



**Ensemble,  
partageons  
le meilleur du fruit**  
Catalogue

les vergers  
**boiron**





アラン ボワロン氏 Alain Boiron  
代表取締役社長

フランス ヴァランスにある新工場



“2019年、それはレ ヴェルジェ ボワロンにとって革新の年、”

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。

世界中のクイジニエ、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な出来事

**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

	<b>140</b>	140名の従業員
	<b>80millions</b>	総売上8000万€ (内、輸出80%)
	<b>80</b>	80か国で展開
	<b>140</b>	140の商品数
	<b>54</b>	54種類のフレーバー
	<b>15,000</b>	年間15,000トン以上の 冷凍ピューレ販売
	<b>50</b>	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 ポ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 ポワロンの品質基準、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。収穫期に合わせて、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  
クリスティアヌ・ガルニエ



#### 食品の安全は第一優先

レ・ヴェルジェ ポワロンは、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 ミルマンドのベッシュ栽培者

レ ヴェルジェ ポワロンは、ピュレペ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ベッシュ・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 ポ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浴びた希少な品種をお届け致します。



YouTubeから「レ ヴェルジェ ポワロン  
こだわりのフルーツの紹介」シリーズをご覧ください▶



### 4 フルーツピュレの アッサンブラージュ(ブレンド)

ピュレは、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 ポ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、人工香料、保存料、増粘剤は一切添加していません。



### 5 フラッシュパストウリゼーション

レ ヴェルジェ ポワロンの主な冷凍ピュレやクーリーは、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リゼーション\* (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なっています。



容易に  
開封できるふた



しっかり  
保護されたフィルム



部分開封、全面開封が  
可能な2つのつまみ



片手でも  
持ちやすい形状



革新的な  
密封技術

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。

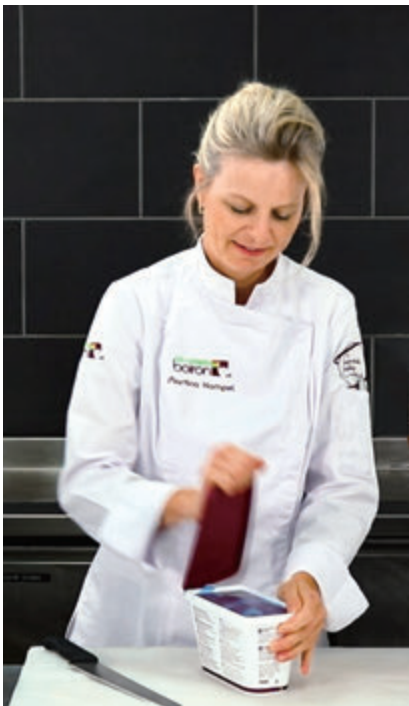
## 新しいカートン入数

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容器入りもご提案致します。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 pasterele 2000



**Jean-Michel Perruchon** ( France )  
ジャン ミシェル ペルション / パティシエ  
Meilleur Ouvrier de France pasterele 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** ( Japan )  
平井 茂雄 / オーナーシェフ (L'AVENUE)  
World Chocolate Masters 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 pasterele 1993



**Luc Debove** ( France )  
ルック ドゥ ボーヴ / パティシエ  
Meilleur Ouvrier de France pasterele 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 ポワロンの  
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。

- |              |                |
|--------------|----------------|
| ・マラ・デ・ポワ     | ・パパイヤ          |
| ・クランベリーグリオット | ・フルーツロピコー      |
| ・フリュイルージュ    | ・ザクロ           |
| ・パステック       | ・マンゴエビセ        |
| ・マロン         | ・コクテル カライブ オロム |
| ・クエッチ        | ・ジャンジョンブル      |
| ・ミラベル        | ・ベルガモット        |

※ 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な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 ポワロン独自の基準に沿って作成されたものです。



## おすすめの解凍方法

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、未開封のまま冷蔵庫(2~4°C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。

## 賞味期限

- 未開封解凍前：913日
- 開封解凍後：冷蔵庫で保存の上、でき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

