier de France pasterelo 1993



Gaël étrillard ガエル エトリヤール / レ ヴェルジェ ボワロン パティシエ



Shigeo Hirai (Japon) 平井 茂雄 / オーナーシェフ (L'AVENUE) World chocolate Master 2009



Daisuke Mori (Japon) 森大祐 / オーナーシェフ(EN VEDETTE)



Yann Brys (France) ヤン ブリス / パティシエ Meilleur Ouvrier de France pasterelo 1993



Luc Debove (France) ルックドゥ ボーヴ / パティシエ Meilleur Ouvrier de France pasterelo 2011 Champion du monde de glace 2010



Sam Javeons (Hong-Kong) サム ジュヴォンス / ミクソロジスト

Purée 冷凍ピューレ

パティシエのニーズから生まれたレ ヴェルジェ ボワロンの 冷凍ピューレは、年間を通して安定した風味をお届けします。 お菓子に限らず、お料理や、ドリンクなどに、ご使用ください。

入数: 1kg × 6 / ctn

[★マーク] の商品は、カートン入数が [1kg × 3] へ順次切替え予定です。

・クランベリーグリオット

・パパイヤ

・ジャンジョンブル ・マングエピセ

・フリュイルージュ

・マラ・デ・ボワ ・マングエピセ ・パステック ・コクテル カ・

・パステック ・コクテル カライブ オ ロム ・クエッチ ・コクテル ダグリュム オ コアントロー

・グァバ・プリュイトロピコー・ザクロ・フリュイドゥソレイユ

・ベルガモット・マロン

- ※ pH、BRIX、加糖%、フルーツの名称については、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。
- ※ 掲載しているグラフは、レ ヴェルジェ ボワロン独自の基準に沿って作成されたものです。



お勧めの解凍方法

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、 □未開封解凍前:913日 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 □開封解凍後 : 冷蔵庫で保存の上、出来るだけお早めにご使用ください。

10kgタイプもご用意しています

賞味期限

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、フレーズ)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。ご入用の方は、別途ご相談ください。

入数: 10kg × 1 / ctn



●10kgタイプ対応商品(受注発注のみ)

・カシス・アナナ・スリーズノワール・バナナ

・フレーズ(無加糖) ・ココナッツ・フランボワーズ(無加糖) ・パッション

・グリオット・キィウィ・ライチ

・アプリコット・シトロンジョンヌ・フィグ・ライム

・ポロン ・マンダリン ・ポワール ・オレンジサンギーヌ

・ポムベルト

Purée framboise Purée framboise 100% 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ フランボワーズ (木苺) フランボワーズ (木苺) (無加糖) ● BRIX: 20 ± 1 ● BRIX:11 ± 2 ● pH: 2.8 ~ 3.4 ● 加糖 15% ● pH:2.8 ~ 3.4 Purée fraise Purée fraise 100% 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ フレーズ(苺) フレーズ(苺)(無加糖) ● BRIX:18 ± 1 ● pH:3.0 ~ 3.6 ● BRIX:9 ± 2 ● pH:3.0 ~ 3.6 ●加糖 15% ● 粘 度 ● 粘 度 Purée fraise mara des bois Purée groseille 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ マラ・デ・ボワ (苺) * **グロゼイユ** (赤すぐり) ● BRIX:18 ± 1 ● BRIX:19 ± 1 ● pH:3.0 ~ 3.6 ● pH:2.7 ~ 3.2 ● 加糖 15% ● 加糖 11% Purée myrtille Purée mûre 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ ミルテイユ (ブルーベリー) **ミュール** (ブラックベリー) ● BRIX:20 ± 1 ● pH:2.8 ~ 3.2 ● BRIX:21 ± 1 ● pH:2.9 ~ 3.8 香りの強さ ● 加糖 13% ● 加糖 12% Purée cassis Purée griotte 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ グリオット (さくらんぼ) カシス (黒すぐり) ● BRIX:24 ± 1 ● BRIX:26 ± 1 ● pH:2.6 ~ 3.1 ● pH:3.0 ~ 3.7 香りの強さ ● 加糖 10% ● 加糖 12%

Purée cranberry griotte

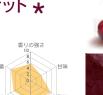
冷凍ピューレ

クランベリーグリオット* (つるこけもも/さくらんぼ)

- BRIX:22 ± 1
- pH:2.5 ~ 3.0
- 加糖 17%





























Purée cerise noire

冷凍ピューレ

スリーズノワール (さくらんぼ) (無加糖)

