



# Creative drinks

by Aki Wang

les vergers  
boiron 

# レ ヴェルジェ ボワロンに ついて



**Alain Boiron**  
Managing director

レ ヴェルジェ ボワロンは、75年以上、世界中のシェフやブレンダーの創造性を発揮する冷凍フルーツの発展にエネルギーを注力し経験を重ねてまいりました。

1976年一つのノウハウを活かして、冷凍フルーツピューレを発売。最高の土地から最良の品種を選び抜き、ブレンド技術をコントロール。フルーツごとに製法を改良し、季節に限らず一貫した品質を保証しています。

企業価値と専門性は代々受け継がれ、同族経営が行われております。現在の社長は3代目アラン ボワロンです。

販売店と輸入代理店のネットワークを通して、レ ヴェルジェ ボワロンは80か国で販売されています。70種類以上のフルーツピューレ、クーリー、冷凍フルーツから料理の可能性を探り、あなたの才能を開花させてください。

# どうしてドリンクに フルーツピューレ

## 効率化

無駄がなく、計量でき、必要な量をぴったり使えます。

## スピード

すぐに使用可能! 煩わしさ無し、カットもブレンドもありません。

## 利益

1杯当たりのコストが明確、季節による価格変動はありません。

## 品質が安定したドリンク

ユーザーに支持される風味、色、テクスチャー。

## 天然派

ヘルシーでフレッシュフルーツに近く、低糖飲料。



# ボワロンピューレを選ぶ 5つのメリット

## 100% 風味

フレッシュフルーツに匹敵する本物の風味、色、テクスチャー。

## 100% 天然

人工着色料、香料、増粘剤または防腐剤は使用していません。  
驚くほど繊細なフルーツの味です。 ※一部添加物使用あり。

## 100% 信頼

様々な規格基準で管理、保証され、品質の安定した商品。  
テクニカルシートがあり、精度の高いトレーサビリティ。

## 100%便利

洗浄や皮むき、カットや種の取り出し、ミキシングも必要ありません。  
無駄がなく、時間とコストを節約しつつ、通年でドリンクを簡単に提供  
できます。

## 100% あなたと一緒に

レ ヴェルジェ ボワロンは様々な代理店ネットワークを通じて、世界  
80か国以上で販売しています。



# ボワロンだけのプロセス

## フルーツの仕入れ

世界中の選りすぐりの土地からフルーツを選びます。  
その場所は勿論秘密です。

## ブレンド技術

シャンパンの製造工程にインスピレーションを受け、弊社のエキスパートたちは一貫してハイレベルな品質を維持するため、注意深く様々なフルーツをブレンドしています。

## 殺菌

それぞれのフルーツピューレは、フルーツが本来持つ自然の風味、テクスチャー、色を保つために特別な工程を通ります。

## 冷凍

ピューレは保存料なしのまま品質を保持するため、厳格な製造工程を経て冷凍され -18℃で保管されます。



# Les vergers Boiron Purée Flavors

## レッドフルーツ



ミュール



フリュイ ルージュ



カシス



フレーズ



マラ・テ・ボワ



フランボワーズ



スリーズノワール



ミルティユ



グリオット



克蘭ベリー  
グリオット



グロセイユ

## 果樹園のフルーツ



ポムベルト



ポワール



メロン



バステック



アプリコット



マロン



フィグ



ベッシュ  
ブランシュ



ベッシュ  
サンギーヌ



クエッチ

## トロピカルフルーツ



マンゴ エビセ



キウイ



ザクロ



バナナ



マンゴ



ライチ



ジャンジョンブル



フリュイ  
トロピコー



アナナ



グアバ



ココナツ



コクテル  
カライブ オロム



パパイヤ



パッション

## 柑橘系フルーツ



ライム



カラマンジ



シトロンジョンヌ



オレンジ エ  
オレンジアメール



パンブルムース  
ロゼ



マンダリン



オレンジサン  
ギーヌ



コクテル  
ダグリューム オ  
コアントロー



ベルガモット



**Aki  
Wei-Hsun Wang**



2001年以来、プロのバーテンダーとしてだけでなく経験豊富なコンサルタントとして、食品飲料業界で23年以上の実績を持つ Aki Wangは、2018年アジアにおける中国人チーフの栄冠をACKMにより手に入れました。アジアでの最も先進的なメディアより中華圏では“カクテルの父”と呼ばれています。