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



マンゴ



フランボワーズ



フレーズ

## ●10kgタイプ対応商品(受注発注のみ)

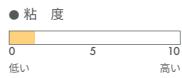
- |               |            |
|---------------|------------|
| ・カシス          | ・アナナ       |
| ・スリーズノワール     | ・バナナ       |
| ・フレーズ(無加糖)    | ・ココナッツ     |
| ・フランボワーズ(無加糖) | ・パッション     |
| ・グリオット        | ・キウイ       |
| ・ミルティユ        | ・ライチ       |
| ・アプリコット       | ・シトロンジョンヌ  |
| ・フィグ          | ・ライム       |
| ・メロン          | ・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

冷凍ピューレ

### フランボワーズ(木苺)

- BRIX: 20 ± 1
- pH: 2.8 ~ 3.4
- 加糖 15%

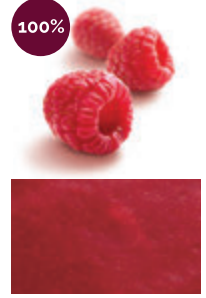
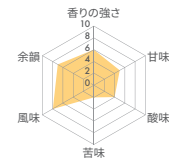
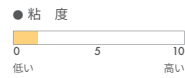


### Purée framboise 100%

冷凍ピューレ

### フランボワーズ(木苺) (無加糖)

- BRIX: 11 ± 2
- pH: 2.8 ~ 3.4



### Purée fraise

冷凍ピューレ

### フレーズ(苺)

- BRIX: 18 ± 1
- pH: 3.0 ~ 3.6
- 加糖 15%

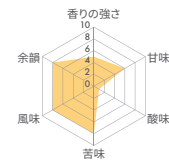
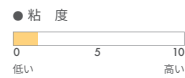


### Purée fraise 100%

冷凍ピューレ

### フレーズ(苺) (無加糖)

- BRIX: 8 ± 2
- pH: 3.0 ~ 3.6



### Purée fraise mara des bois 100%

冷凍ピューレ

### マラ・デ・ボワ(苺) (無加糖)\*

- BRIX: 9 ± 2
- pH: 3.3 ~ 3.6

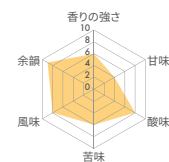
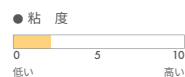


### Purée groseille 100%

冷凍ピューレ

### グロゼイユ(赤すぐり) (無加糖)

- BRIX: 12 ± 2
- pH: 2.8 ~ 3.15

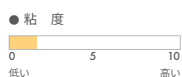


### Purée myrtille 100%

冷凍ピューレ

### ミルティユ(ブルーベリー) (無加糖)

- BRIX: 12 ± 2
- pH: 2.8 ~ 3.1

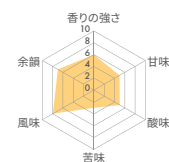
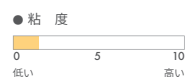


### Purée mûre 100%

冷凍ピューレ

### ミュール(ブラックベリー) (無加糖)

- BRIX: 13 ± 2
- pH: 3.3 ~ 3.8

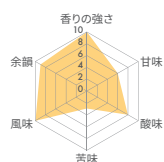


### Purée cassis 100%

冷凍ピューレ

### カシス(黒すぐり) (無加糖)

- BRIX: 18 ± 2
- pH: 2.6 ~ 3.1

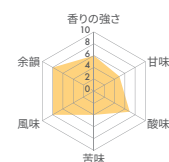
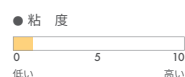


### Purée griotte 100%

冷凍ピューレ

### グリオット(さくらんぼ) (無加糖)

- BRIX: 17 ± 2
- pH: 3.2 ~ 3.6

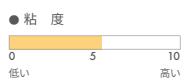


### Purée cranberry griotte 100%

冷凍ピューレ

### クランベリーグリオット(無加糖)\* (つるこけもも/さくらんぼ)

- BRIX: 12 ± 2
- pH: 2.5 ~ 3.0

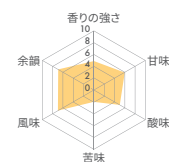
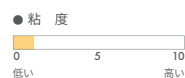