- BRIX:21 ± 2
- pH:3.7 ~ 4.1









Purée fruits rouges 冷凍ピューレ フリュイ ルージュ (ブラックベリー、苺、こけもも、黒すぐり) ● BRIX:20 ± 1 ● pH:3.1 ~ 4.0 ● 加糖 13%

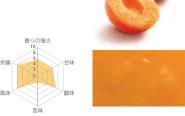












Purée pêche blanche

冷凍ピューレ

ペッシュ ブランシュ (白桃)

- BRIX:16 ± 1
- pH:3.5 ~ 4.0
- 加糖 11%







Purée pêche sanguine

冷凍ピューレ

ペッシュ サンギーヌ (株)

- BRIX:16 ± 1 pH:3.5 ~ 4.0
- 加糖 8%









Purée pomme verte

冷凍ピューレ

ポムベルト (青りんご)

- BRIX:20 ± 1
- pH:2.8 ~ 3.4
- 加糖 14%







Purée poire

冷凍ピューレ

ポワール(西洋梨)

- BRIX:21 ± 1
- pH:3.4 ~ 4.2
- 加糖 13%









フイグ (いちじく) (無加糖)

- BRIX:23 ± 2
- pH:4.3 ~ 4.9









Purée melon

冷凍ピューレ

メロン (メロン)

- BRIX:19 ± 1
- pH:5.8 ~ 6.8 ● 加糖 13%







Purée pastèque

冷凍ピューレ

パステック (スイカ) (無加糖) *

- BRIX:9 ± 2
- pH:5.0 ~ 5.5









Purée quetsche

冷凍ピューレ

クエッチ (すもも) (無加糖) *

- BRIX:20 ± 2
- pH:3.0 ~ 4.0









Purée marron & vanille

冷凍ピューレ

マロン(栗、バニラ)*

- BRIX:32 ± 2
- pH:5.7 ~ 6.1
- 加糖 32%









Purée mangue 冷凍ピューレ

マンゴ (マンゴ) 無加糖

- BRIX:19 ± 2
- pH:3.6 ~ 4.2







Purée ananas Purée banane 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ アナナ (パイナップル) (無加糖) バナナ (バナナ) (無加糖) ● BRIX:14 ± 2 ● BRIX:23 ± 2 ● pH:3.6 ~ 4.0 ● pH:4.6 ~ 5.1 ●粘 度 Purée coco Purée fruit de la passion 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ ココナッツ (ココナッツ) パッション (パッションフルーツ) ● BRIX:20 ± 1 ● BRIX:13 ± 2 ● pH:5.5 ~ 6.5 ● pH:2.5 ~ 3.3 ● 加糖 12% Purée goyave Purée grenade 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ グアバ (グァバ) * ザクロ (ザクロ) 無加糖 * ● BRIX:19 ± 1 ● BRIX:14 ± 2 ● pH:3.5 ~ 4.2 ● pH:3.0 ~ 3.8 香りの強さ ● 加糖 14% ● 粘 度 ● 粘 度 Purée kiwi Purée litchi 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ ライチ (ライチ) キイウイ (キウイフルーツ) (無加糖) ● BRIX:13 ± 2 ● BRIX:20 ± 1 ● pH:3.1 ~ 3.7 ● pH:4.2 ~ 4.7 ● 加糖 9% Purée papaye Purée mangue épicée 冷凍ピューレ 冷凍ピューレ マング エピセ * (マンゴ、ライム、しょうがとコリアンドロの香料) パパイヤ (パパイヤ)* ● BRIX:15 ± 1

- pH:5.1 ~ 5.5
- 加糖 10%









- BRIX:20 ± 1
- pH:3.5 ~ 4.0
- 加糖 4%









Purée fruits tropicaux

冷凍ピューレ

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:20 ± 1
- pH:2.9 ~ 3.5
- 加糖 5%









Purée cocktail caraïbes au rhum 冷凍ピューレ

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

- BRIX:20 ± 1
- pH:3.4 ~ 4.0
- 加糖 11%









Spécialité gingembre

冷凍スペシャリテ オ

ジャンジョンブル (パイナップル、レモン、

しょうが、しょうがのシロップ漬) 無加糖 🛨

- BRIX:14 ± 2
- pH:2.8 ~ 3.3







Purée citron jaune

冷凍ピューレ

シトロンジョンヌ (レモン) (無加糖)