彼はカクテルの世界大会で3度の優勝を果たしただけでなく、2017年Belvedere International Cocktail Competitionでの優勝は彼のキャリアに大きな影響を与え、さらに関連するフィールドへと彼の知名度を飛躍的に高めることになりました。

彼は現在INDULGE Life Hospitality Groupを創業。4店のレストランとバーを所有し、フード&ドリンクのコンサルタントマネージングワイン&スピリッツの輸入会社も経営しています。

2015年、INDULGEプライベートバーは、“Tea Party II in the mix - Art of Chinese Culture' s Tea & Cocktail Mixology.” プロジェクトのデザイン性と芸術性によりIF Design & DFA(アジアデザイン賞)を授与されました。

2016年、INDULGE エクスペリメンタルピストロは、WBBより世界のベストバーの一つに選ばれました。

2017年~18年、INDULGE エクスペリメンタルピストロは、同年に世界のベストバー50の内28位に、アジアのベストバー50の内2番目の快挙を成し遂げました。

2018年、INDULGE エクスペリメンタルピストロは、ベストレストランバーの一つにノミネートされ、ミシュランガイド台北に掲載されました。

これらの輝かしい偉業を達成しながら、Aki Wangは中国文化と世界的に人気のカクテルの架け橋となる熱い志を持ち続けています。彼は次世代のバーテンダーやレストラン経営者の教育や業界への新規参入によるデモンストレーション活動にも従事し、2015年より毎年“国際バーテンダーウィーク”を開催しています。

このイベントでは世界中から熟練したバーテンダーとともに素晴らしい材料と中国文化の交流を目的としています。芸術とともにドリンクの新しいトレンドを創造し、中国文化と世界をつなぐとともに、新しい中国のカクテルのイメージを紹介します。BWTは認定セミナー、ゲストバーテンダーナイトを提案し、バーテンダーとしてのキャリアにおける情熱と価値を通じて新世代のバーテンダーを育て、中国のバーテンダーの質を向上させることを目標としています。

# Drinks Category & List

## フルーツティー

Four Seasons Concerto	12	Spreading Floral Punch	17
Cloud & Mist of Valley	13	Autumn Bell	18
Savory Garden	14	Lilly Bloom	19
Light of Dawn	15	Umami - Berry Frappe	20
Roasted Fruit Punch	16	Black Marigold	21

---

## モクテル

Jungle Yum	23	Forest Breeze	27
Spring Vibes	24	Love Potion	28
Rouge Velvet	25	Blood Pear Cobbler	29
Imperial Jade Fizz	26	Red Buds' Chin Chin	30

---

## スパークリング

Lychee & Apple Sparkling Cloud	32
Grapefruit & Cranberry Sparkling Cloud	33
Tropical Caramel Sparkling Cloud	34
Blood Orange & Elder Flower Sparkling Cloud	35
Bergamot & Agave Sparkling Cloud	36
Pomegranate & Hibiscus Sparkling Cloud	37

※日本で入手できない材料や飾りが一部ありますが、お好みでアレンジ可能です。



## フルーツティー

お茶は中国人にとって最も日常的なドリンクで、中国文化でも重要な役割を果たしてきました。

質の良いフルーツティーを作る重要なポイントは、ブレンド後茶葉の風味を失わないように、材料(フルーツ、ハーブ、スパイス等)を選ぶことにあります。それぞれの茶葉のフレーバーをベースにどのようにお茶を準備するか考える必要があります。

緑茶、ウーロン茶、紅茶はフルーツティーを作るために最もよく利用されるお茶です。

フルーツティーのベースであるお茶をどのように入れるか、その手順を以下に記載致します。

82~86℃の安定した熱源の元、水600mlを入れる。お茶の葉10gを加え、5分間抽出。

茶葉から最大限豊かな香りと味を引き出すためには、安定した温度が不可欠です。

この方法でフルーツティーを作ると、お茶の風味はそのまま、他の材料に消されることはありません。

フルーツティーを料理に捉えると、茶葉は料理に使われるメイン素材であり、レ ヴェルジェ ポワロンのピューレ・ハーブ・スパイスはニンニク・生姜・ネギのように風味を鮮やかに彩る素材です。そして甘さは塩・コショウを思わせる調味料として、口当たりを考え調整されるものです。

