FLAVOR
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS boiron®

Rhubarbe Rouge

Let's cultivate fruit excellence

PURÉES SURGELÉES SANS SUCRES AJOUTÉS*

RHUBARBE ROUGE

LA TOUCHE ACIDULÉE QUI SUBLIME VOS RECETTES

NOUVEAUTÉ

ルバーブルージュ

- ポーランドおよびフランスで栽培されたフランボザ・レッド種を使用*
- オレンジがかったピンク色
- 自然で濃厚、やや繊維感のあるテクスチャー
- 植物由来のニュアンスと、軽くコンポートしたような風味

RHUBARBE ROUGE

ASPECT

コーラルピンク色

不均質性

粘度

TEXTURE IN MOUTH

繊維

コーティング感

TASTE

アーティチョークのニュアンス

酸味

植物の青いニュアンス

加熱した果実感

苦味

渋味

土のニュアンス

"独自の芳香プロファイルを持つピューレ。自然な甘さと繊細な酸味が調和しています。
なめらかで繊維感とのバランスの取れたテクスチャーが、過度な酸味に偏ることなく、
ルバーブ本来の豊かな風味を引き出します。"
— ティボー・マルシャン（レ・ヴェルジェ・ボワロン コーポレートシェフ）

*原料の産地や品種は、収穫状況や供給条件により変更となる場合があります。

Frozen puree
RHUBARBE ROUGE

origin and harvesting
原産地と収穫

レ・ヴェルジェ・ボワロンの
ルバーブルージュピューレは、
ポーランドおよびフランスで栽培されたルバーブを使用しています。*

使用している**「フランボザ・レッド（Frambozen Rood）」品種**は、
ポーランド語でラズベリーを意味する「malinowa」とも呼ばれており、
ピンクがかった美しい赤色の茎が特長です。*
定期的な降雨により、肥沃で十分に水分を含んだ土壌に恵まれた
環境で露地栽培されています。

ルバーブは**一度植えると10年程度にわたり収穫**が可能で、
安定した生産が続きます。**収穫は5月から8月**にかけて行われます。

*原料の産地や品種は、収穫状況や供給条件により変更となる場合があります。

Product benefits
製品の特長

- ✓ 砂糖不使用
- ✓ **オレンジがかったピンク色**
- ✓ 自然で濃厚、**やや繊維感のあるテクスチャー**
- ✓ 植物由来のニュアンスと、軽くコンポートしたような風味

Ideal for use in
使用に最適な分野

- アイスクリーム
- チョコレート
- ペストリー
- ケータリング
- ホテル・レストラン

Best ways to use it
おすすめの使用方法

- ✓ コンフィ
- ✓ コンポート
- ✓ クレムー
- ✓ クレーム・パティシエール
- ✓ ムース

Market data
マーケットデータ

産地	**ポーランドは赤ルバーブの主要産地**
95%	ポーランドはルバーブの主要な生産国です。**ポーランドでは生産されるルバーブの約95%が赤ルバーブ**であり、高品質な産地として知られています。（LvBサプライヤー提供データ／2024年時点）
市場動向	**ルバーブフレーバーの人気が拡大中**
10%	**ルバーブフレーバーは前年比10%増**と、成長が続いています。（LvB社内データ／2024年・冷凍ピューレ実績）
原料情報	**長期にわたり収穫が可能**
10 years	ルバーブは露地で栽培される生命力の強い植物で10年程度にわたり収穫が可能な多年生作物です。毎年再生するため、特別な処理を必要としません。葉物野菜の一種であるルバーブは、霜の影響を受けやすいという特性も持っています。

Product information
製品情報

パッケージ：
・1kg 容器
・梱包：6kg カートン

原材料：
100% ルバーブルージュ

Flavor combinations
おすすめのフレーバー組み合わせ

スリーズノワール　アプリコット　ポムベルト

フィグ　ライム　フレーズ

Thibault MARCHAND

ティボー・マルシャン

Les vergers Boiron
World Pastry Chef

2019年、パートナーのエリカ・サンジョルジとともに
英国を代表するプロ向け製菓コンペティション番組である
「British Bake Off: The Professionals」で優勝し、最も注目を集める実績を残す。
雑誌「Olive Chef Awards」において「英国最優秀パティシエ」部門にも選出される。

向上心と完璧主義を原動力に、若くして海外へ渡り、
マイアミではパティスリー「Hugo & Victor」の展開に携わり、
その後ロンドンのキンプトン・フィッツロイにて活躍。

フランス帰国後は複数の店舗でコンサルタントとして活動し、
2022年10月よりレ・ヴェルジェ・ボワロンの
コーポレートマネージャー兼テクニカルアンバサダーに就任。