### Purée cerise noire 100%

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 ~ 4.2



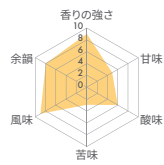
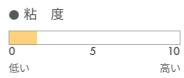
### Purée fruits rouges 100%

冷凍ピューレ

#### フリュールージュ\*

(ブラックベリー、苺、こけもも、黒ずぐり) (無加糖)

- BRIX: 12 ± 2
- pH: 3.1 ~ 3.6

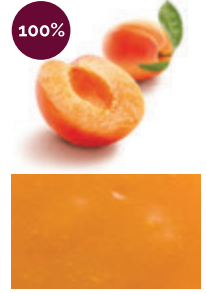
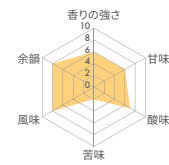
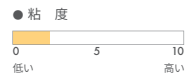


### Purée abricot 100%

冷凍ピューレ

#### アピコット(杏) (無加糖)

- BRIX: 13 ± 2
- pH: 3.2 ~ 3.9

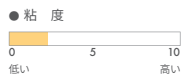


### Purée pêche blanche 100%

冷凍ピューレ

#### ペッシュ ブランシュ(白桃) (無加糖)

- BRIX: 13 ± 2
- pH: 3.5 ~ 4.0

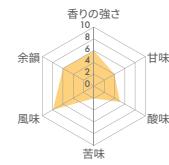
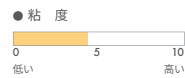


### Purée pêche sanguine 100%

冷凍ピューレ

#### ペッシュ サンギーヌ(桃) (無加糖)

- BRIX: 13 ± 2
- pH: 3.4 ~ 3.8

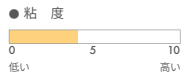


### Purée pomme verte

冷凍ピューレ

#### ポムベルト(青りんご) (無加糖)

- BRIX: 12 ± 2
- pH: 2.8 ~ 3.4

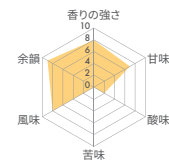
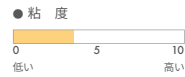


### Purée poire 100%

冷凍ピューレ

#### ポワール(西洋梨) (無加糖)

- BRIX: 15 ± 2
- pH: 3.4 ~ 4.2

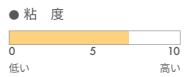


### Purée figue 100%

冷凍ピューレ

#### フィグ(いちじく) (無加糖)

- BRIX: 25 ± 2
- pH: 4.3 ~ 4.9

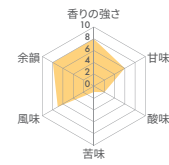
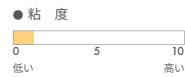


### Purée melon 100%

冷凍ピューレ

#### メロン(メロン) (無加糖)

- BRIX: 12 ± 2
- pH: 6.4 ~ 6.8

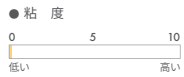


### Purée pastèque 100%

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

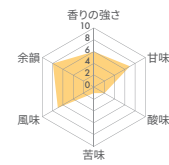


### Purée quetsche 100%

冷凍ピューレ

#### クエッチ(すもも) (無加糖) \*

- BRIX: 20 ± 2
- pH: 3.0 ~ 4.0

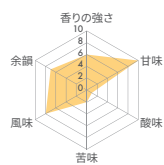
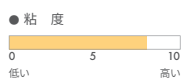


### Purée marron & vanille

冷凍ピューレ

#### マロン(栗、バニラ) \*

- BRIX: 32 ± 2
- pH: 5.7 ~ 6.1
- 加糖 32%

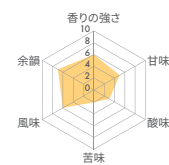
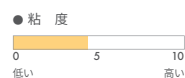