# FOUR SEASONS CONCERTO

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ポムベルト	60 ml
ボワロン 冷凍ピューレ ヘルガモット	15 ml
リンゴジュース	30 ml
四季春茶(台湾烏龍茶)	75 ml
エルダーフラワーシロップ	45 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	エルダーフラワー
グラス	クーブグラス



# CLOUD & MIST of VALLEY

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ベルガモット	15 ml
四季春茶(台湾烏龍茶)	75 ml
ジャスミンウォーター	15 ml
ハチミツシロップ(はちみつ 1 : 水2)	45 ml
シンプルシロップ(砂糖 1 : 水2)	30 ml

## 手順

シェイカーに全ての原料を入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	フレッシュぶどう(赤) フレッシュレモンヴァーベナ
グラス	ジュースグラス



# SAVORY GARDEN

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ポワール	60 ml
文山包種茶 (台湾 烏龍茶 浅煎)	75 ml
アガベシロップ	5 ml
塩シロップ(塩1:砂糖2:水5)	30 ml
プラムパウダー	適量

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	トップにプラムパウダー コーンフラワー
グラス	コリングラス



# LIGHT of DAWN

## 材料

ポワロン 冷凍ピューレ パッション	30 ml
文山包種茶 (台湾 烏龍茶 浅煎)	75 ml
ポワロン 冷凍ピューレ ザクロ	60 ml
クランベリージュース	30 ml
メープルシロップ	45 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	フレッシュのリンゴ、クローブ ゴールドエンココナツの葉
グラス	白ワイングラス



# ROASTED FRUIT PUNCH

## 材料

ポワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	30 ml
ポワロン 冷凍ピューレ マンゴ	45 ml
凍頂烏龍茶 (台湾 中煎)	75 ml
ローズウォーター	5 ml
台湾シロップ (赤砂糖1:水2)	60 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	ミョウガの芽 マジョラム
グラス	ブランデーバルーングラス





# SPREADING FLORAL PUNCH

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ライチ	45 ml
ボワロン 冷凍ピューレ オレンジサンギーヌ	30 ml
凍頂烏龍茶 (台湾 中煎)	75 ml
キャラメルシロップ	5 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	30 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	フレッシュグレープフルーツの皮 クローブ、お茶に漬けた梅
グラス	ブランデーハルーングラス



# AUTUMN BELL

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ カラマンジ	5 ml
ボワロン 冷凍ピューレ ポワール	60 ml
メープルシロップ	15 ml
リンゴジュース	30 ml
シナモンスティック(トースト)	1 pc
鉄観音茶 (台湾烏龍茶 深煎)	75 ml

## 手順

先ずトーストしたシナモンスティックを混ぜる。  
そして全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	シトラス系の皮、シナモンスティック アカザカズラの花
グラス	コリングラス



# LILLY BLOOM

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ パンプルムースロゼ	45 ml
鉄観音茶 (台湾烏龍茶 深煎)	75 ml
エルダーフラワーシロップ	30 ml
塩シロップ(塩1:砂糖2:水5)	45 ml
フレッシュセージ	6 pcs

## 手順

先ずフレッシュのセージの葉を混ぜる。  
そして全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	食用の野生の花 フレッシュのセージの葉
グラス	白ワイングラス



# UMAMI - BERRY FRAPPE

## 材料

ポワロン 冷凍ピューレ フレーズ	60 ml
紅玉紅茶 (台湾)	75 ml
梅こぶ茶 (梅こぶ茶3g:水100ml)	15 ml
豆乳	30 ml
オレンジフラワーウォーター	30 ml
アガベシロップ	5 ml

## 手順

シェイカーに全ての原料を入れ、  
氷と共によくシェイクする。  
クラッシュアイスを満たしたグラスに注ぐ。

方法	シェイク & 泡立て
飾り	フレッシュの苺 フレッシュのミント
グラス	白ワイングラス



# BLACK MARI GOLD

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ミルティユ	60 ml
紅玉紅茶(台湾)	75 ml
ブラウンシュガーシロップ(ブラウンシュガー1:水2)	30 ml
ハチミツシロップ(はちみつ1:水2)	45 ml
フレンチマリゴールド	1 sprig