- BRIX:8 ± 2
- pH:2.1 ~ 2.8



Purée kalamansi

冷凍ピューレ

● BRIX:8 ± 2

● pH:2.2 ~ 2.8





Purée citron vert

冷凍ピューレ

ライム (ライム) (無加糖)

- BRIX:9 ± 2
- pH:2.1 ~ 2.8















Purée bergamote

冷凍ピューレ

ベルガモット (ベルガモット) (無加糖) ★

- BRIX:9 ± 2
- pH:2.0 ~ 3.0









Purée mandarine

冷凍ピューレ

マンダリン (マンダリン) (無加糖)

カラマンジ (カラマンジ) (無加糖)

- BRIX:11 ± 2 ● pH:3.2 ~ 3.8







Purée orange & orange amère

冷凍ピューレ

オレンジ エ オレンジアメール (無加糖) (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)

- BRIX:18 ± 2
- pH:3.4 ~ 3.8











Purée orange sanguine

冷凍ピューレ

オレンジサンギーヌ (ブラッドオレンジ) 無加糖

- BRIX:12 ± 2
- pH:3.1 ~ 3.6







Purée pamplemousse rose

冷凍ピューレ

パンプルムース ロゼ

(グレープフルーツ ルビー) 無加糖

● BRIX:11 ± 2 ● pH:3.2 ~ 3.8







Purée fruits de soleil

冷凍ピューレ

フリュイドゥソレイユ * (ブラッドオレンジ、グレープフルーツ、オレンジ、 カラマンジ)









Purée cocktail dagrumes au cointreau 冷凍ピューレ

コクテル ダグリューム オ コアントロー * (マンダリン、濃縮マンダリン果汁、オレンジの皮、洋酒 (コアントロー)、ベルガモットエキス)