### Purée mirabelle 100%

冷凍ピューレ

#### ミラベル(ミラベル) (無加糖) \*

- BRIX: 21 ± 2
- pH: 3.5 ~ 4.1



### Purée mangue 100%

冷凍ピューレ

#### マンゴ (マンゴ) (無加糖)

- BRIX : 19 ± 2
- pH : 3.6 ~ 4.2



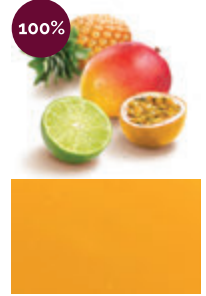
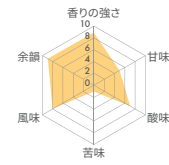
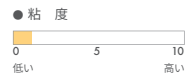
### Purée fruits tropicaux 100%

冷凍ピューレ

#### フリュイトロピコー (無加糖) \*

(パイナップル、マンゴ、パッションフルーツ、ライム)

- BRIX : 15 ± 2
- pH : 2.9 ~ 3.5

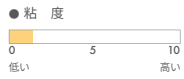


### Purée ananas 100%

冷凍ピューレ

#### アナナ (パイナップル) (無加糖)

- BRIX : 14 ± 2
- pH : 3.6 ~ 4.0

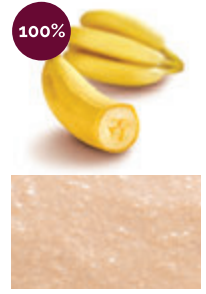
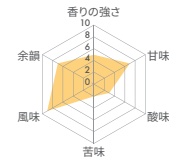


### Purée banane 100%

冷凍ピューレ

#### バナナ (バナナ) (無加糖)

- BRIX : 23 ± 2
- pH : 4.6 ~ 5.1

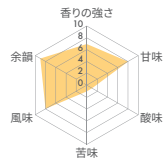
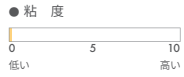


### Purée coco

冷凍ピューレ

#### ココナッツ (ココナッツ)

- BRIX : 20 ± 1
- pH : 5.5 ~ 6.5
- 加糖 12%

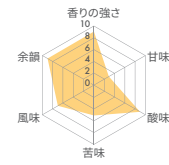
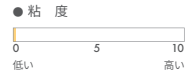


### Purée fruit de la passion 100%

冷凍ピューレ

#### パッション (パッションフルーツ) (無加糖)

- BRIX : 13 ± 2
- pH : 2.5 ~ 3.3

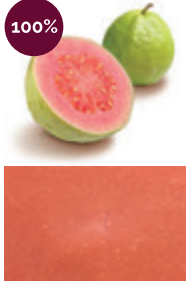
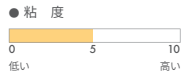


### Purée goyave 100%

冷凍ピューレ

#### グアバ (グアバ) (無加糖)

- BRIX : 8 ± 2
- pH : 3.7 ~ 4.3

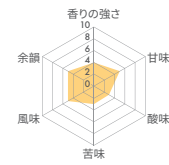
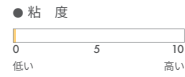


### Purée grenade 100%

冷凍ピューレ

#### ザクロ (ザクロ) (無加糖) \*

- BRIX : 14 ± 2
- pH : 3.3 ~ 3.8

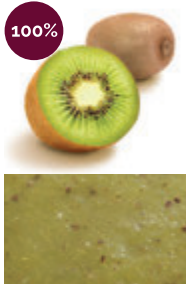
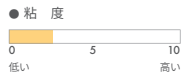


### Purée kiwi 100%

冷凍ピューレ

#### キウイ (キウイフルーツ) (無加糖)

- BRIX : 13 ± 2
- pH : 3.1 ~ 3.7

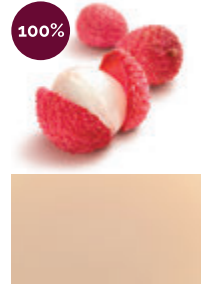
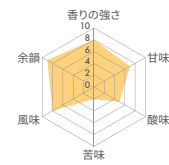
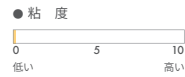


