



**SICOLY**  
*le Respect du Fruit*

生産者のこだわりの証  
Cueillir le goût





フランスの土壌豊かな恵みを、  
そのまま封じ込めてお届けします。



シコリはフランスの大手フルーツ生産者です。母体は南東部・リヨン地域の果樹農家による協同組合で、1962年の活動スタートから50年以上の歴史があります。現在は150軒の農家が加入し、計約570ヘクタールにおよぶ果樹園で年間約13000トンのフルーツを生産しています。組合では生産にとどまらず加工や流通も手がけており、最新のテクノロジーによって仕上げられた冷凍フルーツは、フランス国内外の食卓やレストランで親しまれています。よくフランスでは「テロワール」という言葉が聞かれます。シッカリ来る日本語はないのですが、強いて訳せば「作物を育てる土壌、環境、文化」といったニュアンスになります。シコリ協同組合のあるリヨン地域は日当たりがよく、農業大国フランス有数の肥沃な土地が広がっています。近隣の地域ではボジョレーヌーヴォーで名高いワイン用のブドウも作られており、まさにフルーツ栽培に最適な「テロワール」といえます。フランスの豊かな恵みをお客さまへ、シコリがお届けします。



## Qualité 1

愛情を注いだ自然栽培で、一つひとつ丁寧に育てます。

果樹園では多種多様なフルーツを自然栽培で育てており、栽培から収穫に至る作業はすべて人の手で行われます。園内にはテントウムシの幼虫を放し、害虫のアブラムシを駆除。農薬を用いず自然の力をそのまま利用することで、環境にも身体にも優しい栽培を可能にしています。収穫時にはフルーツを清潔に保つため、カゴを地面に直接置かず台に乗せるなど、隅々まで品質への心配りがなされています。さらにシコリは農家への栽培技術支援をはじめ、品質や安全性の向上に向けた取り組みも進めています。太陽の恵みとともに農家が愛情を注いで育てたフルーツが、冷凍フルーツやピューレの原料になります。



## Qualité 2

最新の技術と熟練した人の手から、市場をリードする美味しさが生まれます。

品質管理を徹底した工場と、  
市場の期待を先取りする研究開発。

工場に送られたフルーツは洗浄・選別を経て、急速冷凍されます。冷凍には最新の設備が用いられ、採れたてそのままの新鮮な味覚を保ったまま、お客さまのもとに届けることができます。また、工場内では品質管理チームがオペレーションを常にチェックし、生産から出荷に至るすべての段階において品質向上につとめています。同時にシコリでは、市場のニーズに応えるための研究開発にも力を注いでいます。今までにないコンセプトの商品開発、新たな原材料と原産地の開拓など取り組みは多岐に渡っており、冷凍フルーツ&ピューレのリーディングカンパニーとして、さらなる可能性を切り開いています。

最新設備を誇る工場で、  
美味しさそのままに急速冷凍。

工場にある急速冷凍機は大量のフルーツを、瞬時に冷凍可能。また、冷凍の品質は長年培ってきた加工ノウハウで均一に保たれています。

ピューレで採用されているジュール加熱技術は、商品の調理感を大幅に軽減。原料のフルーツが持つ味覚と色合いが、そのまま保たれます。

選別作業は特別に考案された調整ラインを通されるほか、熟練した人の目を通しても行われます。オートメーション化と確かな人の目による検査を組み合わせることにより、世界で認められたシコリならではの品質を保証しています。さらに工場では周辺環境に配慮した自然浄化施設を導入。工場で使用した水を再処理し、川と同じ水質に戻します。



## Qualité 3

国際的に認められた、安心へのたゆまない取り組み。

シコリの果樹園では、栽培区画ごとにすべての人の出入りが記録される農場手帳を導入しています。工場においてもそれぞれの工程が厳重に管理され、トレーサビリティ(追跡可能性)が徹底されています。同時にHACCP(ハサップ)方式を導入し、原料の入荷から生産、出荷に至る一連の工程でトータルな安全性向上を実現しました。これらの取り組みにより、安全な製品を生産している証である英国小売規格認証(BRC認証)を受けています。



# シコリ® フルーツ

SICOLY PRODUCTS

シコリ®には150種以上の商品があります。  
 ピュール、IQF冷凍フルーツ、ソースをはじめ  
 その他にも果物を使用した商品が揃っています。



## 冷凍フルーツピュール

PUREES DE FRUITS SURGELES

シコリ®のフルーツピュールは、着色料・保存料を使用していません。  
 果物と材料の厳密な選別、ノウハウ、パフォーマンス性の高い加工技術で、  
 果物の味わいと色を引き出しています。