Corentin MAGNIN

コランタン・マニャン

Les vergers Boiron
France Pastry Chef

料理人である父の影響を受けて食の世界に関心を持ったコランタンは、
料理人としての道を志し、その後パティスリーへの情熱を見出す。

20歳でキャリアをスタートし、わずか3年で「ル・シャビシュー」のコミから
「メゾン・ロスタン」のシェフ・パティシエへと昇進。

2021年には自身の経験の伝承に軸足を移し、
UTECエムランヴィルにて講師として活動（〜2024年）。

2024年7月より、レ・ヴェルジェ・ボワロン フランス シェフに就任。

Bastien CARRIOU

バスティアン・カリウ

Harrods Head chocolatier

ナント出身。幼少期をフランス領ポリネシアで過ごし、
バニラやカカオ、トロピカルフルーツの栽培に触れた経験がキャリアの原点となる。

2010年に製菓の道へ進み、パティスリーやショコラをはじめ幅広い分野で研鑽を積み、
BTMパティシエを取得。国内外のコンクールでも実績を残す。

2017年にロンドンの「ハロッズ」に入社。著名シェフや世界的ショコラティエと協働し、
2018年にはRACAアワード・オブ・エクセレンスを受賞。
2021年には「メイド・イン・ハウス」ショコラトリーの立ち上げに携わる。

現在はヘッド・ショコラティエとして開発とプロジェクトを統括し、
チームの育成やコンクール指導にも尽力している。

SOMMAIRE

6 Tarte meringuée
rhubarbe rouge & pistache
ルバーブルージュ＆ピスタチオのメレンゲタルト

8 Choux rhubarbe rouge & figue violette
ルバーブルージュとフィグのシュー

10 Madeleine rhubarbe rouge
ルバーブルージュのマドレーヌ

11 Bonbon rhubarbe rouge
ルバーブルージュのボンボン

ルバーブルージュ＆ピスタチオのメレンゲタルト

Tarte meringuée rhubarbe rouge & pistache

ティボー・マルシャン

10個分（直径80mm・高さ20mmのタルトリング）

ボワロン
冷凍ピューレ
ルバーブルージュ

ボワロン
冷凍ピューレ
フランボワーズ
（無加糖）

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジョンヌ

シュクレ生地

PÂTE SUCRÉE

無塩バター	150 g
粉糖	120 g
全卵	60 g
薄力粉	300 g
塩（細粒）	2.5 g

① ミキシングボウルにバター、粉糖、塩を入れ、ビーターを使用して混ぜ合わせる。
② 卵を少しずつ加え、ふるった薄力粉を加える。
③ 生地を冷蔵庫で20分休ませた後、2.5mm厚に伸ばし、さらに15分冷蔵庫で休ませる。
④ 型に敷き込み、20分冷やした後、175℃のオーブンで焼成し、きつね色に仕上げる。
⑤ 焼成後、生クリームと卵黄の混合液（分量外）を塗り、再度オーブンで乾燥させて防水処理をする。

ピスタチオ フォユティーヌ プラリネ

PRALINÉ FEUILLANTINE PISTACHE

ピスタチオプラリネ	120 g
カカオバリー パユテ フォユティーヌ	50 g

① ピスタチオプラリネとフォユティーヌを混ぜ合わせる。
② 使用まで保管する。

ルバーブルージュ&フランボワーズのクレムー

CRÉMEUX RHUBARBE ROUGE & FRAMBOISE

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ	200 g
ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	100 g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	7.5 g
水	75 g
グラニュー糖	80 g
NHペクチン	6 g
コーンスターチ	15 g
無塩バター	45 g

① ピューレ類と水を合わせて加熱する。
② グラニュー糖、ペクチン、コーンスターチを混ぜ合わせる。
③ ホイッパーで混ぜながら、①に②を振り入れる。
④ 2分間沸騰させて、火から外し、50℃まで冷ます。
⑤ バターを加え、ハンドブレンダーで乳化させる。
⑥ 冷蔵庫で24時間休ませる。

スフレ風イタリアンメレンゲ

MERINGUE ITALIENNE SOUFFLÉE

グラニュー糖	220 g
水	75 g
卵白	140 g

① 鍋で砂糖と水を121℃まで加熱する。
② 卵白を泡立てながら、シロップを少しずつ加える。
③ メレンゲが冷めるまで泡立て続ける。

Montage

① タルト生地を空焼きする。
② ピスタチオフィユティーヌプラリネを敷く。
③ クレムーを絞り、表面をならす。
④ タルトを冷凍する。
⑤ イタリアンメレンゲを絞る。
⑥ 粉糖を振り、180℃のコンベクションオーブンで
焼き色がつくまで焼成する。