### Purée litchi 100%

冷凍ピューレ

#### ライチ (ライチ) (無加糖)

- BRIX : 16 ± 2
- pH : 4.0 ~ 4.7

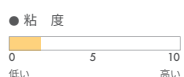


### Purée papaye 100%

冷凍ピューレ

#### パパイヤ (パパイヤ) (無加糖) \*

- BRIX : 9 ± 2
- pH : 4.9 ~ 5.5



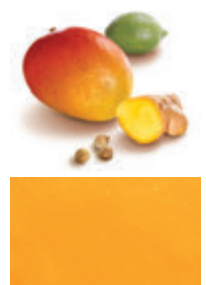
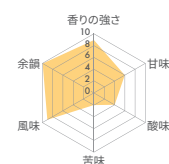
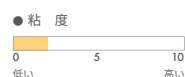
### Purée mangue épicée

冷凍ピューレ

#### マンゴ エピセ \*

(マンゴ、ライム、しょうがとコリアンドロの香料)

- BRIX : 20 ± 1
- pH : 3.5 ~ 4.0
- 加糖 4%



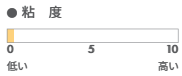
### Purée cocktail caraïbes au rhum

冷凍ピューレ

#### コクテル カライブ オロム\*

(パイナップル、ココナッツミルク、ライム、ラム酒)

- BRIX: 20 ± 1
- pH: 3.4 ~ 4.0
- 加糖 11%

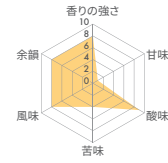
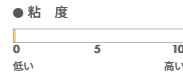


### Purée citron jaune 100%

冷凍ピューレ

#### シトロンジュンヌ (レモン) (無加糖)

- BRIX: 8 ± 2
- pH: 2.1 ~ 2.8



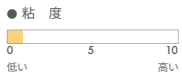
### Spécialité gingembre

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)

- BRIX: 14 ± 2
- pH: 2.8 ~ 3.3

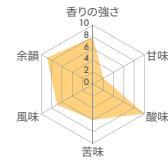
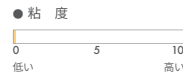


### Purée kalamansi 100%

冷凍ピューレ

#### カラマンジ (カラマンジ) (無加糖)

- BRIX: 8 ± 2
- pH: 2.1 ~ 2.8

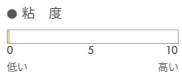


### Purée citron vert 100%

冷凍ピューレ

#### ライム (ライム) (無加糖)

- BRIX: 9 ± 2
- pH: 2.1 ~ 2.8

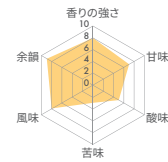


### Purée mandarine 100%

冷凍ピューレ

#### マンダリン (マンダリン) (無加糖)

- BRIX: 11 ± 2
- pH: 3.2 ~ 3.8

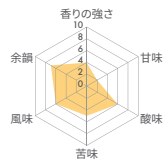
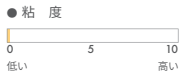


### Purée bergamote 100%

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

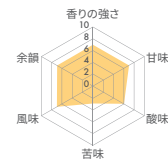
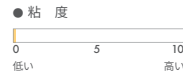


### Purée orange sanguine 100%

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



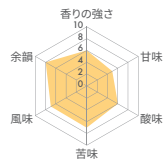
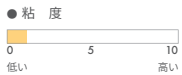
### Purée orange & orange amère 100%

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



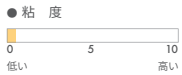
### Purée pamplemousse rose 100%

冷凍ピューレ

#### パンプルムース ロゼ (無加糖)

(グレープフルーツビー)