### Fruits Rouge ベリー

【PUCA01】カシス  
CASSIS

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:14.5°±2  
pH:2.9±0.5

【PUFR50】フリーズ(★)  
FRAISE

加糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:16°±2  
pH:3.3±0.5

【PUFD01】フリーズ・デ・ボワ  
FRAISE DES BOIS

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:13°±2  
pH:3.4±0.5

【PUFR04】フリーズ センガセンガナ  
FRAISE SENGANGANA

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:8°±2  
pH:3.3±0.5

【PUFB01】フランボワーズ  
【PUFB50】フランボワーズ(★)  
FRAMBOISE

無糖

加糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:10°±2(無)22°±2(加)  
pH:3.1±0.5(無)3.3±0.5(加)

【PUGI01】グリオット  
GRIOTTE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:13°±2  
pH:3.1±0.5

【PUGR01】グロゼイユ  
GROSEILLE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:11°±2  
pH:3±0.5

【PUML03】フリユイ・ルージュ  
MIX FRUITS ROUGES (FRAISE, FRAMBOISE, GRIOTTE, GROSEILLE, MURE)

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:10°±2  
pH:3.3±0.5

【PUMU01】ミュール  
MÛRE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:11°±2  
pH:3.3±0.5

【PUMY01】ミルティエユ  
MYRTILLE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:12°±2  
pH:3.0±0.5

### Verger 果樹

【PUAB01】アブリコット  
ABRICOT

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:12.5°±2  
pH:3.5±0.5

【PUPE01】ペシュ・ブランシュ  
PÊCHE BLANCHE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:10°±2  
pH:3.5±0.5

【PUPE02】ペッシュ・ド・ヴィーニュ  
PÊCHE DE VIGNE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:12°±2  
pH:3.7±0.5

【PUP01】ポワール  
POIRE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:13±2  
pH:3.5±0.5

【PUP001】青りんご  
POMME VERTE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:11±2  
pH:3.2±0.5

【PURH01】ルバーブ  
RHUBARBE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:5±2  
pH:3±0.5

Agrumes  
柑橘類

【JUBG01】ベルガモット  
BERGAMOTE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:8±2  
pH:2.8±0.5

【PUCI50】レモン  
CITRON JAUNE

加糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:22±2  
pH:2.7±0.5

【PUCI55】クラッシュ・レモン  
CITRON BROYE

加糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:38±3  
pH:2.7±0.5

【JUKA01】カラマンシーピューレ  
KALAMANSI

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:8±2  
pH:2.4±0.5

【JUCI02】シトロン・ヴェール  
CITRON VERT

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:8±2  
pH:2.5±0.5

【JUMA03】マンダリン  
MANDARINE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:11±2  
pH:3.8±0.5

【JUOR02】オレンジ  
ORANGE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:10.5±2  
pH:3.6±0.5

【JUOR03】オレンジ・サンギン  
ORANGE SANGUINE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:12±2  
pH:3.2±0.5

【JUPP02】ピンク・グレープフルーツ  
PAMPLEMOUSSE ROSE

無糖



内容量:1kg  
規格:6×1Kg /CS  
BRIX:11±2  
pH:2.8±0.5

バックを積み上げた  
時にも横から何の  
ピューレか一目で  
わかるように、商品ラ  
ベルを上と横の2箇  
所に貼付きました。



Exotique  
エキゾチック

【PUAN01】パイナップル  
ANANAS

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 20.5°±2  
pH: 3.6±0.5

【JUPA01】パッションフルーツ  
FRUIT DE LA PASSION

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 15°±2  
pH: 3.0±0.5

【PULI01】ライチ  
LITCHI

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 16°±2  
pH: 4.0±0.5

【PUMG01】マンゴ  
MANGUE

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 18°±2  
pH: 3.9±0.5

【PUML04】ババマンガ  
MIX BAPAMANGA (BANANE, PASSION, MANGUE)