## 手順

シェイカーに全ての原料を入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	フレッシュブルーベリー フレッシュフレンチマリゴールド
グラス	コリンズグラス





## モクテル

その優雅さとスタイルで注目を浴び、しかも酔う心配がないモクテルはここ5年で人気が高まり、新しいブレンドドリンクとしてポジションを得ています。

美味しいモクテルを作るには、フレッシュフルーツ、ハーブ、スパイス、フレーバーシロップが欠かせません。材料の中でもフレッシュフルーツが一番多く使用されています。

しかしながら季節を通してフルーツを仕入れる必要性があり、さらに通年で様々なフルーツを揃えることは困難です。そこでモクテル作りには、ヴェルジェ、ボワロンが登場します。ハーブとスパイスを加えれば、天然の色と風味を生かした最高のドリンクを提供することができます。

# JUNGLE YUM

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ	60 ml
ココナッツウォーター	45 ml
リンゴジュース	60 ml
キャラメルシロップ	15 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共にシェイクする。

方法	シェイク
飾り	お好みの葉 フレッシュマンゴ
グラス	Oスタイルのワイングラス



# SPRING VIBES

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ パッション	45 ml
菊花茶	90 ml
ハチミツ	15 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	30 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	フレッシュオレンジの皮 食用の花
グラス	コリンズグラス





# ROUGE VELVET

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ バンプルムースロゼ	60 ml
ボワロン 冷凍ピューレ ザクロ	30 ml
ヤクルト	30 ml
生クリーム	5 ml
オレンジフラワーウォーター	5 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	15 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク
飾り	フレッシュのリンゴ クローブ、シダの葉
グラス	クラシックなマティーニグラス



# IMPERIAL JADE FIZZ

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	30 ml
ボワロン 冷凍ピューレ パンプルムースロゼ	45 ml
ボワロン 冷凍ピューレ ライチ	45 ml
ローズウォーター	5 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	15 ml
炭酸水	top off

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。  
そしてトップから炭酸水を注ぐ。

方法	シェイク & ビルド
飾り	フレッシュのライチ ヘンルーダの葉
グラス	ハイボールグラス



# FOREST BREEZE

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ カラマンジ	30 ml
ボワロン 冷凍ピューレ ヘルガモット	60 ml
アスバラガスジュース(台湾)	45 ml
ハチミツシロップ(はちみつ1:水1)	60 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	30 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

**方法** シェイク

**飾り** フレッシュグレープフルーツの皮  
食用のカラフルな葉

**グラス** 赤ワイングラス



# LOVE POTION

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ポムベルト	45 ml
ボワロン 冷凍ピューレ ヘルガモット	15 ml
リンゴジュース	45 ml
エルダーフラワーシロップ	30 ml
トニックウォーター	top off

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。  
そしてトップからトニックウォーターを注ぐ。

方法	シェイク & ビルド
飾り	フレッシュの青リンゴ エルダーフラワーの芽
グラス	タンブラーグラス



# BLOOD PEAR COBBLER

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ポワール	60 ml
ボワロン 冷凍ピューレ オレンジサンギーヌ	60 ml
アガベシロップ	15 ml

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。

方法	シェイク & 泡立て
飾り	泡立てフレッシュの洋ナシ、クローブ、漬けた梅 フレッシュのフレンチマリーゴールド
グラス	タンブラーグラス



# RED BUDS' CHIN CHIN

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ザクロ	30 ml
ボワロン 冷凍ピューレ オレンジサンギーヌ	60 ml
ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	30 ml
トマトジュース	15 ml
赤ブドウジュース	30 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	15 ml
炭酸水	top off

## 手順

全ての材料をシェイカーに入れ、  
氷と共によくシェイクする。  
そしてトップから炭酸水を注ぐ。

方法	シェイク & ビルド
飾り	フレッシュの赤いリンゴ フレッシュのレモンヴァーベナ
グラス	シャンパンフルートグラス



## スパークリング



スパークリングは夏に最も選ばれるドリンクで、比較的簡単に作ることができますが、時々面白みに欠けることがあります。

このドリンクを作る時に特別にひと手間加えれば、驚きを与え記憶に残るドリンクになるでしょう。

リッチな口当たり、フルーティで華やかな自然の香りを作るために、レ ヴェルジェ ポワロンとゼラチンをブレンドします。

スパークリングクラウドと呼ばれるクリーミーで濃い泡を作るためにピューレと窒素を加えます。

※大きめのグラスの配合になっていますが、お好みによって調整いただけます。

# LYCHEE & APPLE SPARKLING CLOUD

## 材料

ポワロン 冷凍ピューレ ライチ	200 ml
リンゴジュース	300 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	50 ml
ゼラチン	2 pcs
ライムソーダ	適量
ラズベリーパウダー	on top