- BRIX: 11 ± 2
- pH: 3.2 ~ 3.8



# 取扱製品

※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 <sup>※2</sup>	
	1kg	10kg <sup>※1</sup>	1kg	10kg <sup>※1</sup>	1kg×3	1kg×6
レッドフルーツ	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)	●				●
	グロゼイユ(赤すぐり) (無加糖)	●				●
	ミルティユ(ブルーベリー) (無加糖)	●	●			●
	ミュール(ブラックベリー) (無加糖)	●				●
	カシス(黒すぐり) (無加糖)	●	●			●
	グリオット(さくらんぼ) (無加糖)	●	●			●
	クランベリーグリオット(つるこけもも/さくらんぼ) (無加糖)	●				●
	スリーズノワール(さくらんぼ) (無加糖)	●	●			●
	フリユイルージュ(ブラックベリー、苺、こけもも、黒すぐり) (無加糖)	●				●
果樹園のフルーツ	アプリコット(杏) (無加糖)	●	●			●
	ベッシュブランシュ(白桃) (無加糖)	●				●
	ベッシュサンギーヌ(桃) (無加糖)	●				●
	ポムベルト(青りんご) (無加糖)	●	●			●
	ポワール(西洋梨) (無加糖)	●	●			●
	フィグ(いちじく) (無加糖)	●	●			●
	メロン(メロン) (無加糖)	●	●			●
	パステック(スイカ) (無加糖)	●				●
	クエッチ(すもも) (無加糖)	●				●
	マロン(栗、バニラ)			●		●
	ミラベル(ミラベル) (無加糖)	●				●
トロピカルフルーツ	マンゴ(マンゴ) (無加糖)	●	●			●
	アナナ(パイナップル) (無加糖)	●	●			●
	バナナ(バナナ) (無加糖)	●	●			●
	ココナッツ(ココナッツ)			●	●	●
	パッション(パッションフルーツ) (無加糖)	●	●			●
	グアバ(グアバ) (無加糖)	●				●
	ザクロ(ザクロ) (無加糖)	●				●
	キウイ(キウイフルーツ) (無加糖)	●	●			●
	ライチ(ライチ) (無加糖)	●	●			●
	パパイヤ(パパイヤ) (無加糖)	●				●
	マンゴ エピセ(マンゴ、ライム、しょうがとコリアンドロの香料)			●		●
	フリユイトロピコー(パイナップル、マンゴ、パッションフルーツ、ライム) (無加糖)	●				●
	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(パイナップル、レモン、しょうが、しょうがのシロップ漬)	●				●
	柑橘系フルーツ	シトロンジョンヌ(レモン) (無加糖)	●	●		
ライム(ライム) (無加糖)		●	●			●
カラマンジ(カラマンジ) (無加糖)		●				●
ベルガモット(ベルガモット) (無加糖)		●				●
マンダリン(マンダリン) (無加糖)		●	●			●
オレンジ エ 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) (無加糖)		●				●
オレンジサンギーヌ(ブラッドオレンジ) (無加糖)		●	●			●
パンブルムース ロゼ(グレープフルーツルビー) (無加糖)		●				●

# 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&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な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 ポワロンの基準に沿って作成されたものです。

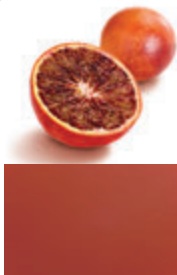
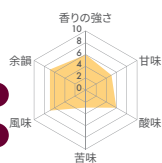
### Préparation concentrée d'orange sanguine