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 17°±2  
pH: 3.3±0.5

【PUNC06】ノドココ(繊維あり)  
NOIX DE COCO NON TAMISÉE

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 16.5°±2  
pH: 6.2±0.5

【PUNC01】ノドココ(繊維なし)  
NOIX DE COCO TAMISÉE

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 16.5°±2  
pH: 6.2±0.5

Culinaire  
料理用

【PUEG01】野バラ  
ÉGLANTINE

無糖



内容量: 1kg  
規格: 6×1Kg /CS  
BRIX: 14°±2  
pH: 4±0.5

# IQF冷凍フルーツ

FRUITS ENTIERS / MORCEAUX DE FRUITS

シコリ®IQF冷凍フルーツ(個別急速冷凍)は、高い技術で加工されているため  
1年中いつでもおいしい果物を味わうことができます。  
当社の果樹園・特定区画で栽培することで、味を均一に保っています。

FRUITS DECOR  
[デコール(飾り)]

【BICA60】冷凍カシスホール  
CASSIS ENTIERS SURGELES



内容量: 500g  
規格: 12×500g /CS

【BIFB75】冷凍フランボワーズホール  
FRAMBOISES ENTIERES SURGELEES



内容量: 500g  
規格: 12×500g /CS

【BIFD60】冷凍フリーズ・デ・ボワホール  
FRAISE DES BOIS ENTIERES SURGELEES



内容量: 400g  
規格: 12×400g /CS

【BIGR70】冷凍グロゼイユホール  
GROSEILLES ENTIERES SURGELEES



内容量: 500g  
規格: 12×500g /CS

【BIMU62】冷凍ミュールホール  
MURES ENTIERES SURGELEES



内容量: 500g  
規格: 12×500g /CS

【BIMY60】冷凍ミルティエユホール  
MYRTILLES ENTIERES SURGELEES



内容量: 500g  
規格: 12×500g /CS

**FRUITS ENTIERS,  
MORCEAUX, CUBES...**

〔モルソー、カット、  
キューブ、その他〕

【BIF160】冷凍いちじく ホール  
FIGES VIOLETTES DE PROVENCE ENTIERES SURGELEES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【BIFR61】冷凍フリーズ センガ・センガナ  
FRAISE SENG SENGANA ENTIERES SURGELEES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【BIF160】冷凍グリオット ホール  
GRIOTTES ENTIERES SURGELEES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【MCAB75】冷凍アプリコット 1/2カット  
OREILLONS D'ABRICOTS SURGELES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【MCPR74】冷凍ミラベル 1/2カット  
OREILLONS DE MIRABELLES SURGELES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【MCPE75】冷凍ペッシュド・ヴィーニュ 1/4カット  
QUARTIERS DE PECHES DE VIGNE SURGELES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【MCFB92】冷凍フランボワーズ モルソー  
FRAMBOISES MORCEAUX SURGELES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【MCRH72】冷凍ルバーブ モルソー  
RHUBARBE MORCEAUX SURGELES



内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

【MCP071】冷凍りんごキューブ  
CUBES DE POMMES SURGELES



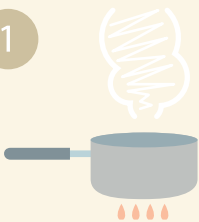
内容量:1kg  
規 格:5×1Kg /CS

*le Respect du Fruit*

**Conseil**

**冷凍アプリコット1/2カットの  
水分量を減らす方法**

1



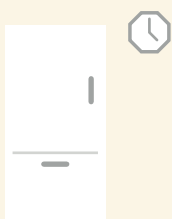
ボーメ30°のシロップ  
「アプリコット全量の1/3~1/4量」  
を作り冷ます

2



シロップを  
アプリコットの入った袋に入れ、  
中の空気を完全に抜いて封をする

3



横にした状態で  
冷蔵庫にいれ24時間寝かせる

4



網にかけてシロップを  
完全に切る。

タルト・焼き菓子等に使用する時に、是非お試しください!!  
※シロップの糖度を上下して甘さの調整ができます。



[フルーツムースの作り方]

- ① イタリアンメレンゲを作る:グラニュー糖500gを125gの水で118℃まで煮詰める
- ② 泡立てた250gの卵白にシロップを少しずつ加える
- ③ 低速で冷めるまで立てる
- ④ 冷水でゼラチンをふやかす
- ⑤ ピューレの一部を約85℃まで温め、水を切ったゼラチンを加える
- ⑥ 必要であれば、卵黄とグラニュー糖を加える
- ⑦ 残りのピューレを加え、全体を混ぜる
- ⑧ イタリアンメレンゲを加え、混ぜる
- ⑨ 泡立てた生クリームをていねいに混ぜる