## 手順

全ての原料をゼラチンと共に混ぜ、  
エスプーマでクラウド(雲状)のものを作る。  
良く冷えたグラスにソーダを注ぎ、上にクラウドを乗せる。

方法	ビルド & レイヤー
飾り	ラズベリーパウダー
グラス	Oスタイルのワイングラス





# GRAPEFRUIT & CRANBERRY SPARKLING CLOUD

## 材料

ポワロン冷凍ピューレ パンプルムースロゼ	400 ml
クランベリージュース	100 ml
台湾シロップ(赤砂糖 1:水 2)	100 ml
ゼラチン	2 pcs
グレープフルーツソーダ	適量

## 手順

全ての原料をゼラチンと共に混ぜ、  
エスプーマでクラウド(雲状)のものを作る。  
良く冷えたグラスにソーダを注ぎ、上にクラウドを乗せる。

方法	ビルド & レイヤー
飾り	フレッシュのフレンチマリーゴールド
グラス	シャンパンフルートグラス



# TROPICAL CARAMEL SPARKLING CLOUD

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ パッション	200 ml
リンゴジュース	300 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	100 ml
キャラメルシロップ	50 ml
桜ソーダ	45 ml
ゼラチン	2 pcs

## 手順

全ての原料をゼラチンと共に混ぜ、  
エスプーマでクラウド(雲状)のものを作る。  
良く冷えたグラスにソーダを注ぎ、上にクラウドを乗せる。

方法	ビルド & レイヤー
飾り	ピンクプリムローズ フレッシュのマジョラム
グラス	コリンズグラス



# BLOOD ORANGE & ELDER FLOWER SPARKLING CLOUD

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ オレンジサンギーヌ	400 ml
リンゴジュース	100 ml
キャラメルシロップ	50 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	100 ml
ゼラチン	2 pcs
レモンソーダ	適量

## 手順

全ての原料をゼラチンと共に混ぜ、  
エスプーマでクラウド(雲状)のものを作る。  
良く冷えたグラスにソーダを注ぎ、上にクラウドを乗せる。

方法	ビルド & レイヤー
飾り	フレッシュのセージ、乾燥した金木犀
グラス	クラシックなシャンパングラス



# BERGAMOT & AGAVE SPARKLING CLOUD

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ベルガモット	200 ml
アガベシロップ	100 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	200 ml
ゼラチン	2 pcs
メロンソーダ	適量

## 手順

全ての原料をゼラチンと共に混ぜ、  
エスプーマでクラウド(雲状)のものを作る。  
良く冷えたグラスにソーダを注ぎ、上にクラウドを乗せる。

方法	ビルド & レイヤー
飾り	フレッシュのジャスミンの葉 コーンフラワー
グラス	ハリケーングラス



# POMEGRANATE & HIBISCUS SPARKLING CLOUD

## 材料

ボワロン 冷凍ピューレ ザクロ	200 ml
リンゴジュース	100 ml
クランベリージュース	100 ml
シンプルシロップ(砂糖1:水2)	150 ml
ゼラチン	2 pcs
シナモンスティック	2 pcs
ハイビスカスティーバッグ	3 pcs
パイナップルソーダ	適量

## 手順

全ての原料をゼラチンと共に混ぜ、  
エスプーマでクラウド(雲状)のものを作る。  
良く冷えたグラスにソーダを注ぎ、上にクラウドを乗せる。

方法	ビルド & レイヤー
飾り	炒ったポピーシード アカザカズラ
グラス	クラシックなシャンパングラス





 日仙商事株式会社  
**nichifutsu** SHOJI CO., LTD.  
[www.nichifutsu.co.jp](http://www.nichifutsu.co.jp)

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	〒812-0008	福岡市博多区東光2丁目14-23	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



les vergers  
boiron



my-vb.com