冷凍ピューレ

#### 濃縮ブラッドオレンジ (濃縮ブラッドオレンジ) (無加糖)

- BRIX : 50 ± 2
- pH : 3.1 ~ 3.5

フルーツ使用量 **ブラッドオレンジ 約5.5 kg**  
(1パックあたり)  
標準使用例 **ピューレ1kg:水3L**



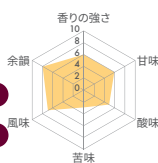
### Préparation concentrée de mandarine

冷凍ピューレ

#### マンダリンコンサントレ (濃縮マンダリン) (無加糖)

- BRIX : 61 ~ 65
- pH : 3.4 ~ 3.8

フルーツ使用量 **マンダリン 約6.5 kg**  
(1パックあたり)  
標準使用例 **ピューレ1kg:水4~4.2L**



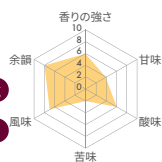
### Préparation concentrée d'orange

冷凍ピューレ

#### オレンジコンサントレ (濃縮オレンジ) (無加糖)

- BRIX : 58 ± 2
- pH : 3.2 ~ 3.7

フルーツ使用量 **オレンジ 約8.0 kg**  
(1パックあたり)  
標準使用例 **ピューレ1kg:水3.5~3.8L**



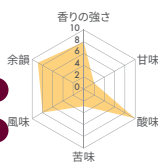
### Préparation concentrée de citron

冷凍ピューレ

#### シトロンコンサントレ (濃縮レモン) (無加糖)

- BRIX : 37 ± 2
- pH : 1.7 ~ 2.1

フルーツ使用量 **レモン 約6.5 kg**  
(1パックあたり)  
標準使用例 **ピューレ1kg:水3.2L**





# 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、デザート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



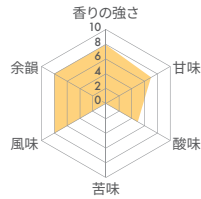
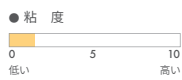
※ pH, BRIX, 加糖%, フルーツの名称については、メーカーの都合により予告なく変更される場合がございます。  
※ 掲載しているグラフは、レヴェルジェ ボワロンの基準に沿って作成されたものです。

## Coulis fraise

冷凍クーリー

### フレーズ (苺)

□ BRIX: 22 ± 1  
□ pH: 3.0 ~ 3.6

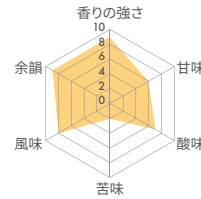
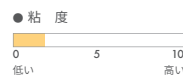


## Coulis cassis

冷凍クーリー

### カシス (黒ずぐり)

□ BRIX: 26 ± 1  
□ pH: 2.6 ~ 3.3

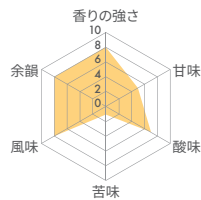
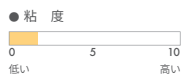


## Coulis framboise

冷凍クーリー

### フランボワーズ (木苺)

□ BRIX: 23 ± 1  
□ pH: 2.8 ~ 3.4

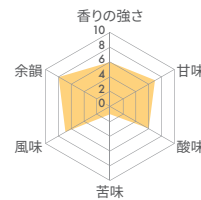
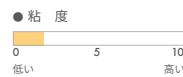


## Coulis abricot

冷凍クーリー

### アブリコット (杏)

□ BRIX: 25 ± 1  
□ pH: 3.1 ~ 3.6

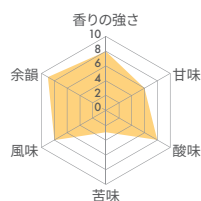
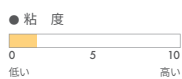


## Coulis mangue passion

冷凍クーリー

### 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

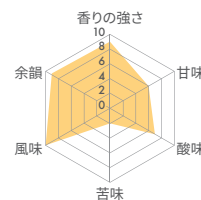
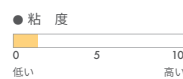


## Coulis fruits rouges

冷凍クーリー

### フリュイ ルージュ (苺、ブラックベリー、さくらんぼ、赤ずぐり)

□ BRIX: 24 ± 1  
□ pH: 3.0 ~ 3.7



# 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な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** (黒ずぐり)

Airelle  
冷凍ホール

2 **エレール** (こけもも (赤))

Myrtille  
冷凍ホール

3 **ミルティユ** (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** (赤ずぐり)

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 フリュイールージュ**  
(赤ずぐり、黒ずぐり、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** (大黃)

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)

Concours de Pâtisserie Les vergers Boiron

## 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](http://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

 日仏商事株式会社  
**nichifutsu** SHOJI CO., LTD.



my-vb.com



Les vergers Boiron  
BP 21016 – 26958  
Valence Cedex  
France

www.agence-maverick.com