	タイプ	BRIX (±2)	重量	グラニュー糖	卵黄	ゼラチン	イタリアン メレンゲ	ホイップ クリーム	フレーバー	
Fruits Rouge	カシスピューレ	無糖	14.5°	1000g	100g	300g	60g	750g	800g	
	フレスピューレ	加糖	16°	1000g			36g	300g	900g	
	フレス・デ・ボワピューレ	無糖	13°	1000g			36g	300g	900g	
	フレス センガセンガナピューレ	無糖	8°	1000g	130g		36g	300g	900g	
	フランボワーズピューレ	無糖	10°	1000g	110g		30g	450g	600g	
	フランボワーズピューレ	加糖	22°	1000g			30g	450g	600g	
	グリオットピューレ	無糖	13°	1000g			36g	300g	900g	
	グロゼイユピューレ	無糖	11°	1000g			30g	450g	600g	
	フリュイ・ルージュピューレ	無糖	10°	1000g			36g	300g	900g	
	ミュールピューレ	無糖	11°	1000g			36g	300g	900g	
ミルティエユピューレ	無糖	12°	1000g			36g	300g	900g		
Verger	アブリコットピューレ	無糖	12.5°	1000g			30g	400g	650g	アブリコットのリキュール 40g
	ベシュ・ブランシュピューレ	無糖	10°	1000g			32g	280g	760g	
	ベッシュ・ド・ヴィーニュピューレ	無糖	12°	1000g			32g	280g	760g	
	ポワールピューレ	無糖	13°	1000g			36g	800g	1000g	洋梨のリキュール 60g
	青りんごピューレ	無糖	11°	1000g			36g	800g	1000g	りんごのリキュール 60g
	ルバーブピューレ	無糖	5°	1000g			30g	400g	600g	
Agrumes	ベルガモットピューレ	無糖	8°	500g	水 350g / グルコース 500g		65g	900g	850g	
	レモンピューレ	加糖	22°	1000g	100g		70g	850g	800g	
	クラッシュ・レモンピューレ	加糖	38°	1000g	100g	400g	70g	850g	800g	
	カラマンシーピューレ	無糖	8°	500g	水 300g / グルコース 500g	300g	65g	900g	800g	
	シトロン・ヴェールピューレ	無糖	8°	1000g	300g	300g	65g	900g	800g	
	マンダリンピューレ	無糖	11°	1000g	420g	300g	40g	280g	800g	
	オレンジピューレ	無糖	10.5°	1000g	410g	300g	40g	280g	800g	
	オレンジ・サンギンピューレ	無糖	12°	1000g	420g	300g	40g	280g	800g	
ピンク・グレープフルーツピューレ	無糖	11°	1000g	420g	300g	40g	280g	800g		
Exotique	パイナップルピューレ	無糖	20.5°	1000g	200g	200g	40g	250g	850g	
	パッションフルーツピューレ	無糖	15°	1000g	200g	400g	70g	850g	800g	
	ライチピューレ	無糖	16°	1000g			30g	500g	700g	ライチ・リキュール 40g
	マンゴピューレ	無糖	18°	1000g	50g		60g	400g	1200g	
	パパマンガピューレ	無糖	17°	1000g			30g	350g	650g	
	ノワドココピューレ(繊維あり, 繊維なし)	無糖	16.5°	1000g			60g	500g	1500g	ホワイト・ラム 60g / マリブ 80g
Culinaire	野バラピューレ	無糖	14°	1000g	200g	200g	35g	250g	750g	



[卵白使用のギモーヴの作り方]

- ① グラニュー糖、水、水あめを120℃まで煮る
- ② シロップが120℃になった時点で、卵白を泡立て始める
- ③ シロップを132℃まで煮詰める
- ④ 泡立てた卵白にシロップを少しずつ加えながら速度を上げる
- ⑤ 板ゼラチンを電子レンジで50℃まで温め、加える
- ⑥ 泡立てながら、ビュレまたは、濃縮果汁(レシピによる)を加える
- ⑦ 油を塗ったベーキングペーパーの上にカードルを置き、  
その中に流し、表面にふるったコーンスターチをかける
- ⑧ ギモーヴの仕上げ …… 片栗粉、またはコーンスターチ650g、粉糖350g
- ⑨ 食用着色料の使用 …… この分量に対し、0.12ml



[卵白不使用のギモーヴの作り方]

