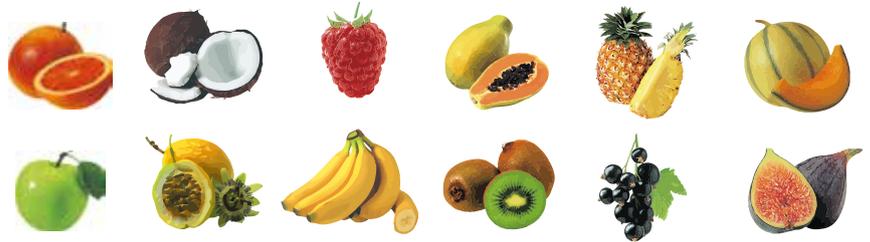




# 6 ボワロン社を知るための つのキーワード



## 1. 信頼できるパートナー

### 製品に最適なタイミングで収穫

・ボワロン社が取り扱うフルーツや野菜は、世界中の優れた土壌で栽培され、厳しい基準をクリアしたもののみが、信頼できるパートナーから納入されています。これらの最高品質のフルーツや野菜は、最適なタイミングで収穫されます。IQF 冷凍ホールは、外観が美しい完熟直前の状態で収穫されたものが使われます。冷凍ピューレやクーリーには、フルーツ本来のジューシーさや香り、色をそのまま再現できるよう、完熟した状態で収穫されたものが使われます。

## 2. 妥協を許さない厳しい検査

### 様々な検査で原材料の品質を調査

・世界中のパートナーから工場に届けられたフルーツや野菜は、ボワロン社の検査専門のエキスパートにより、ロット単位官能試験などの品質チェックが行われます。品種や形、大きさ、色、香り、テクスチャー、糖度などあらゆる項目で解析され、ボワロン社の定める基準をクリアしないものは、一切商品に使われることはありません。

## 3. 安定した品質

### 安定した品質を維持するために

・ボワロン社では選別されたフルーツや野菜をただ加工するだけではありません。天候の影響を受けやすいフルーツや野菜の品質に左右されないよう、またプロが手掛ける最終製品にブレが生じないように、ボワロン社では複数のロットを独自のノウハウでアッソンプラージュ（ブレンド）することで、常に安定した品質を維持しています。

## 4. ヴァランスの新工場

### 管理の行き届いた施設

・製造は、自然豊かでフルーツの栽培が盛んなヴァランス地方にある最新の自社工場で行われています。2010年に設立された工場は、プロの職人に満足して頂けるように、品質や環境を考慮した規格、ISO9001とISO14001を取得しています。また、HACCP規格も有り、起こりえるリスクを事前に検討し問題解決にあたっています。品質管理センターで厳しい検査をクリアしたロットだけがお客様に届くように管理されています。

## 5. 瞬間低温殺菌製法

### 素材の特徴を守る殺菌製法

・ボワロン社の主な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ゥリゼーション（瞬間低温殺菌製法）を行っています。この製法は長い賞味期限（解凍前30ヶ月）を実現するとともに厳しい基準にも対応しています。

## 6. 使いやすいパッケージ

### 使いやすさを追求した容器

・ボワロン社はパティスリーやレストランで働くプロの方の為に、開けやすく、積みやすく、再利用しやすい、また衛生面や保存性を考慮したパッケージを開発しました。再封可能な蓋には突起が付いており、底部の窪みに合わせて安定してスタッキングできます。また、容器の側面には100gと250gの目盛りがあり、冷凍状態のまま必要な量だけご使用いただけます。内部は滑らかな形状なので、ピューレを無駄なく最後まで使い切ることができます。