NOTES

ルバーブルージュとフィグのシュー

Choux rhubarbe rouge & figue violette

コランタン・マニャン

8〜10個分（直径80mm・高さ20mm タルトリング）

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ	ボワロン 冷凍ピューレ フィグ	ボワロン 冷凍ピューレ シトロンコンサントレ

シュー生地

PÂTE À CHOUX

水	75 g
牛乳	75 g
グラニュー糖	2.5 g
塩	2.5 g
バター	70 g
小麦粉	100 g
全卵	150 g

① 鍋に水、牛乳、グラニュー糖、塩、バターを入れて沸騰させる。
② 火から外し、ふるった小麦粉を加えて切るように混ぜ合わせる。
③ 強火で加熱して生地の水分を飛ばし、
その後ミキサーのビーターでなめらかに整える。
④ 生地の水分が適度に飛び、粗熱が取れたら、
卵を1つずつ加えて均一な状態にする。
⑤ シルパンを敷いたタルトリングに、生地を1個あたり34gずつ絞る。
⑥ 上からシルパンと鉄板を重ねてしっかりと重しをかける。
⑦ 170℃のコンベクションオーブンで約45分焼成する。

アーモンドクルスティヤン

CROUSTILLANT AMANDE

バター	50 g
グラニュー糖	50 g
アーモンドパウダー	50 g
小麦粉	50 g
アーモンドプラリネ	25 g
ホワイトチョコレート	55 g
カカオバリー パユテ フォユティーヌ	25 g

① バター、グラニュー糖、アーモンドパウダー、小麦粉を混ぜ、
均一な生地にする。
② 粗く広げ、160℃で15分焼成する。
③ 冷却後、砕いてからプラリネ、フォユティーヌ、
溶かしたホワイトチョコレートを加えて混ぜる。
④ 2mm厚に伸ばし、冷却後、直径70mmの円形に抜く。

ルバーブルージュのクレーム・パティシエール

CRÈME PÂTISSIÈRE RHUBARBE ROUGE

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ	135 g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンコンサントレ	5 g
全卵	40 g
グラニュー糖	30 g
スターチ	13 g
水	25 g

① 卵、グラニュー糖、スターチ、水を合わせて白っぽくなるまで混ぜる。
② ピューレとコンサントレを加熱し、①を加える。
③ 混ぜながら沸騰させ、2分間加熱する。
④ 急冷し、使用まで保管する。

ルバーブルージュのコンフィ
CONFIT DE RHUBARBE ROUGE

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ ..... 500 g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンコンサントレ ..... 5 g
グラニュー糖 ..... 80 g
NHペクチン ..... 5.5 g

① 鍋にピューレとコンサントレを入れて加熱する。
② グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせる。
③ ①に②を加え、沸騰させながら2分間加熱する。
④ φ80mm×20mmのシリコン型に直接流し入れ、冷凍する。

フィグのコンフィ
CONFIT FIGUE VIOLETTE

ボワロン 冷凍ピューレ フィグ ..... 250 g
冷凍イチジク ..... 50 g
グラニュー糖 ..... 15 g
ハチミツ ..... 10 g
NHペクチン ..... 3 g

① ピューレとハチミツを鍋で加熱する。
② グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせる。
③ ①に②を加え、沸騰後2分間加熱する。
④ イチジクを2〜3mm角にカットして加える。
⑤ バットに移し、冷蔵保管する。

フィグのジェル
GEL FIGUE VIOLETTE

ボワロン 冷凍ピューレ フィグ..... 150 g
グラニュー糖 ..... 10 g
イオタ タイプ カラギーナン ..... 2 g

① ピューレを鍋で加熱する。
② 粉類を混ぜ合わせ、①に加え混ぜる。
③ 1分間沸騰させる。
④ 冷却し、組み立てまで保管する。

仕上げ
FINITIONS

マイクロハーブ（ゴハクレス） ..... 150 g
刻みアーモンド ..... 300 g
ナパージュヌートル ..... 適量

Montage

① シューの上部をカットし、詰めやすい状態にする。
② シューの底にクレーム・パティシエールを絞る。
③ シューの高さまでフィグのコンフィを詰める。
④ シューの上にクルスティヤンのディスクをのせる。
⑤ ルバーブルージュのコンフィを型から外し、
ナパージュをかけてシューの上にのせる。
⑥ フィグのジェルをなめらかにし、中央のくぼみに絞る。
⑦ 周囲に刻みアーモンドを散らし、ゴハクレスを飾る。

ルバーブルージュのマドレーヌ

Madeleine rhubarbe rouge

バスティアン・カリウ

40個分

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ	ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ

マドレーヌ

MADELEINE

全卵	300g
グラニュー糖	260g
牛乳	120g
薄力粉	270g
ベーキングパウダー	8g
植物油	200g
バニラペースト	40g

① 全卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる。
② 牛乳を加え、合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え、混ぜすぎないように注意しながら混ぜ合わせる。
③ 均一になったら、植物油とバニラペーストを加える。
④ シリコン製マドレーヌ型に流し入れる。
⑤ 230℃のオーブンで約10分焼成する。

ルバーブルージュのコンポート

COMPOTE DE RHUBARBE ROUGE

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ	400g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	20g
デメララシュガー	90g
グルコース	50g
生姜（すりおろし）	7g
NHペクチン	6g

① すべての材料を鍋に入れて加熱する。
② Brix72°まで加熱する。
③ 冷却後、ハンドブレンダーでなめらかにする。
④ 使用まで保管する。

赤色カカオバタースプレー

SPRAY AU BEURRE DE CACAO ROUGE

カカオバター	100g
油溶性白色着色料（E171不使用）	2g
油溶性赤色着色料	10g

① すべての材料を溶かし、均一になるまで混合する。
② 31℃で使用する。

組立て

MONTAGE

① マドレーヌにコンポートを詰め、固まるまで置く。
② マドレーヌをピンク色に着色したチョコレート（分量外）に浸し、再度マドレーヌ型に戻す。
③ 結晶化後、型から外す。
④ 片面に赤色カカオバターを吹き付ける。

ルバーブルージュのボンボン

Bonbon rhubarbe rouge

バスティアン・カリウ

70〜80g×20個分

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ	ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ（無加糖）	ボワロン 冷凍ピューレ ライム

ルバーブルージュとフレーズのジュレ

GELÉE DE RHUBARBE ROUGE ET FRAISE

ボワロン 冷凍ピューレ ルバーブルージュ ..... 400 g
ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ ..... 100 g
グラニュー糖 ..... 160 g
グルコース ..... 80 g
クエン酸 ..... 1 g

① すべての材料を鍋に入れて加熱する。
② Brix72°まで加熱する。
③ 冷却後、ハンドブレンダーでなめらかにする。
④ 使用まで保管する。

ライムのガナッシュ

GANACHE CITRON VERT

ボワロン 冷凍ピューレ ライム ..... 235 g
転化糖 ..... 25 g
バター ..... 27.5 g
ホワイトチョコレート（34%） ..... 345 g
カカオバター ..... 6 g

① ピューレを沸かし80℃まで冷ます。
② 容器にショコラと転化糖を入れ、
①を加え滑らかになるまでハンドブレンダーにかける。
③ さらに、バターとカカオバターを加え、乳化させる。
④ 使用まで保管する。

赤色カカオバタースプレー

SPRAY AU BEURRE DE CACAO ROUGE

カカオバター ..... 100 g
油溶性黄色着色料 ..... 4 g
油溶性赤色着色料 ..... 9 g

① カカオバターを溶かし、着色料を加えて均一に混合する。

Montage

① 31℃に調整した赤色カカオバタースプレーを型に吹き付ける。
② 小さなスポンジをリューター（小型回転工具）に取り付け、
カカオバターが固まる前に各キャビティ内で回転させ、
スパイラル模様をつける。
③ 結晶化させる。
④ ホワイトチョコレート（34%）で型をコーティングする。
⑤ 再度結晶化させる。
⑥ 型の1/3までルバーブルージュのジュレを絞り、
その上にガナッシュを上端まで流し入れ、固まるまで置く。
⑦ ホワイトチョコレート（34%）で蓋をする。
⑧ 一晩休ませ、翌日型から外す。

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS boiron®

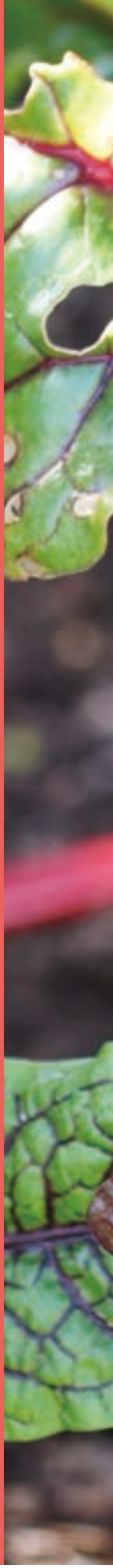
Entreprise B Certifiée

les-vergers-boiron.com

LINE

公式LINEで最新情報をお届けします。

講習会・イベント、新作レシピなどの最新情報を配信。
100種類以上のレシピや製品情報、
フルーツペアリングのヒントもLINEからご覧いただけます。



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4-48F　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1-19F　TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

2026.06