- ① グラニュー糖、ブドウ糖、水あめ、水を130℃まで煮る
- ② ふやかしたゼラチンを混ぜておく
- ③ そこにシロップを少しずつ加え、中速度でボリュームがでるまで立てる
- ④ クエン酸溶液、必要であれば着色料を加え、レシピに応じて、ビュレ、濃縮果汁を加え、45℃になるまで立てる
- ⑤ 油を塗ったベーキングペーパーの上にカードルを置き、その中に流し、表面にふるったコーンスターチをかける
- ⑥ ギモーヴの仕上げ …… 片栗粉、またはコーンスターチ650g、粉糖350g
- ⑦ クエン酸溶液 …… クエン酸、または酒石酸を分量の水で溶かす
- ⑧ 食用着色料の使用 …… この分量に対し、0.12ml
- ⑨ ゼラチン …… ゼラチンパウダー(200ブルーム)を分量5倍の水でふやかして使用

	タイプ	BRIX (±2)	重量	グラニュー糖	水	水あめ	卵白	板ゼラチン (200 BLOOM)	濃縮ビュレ
Fruits Rouge	カシスビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	フリーズビュレ	加糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	15g
	フリーズ・デ・ボワビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	15g
	フリーズ センガセンガナビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	15g
	フランポワースビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	15g
	フランポワースビュレ	加糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	15g
	グリオットビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	15g
	グロゼイユビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	15g
	フリユイ・ルージュビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ミュールビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
ミルティエユビュレ	無糖	126g	470g	470g	142g	77g	164g	23g	
Verger	アプリコットビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ベッシュ・ブランジュビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ベッシュ・ド・ヴィーニュビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ポワールビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	青りんごビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ルバーブビュレ	無糖	126g	470g	470g	142g	77g	164g	23g
Agrumes	ベルガモットビュレ	無糖	110g	470g	144g	77g	164g	25g	
	レモンビュレ	加糖	110g	470g	144g	77g	164g	25g	10g
	クラッシュ・レモンビュレ	加糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	カラマンシービュレ	無糖	110g	470g	144g	77g	164g	25g	
	シトロン・ヴェールビュレ	無糖	110g	470g	142g	77g	164g	23g	10g
	マンダリンビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	10g
	オレンジビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	オレンジ・サンギンビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ピンク・グレープフルーツビュレ	無糖	110g	470g	142g	77g	164g	23g	10g
Exotique	パイナップルビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	パッションフルーツビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ライチビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	マンゴビュレ	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	
	ノワドココビュレ(繊維あり、繊維なし)	無糖	126g	470g	142g	77g	164g	23g	

[パート・ド・フリユイの作り方]

- ① 水とクエン酸を混ぜ、しっかり溶かす
- ② グラニュー糖(1)とペクチン(黄色)を混ぜる
- ③ ビュレを温め、グラニュー糖とペクチンを混ぜたものを加える
- ④ 沸騰させ、グラニュー糖(2)を2回に分けて加え、沸騰させ、水あめ、転化糖を加える
- ⑤ 106℃、または75プリックスまで温度を上げる
- ⑥ 火から下し、クエン酸溶液を加える
- ⑦ すぐにバターを塗ったパーキングペーパーに乗せたカードル、または好みの形のシリコン型に流す

[パート・ド・フリユイの仕上げ、乾燥]