- BRIX:20 ± 1
- pH:3.4 ~ 3.9
- 加糖 9% ●粘 度
- 低い







※1)10kgタイプ: ピューレフレーズ・ピューレフランボワーズ・ピューレマンゴ以外は、 受注後メーカーへの発注となります。

※2)カートン入数(1kgタイプ):2019年秋以降、一部商品は6入→3入に順次切替予定。

		冷凍ピュー	- レ(無加糖)	冷凍ピューレ(加糖)		カートン入数※2	
		1kg	10kg*1	1kg	10kg*1	1kg×3	1kg×6
•	フランボワーズ(木苺)	_		•	•		•
	フランボワーズ(木苺) (無加糖)	•	•				•
	フレーズ(苺)			•	•		•
	フレーズ(苺) (無加糖)	•	•				•
	マラ・デ・ボワ(苺)			•		•	
レッドフルーツ	グロゼイユ(赤すぐり)			•			•
	ミルティユ(こけもも)			•	•		•
レー	ミュール(ブラックベリー)			•			•
ツ 	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(つるこけもも/さくらんぼ)			•		•	
	スリーズノワール(さくらんぼ)	•					•
	フリュイルージュ(ブラックベリー、苺、こけもも、黒すぐり)						
L.	() () () () () () () () () ()						
	アプリコット(杏)			•	•		•
	ペッシュブランシュ(白桃)			•			•
	ペッシュサンギーヌ(桃)			•			•
果計	ポムベルト(青りんご)			•	•		•
製	ポワール(洋梨)			•	•		•
果樹園のフルーツ	フィグ(いちじく)	•	•				•
	メロン(メロン)			•	•		•
	パステック(スイカ)	•				•	
	クエッチ(すもも)	•					
	マロン(栗、バニラ)						
_							
	マンゴ(マンゴ)	•	•				•
	アナナ(パイナップル)	•	•				•
	アナナ(パイナップル) バナナ(バナナ)	•	•				•
	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ)	•	•	•	•		•
-	アナナ(パイナップル) バナナ(バナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ)	•	•	•	•		•
トコペ	アナナ(パイナップル) バナナ(バナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ)	•	•	•	•	•	•
トコピカル	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ)	•	•	•	•	•	•
コピカルフル	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キウィフルーツ)	•	•	•	•	•	•
コピカルフルー	アナナ(パイナップル) バナナ(バナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウイ(キウィフルーツ) ライチ(ライチ)	•	•	•	•	•	•
コピカルフルー	アナナ(パイナップル) バナナ(バナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥィフルーツ) ライチ(ラィチ) パパイヤ(パパイヤ)	•	•	•	•	•	•
コピカルフルー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ライチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム)	•	•	•	•	•	•
コピカルフルー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ライチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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)	•	•	•	•	_	•
トロピカルフルーツ	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥィフルーツ) ライチ(ラィチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、ライム、ラム酒)	•	•	•	•	_	•
ロピカルフルー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ライチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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)	•	•	•	•	_	•
コピカレフレー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ライチ) パパイヤ(パパイャ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、ライム、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜)	•	•	•	•	_	•
コピカレフレー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ライチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、ライム、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜)	•	•	•	•	_	
コピカレフレー	アナナ(パイナッブル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グアバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ラィチ) パパイヤ(パパィャ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、フルンデョンブル(パイナップル、レモン、生姜) シトロンジョンヌ(レモン) ライム(ラィム)	•	•	•	•	_	•
コピカルフルーソ	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥィフルーツ) ライチ(ラィチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜) シトロンジョンヌ(レモン) ライム(ラィム) カラマンジ(カラマンジ)	•	•	•	•	_	•
コピカルフルーソ	アナナ(パイナッブル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ライチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、ライム、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜) シトロンジョンヌ(レモン) ライム(ライム) カラマンジ(カラマンジ) ベルガモット(ベルガモット)	•	•	•	•	_	•
ロピカルフルーツ	アナナ(パイナッブル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キウィフルーツ) ライチ(ライチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、コナッツ、ライム、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜) シトロンジョンヌ(レモン) ライム(ライム) カラマンジ(カラマンジ) ベルガモット(ベルガモット) マンダリン(マンダリン)	•	•	•	•	_	
ロピカルフルーツ 甘矞系フルー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ラィチ) パパイヤ(パパィャ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、コナッツ、ライム、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜) シトロンジョンヌ(レモン) ライム(ラィム) カラマンジ(カラマンジ) ベルガモット(ベルガモット) マンダリン(マンダリン) オレンジアメール(オレンジ,オルンジアメールビケーれンジ,濃縮カレジ果汁)	•	•	•	•	_	
コピカルフルーソ 甘橘系フルー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥィフルーツ) ライチ(ラィチ) パパイヤ(パパイヤ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、ライム、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜) シトロンジョンヌ(レモン) ライム(ライム) カラマンジ(カラマンジ) ベルガモット(ベルガモット) マンダリン(マンダリン) オレンジ エ オレンジアメール(れンジ、れンジアメールピターホンジ、濃縮ホンジ果汁) オレンジサンギーヌ(ブラッドオレンジ)	•	•	•	•	_	
ロピカルフルー	アナナ(パイナップル) バナナ(パナナ) ココナッツ(ココナッツ) パッション(パッションフルーツ) グァバ(グァバ) ザクロ(ザクロ) キィウィ(キゥイフルーツ) ライチ(ラィチ) パパイヤ(パパィャ) マング エピセ(マンゴ、ライム) 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、コナッツ、ライム、ラム酒) ジャンジョンブル(パイナップル、レモン、生姜) シトロンジョンヌ(レモン) ライム(ラィム) カラマンジ(カラマンジ) ベルガモット(ベルガモット) マンダリン(マンダリン) オレンジアメール(オレンジ,オルンジアメールビケーれンジ,濃縮カレジ果汁)	•	•	•	•	_	

Préparation concentrées コンサントレ

コンサントレはフルーツ本来の色や香りを損なわないよう濃縮して作られています。少量の添加で力強い香りと風味を与えますので、水分量が鍵となる焼き菓子やガナッシュはもちろん、あらゆる製品にご利用いただけます。

入数:500g×6/ctn 賞味期限:30ヶ月



※ pH、BRIX、加糖%、フルーツの名称については、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。
※ 掲載しているグラフは、レ ヴェルジェ ボワロンの基準に沿って作成されたものです。

Préparation concentrée d'orange sanguine 冷凍ピューレ 濃縮ブラッドオレンジ 無加糖 (濃縮ブラッドオレンジ) BRIX:50 ± 2 pH:3.1 ~ 3.5 プリーツ使用屋 (1/5.27 あたり) プラッドルンズ 5.5 kg 風味 簡味



冷凍ピューレ マンダリンコンサントレ 無加糖 (濃縮マンダリン) ● BRIX:61-65 ● pH:3.4 ~ 4.0 フルーツ使用量 (1/5 y 2) あたり 標準使用例 ビューレ1kg: 水4~4.2L Préparation concentrée de citron

冷凍ピューレ



Préparation concentrée de mandarine











Coulis 冷凍クーリー (加糖)

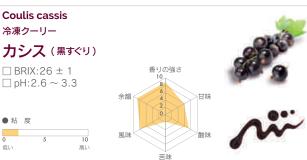
増粘剤やゲル化剤を使用せず、フルーツに糖分を加えることで滑らかでとろみのある状態に仕上げています。糖度が高く、にじみにくいので、デセールプレートのデコレーションにもご利用いただけます。

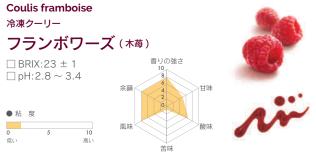
入数:500g×12/ctn 賞味期限:30ヶ月



※ pH、BRIX、加糖%、フルーツの名称については、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。 ※ 掲載しているグラフは、レ ヴェルジェ ボワロンの基準に沿って作成されたものです。

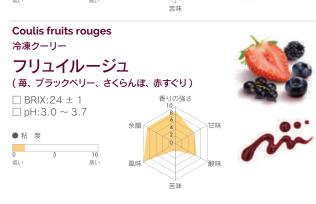












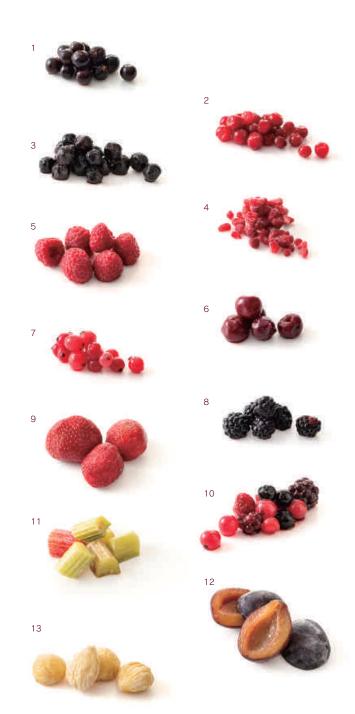
IQF 冷凍ホール

レ ヴェルジェ ボワロンの冷凍ホールフルーツは香りや味はもちろん、 外観が美しく品質の良いもののみが、急速冷凍されています。 ※フルーツの名称については、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。

入数:1kg × 5 / ctn ※フランボワーズ 500g × 12 / ctn

賞味期限:36ヶ月





Cassis 冷凍ホール

1 **カシス** (黒すぐり)

Airelle

冷凍ホール

2 エレール (こけもも (赤))

Myrtulle

冷凍ホール

3 ミルテイユ (ブルーベリー)

Framboise brisée

冷凍

4 フランボワーズ ブリゼ (木苺)

※細かく砕いたもの

Framboise 冷凍ホール

5 フランボワーズ (木苺)

Griotte

冷凍ホール

6 グリオット (さくらんぼ)

Groseille

冷凍ホール

7 グロゼイユ (赤すぐり)

Mûre

冷凍ホール

8 ミュール (ブラックベリー)

Fraise

冷凍ホール

9 フレーズ (苺)

Melange fruits rouges

冷凍ホール

10 メランジュ フリュイルージュ (赤すぐり、黒すぐり、ブラックベリー、ブルーベリー、苺)

Rhubarbe

冷凍ホール

11 ルバーブ_(大黄)

Quetsche

冷凍ホール

12 クエッチ ハーフ(すもも)

※ハーフカットしたものです

Marron

冷凍ホール 13 マロン(栗)

レ ヴェルジェ ボワロンは、 パティシエールを応援しています



レ ヴェルジェ ボワロンは、パティシエールの技術向上を目的とした「ボワロン杯パティシエールコンクール」を日本洋菓子協会連合会の協力のもと開催しています。 優勝者には、副賞としてフランス研修旅行を贈呈いたします。

日仏商事株式会社

www.nichifutsu.co.jp

本 社 〒651-0087

神戸市中央区御幸通 5-2-7

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977

東京事業所 〒150-0002

東京都渋谷区渋谷 1-20-27

TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482

福岡営業所 〒812-0008

福岡市博多区東光 2-14-23

TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272

札幌営業所 〒060-0005

札幌市中央区北5条西5-2-12

住友生命札幌ビル4階

TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

製品に関するお問合せはお近くの事業所までご連絡ください











Les vergers Boiron BP 21016-26958 Valence Cedex France

社:〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 **〒日仏商事株式会社** 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 **NIChifut)」 SHOJI CO., LTD.** 福岡営業所:〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977 www.nichifutsu.co.jp 札幌営業所:〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004