- ① 乾燥させるには、このままラップなどで覆うことなく室温にて24時間置いておく



	タイプ	BRIX (±2)	重量	その他ビュレ・ジュース	グラニュー糖 (1)	グラニュー糖 (2)	水あめ	転化糖	ペクチン (黄色)	クエン酸 + 水
Fruits Rouge	カシスビュレ	無糖	14.5°	1000g		105g	1000g	250g	25g	6g + 6g
	フレスビュレ	加糖	16°	1000g	アップルジュース 110g	115g	1110g	165g	145g	11g + 11g
	フレス・デ・ボワビュレ	無糖	13°	1000g		105g	1000g	240g	60g	11g + 11g
	フレス センガセンガナビュレ	無糖	8°	1000g	アップルジュース 250g	130g	1250g	190g	190g	13g + 13g
	フランボワーズビュレ	無糖	10°	1000g	アップルジュース 175g	125g	1060g	175g	175g	11g + 11g
	フランボワーズビュレ	加糖	22°	1000g	アップルジュース 330g	140g	1135g	200g	175g	13g + 13g
	グリオットビュレ	無糖	13°	1000g		105g	1000g	250g	70g	9g + 9g
	グロセイユビュレ	無糖	11°	1000g	ポワールビュレ 250g	130g	1250g	300g	31g	9g + 9g
	フレイ・ルージュビュレ	無糖	10°	1000g	アップルジュース 110g	115g	1110g	145g	145g	10g + 10g
	ミュールビュレ	無糖	11°	1000g	アップルジュース 110g	115g	1000g	165g	145g	10g + 10g
ミルティエユビュレ	無糖	12°	1000g		105g	850g	150g	130g	9g + 9g	
Vergier	アブリコットビュレ	無糖	12.5°	1000g		105g	1000g	150g	26g	9g + 9g
	ベシュ・ブランシュビュレ	無糖	10°	1000g		105g	1000g	250g	25g	10g + 10g
	ベッシュ・ド・ヴィーニュビュレ	無糖	12°	1000g		105g	1000g	250g	25g	10g + 10g
	ポワールビュレ	無糖	13°	1000g		140g	1335g	250g	200g	15g + 15g
	青りんごビュレ	無糖	11°	1000g	アップルジュース 250g	130g	1250g	250g	30g	13g + 13g
	ルバーブビュレ	無糖	5°	1000g	アップルジュース 215g + レモンジュース 215g	150g	1430g	215g	100g	14g + 14g
Agrumes	ベルガモットビュレ	無糖	8°	1000g	アップルジュース 250g	130g	1250g	275g	35g	9g + 9g
	レモンビュレ	加糖	22°	1000g	アップルジュース 590g	165g	1590g	475g	240g	8g + 8g
	クラッシュ・レモンビュレ	加糖	38°	1000g	洋梨ジュース 700g + レモンジュース 300g	210g	1800g	600g	300g	20g + 20g
	カラマンシービュレ	無糖	8°	1000g	アップルジュース 665g	175g	1580g	365g	45g	13g + 13g
	シトロン・ヴェールビュレ	無糖	8°	1000g	アップルジュース 590g	165g	1590g	475g	240g	10g + 10g
	マンダリンビュレ	無糖	11°	1000g		105g	900g	140g	28g	6g + 6g
	オレンジビュレ	無糖	10.5°	1000g		105g	900g	140g	30g	10g + 10g
	オレンジ・サンギンビュレ	無糖	12°	1000g		105g	900g	140g	28g	6g + 6g
ピンク・グレープフルーツビュレ	無糖	11°	1000g	アップルジュース 175g	125g	1175g	295g	30g	13g + 13g	
Exotique	パイナップルビュレ	無糖	20.5°	1000g	アップルジュース 250g	130g	1250g	190g	75g	11g + 11g
	パッションフルーツビュレ	無糖	15°	1000g	アップルジュース 430g	150g	1570g	340g	39g	10g + 10g
	ライチビュレ	無糖	16°	1000g		105g	850g	280g	26g	10g + 10g
	マンゴビュレ	無糖	18°	1000g	アップルジュース 110g	115g	1110g	350g	28g	11g + 11g
	パパンガビュレ	無糖	17°	1000g		105g	900g	150g	150g	10g + 10g
	ノワドココビュレ(繊維あり、繊維なし)	無糖	16.5°	1000g	ココナッツミルク 200g	130g	1250g	290g	29g	15g + 15g
Culinaire	野バラビュレ	無糖	14°	1000g	水 200g	105g	1100g	300g	180g	11g + 11g



[シャーベットの作り方]

- ① 鍋に水を入れ45℃まで温める
- ② グラニュー糖、グルコースパウダー、安定剤を混ぜる
- ③ 鍋のお湯に入れ、85℃まで温度を上げる
- ④ 必要に応じてピューレ、シロップ、他の材料を混ぜる
- ⑤ 12時間寝かす
- ⑥ アイスクリームメーカーを回して、-20℃で保管

	タイプ	BRIX (±2)	重量	水	グラニュー糖	グルコースパウダー	粉乳	安定剤	その他
Fruits Rouge	カシスピューレ	無糖	14.5°	1000g	765g	410g	135g	45g	
	フレスピューレ	加糖	16°	1000g	220g	200g	90g		
	フレス・デ・ボワピューレ	無糖	13°	1000g	220g	200g	90g		
	フレス センガセンガナピューレ	無糖	8°	1000g	220g	330g	90g		
	フランボワーズピューレ	無糖	10°	1000g	245g	280g	90g		
	フランボワーズピューレ	加糖	22°	1000g	245g	390g	90g		
	グリオットピューレ	無糖	13°	1000g	245g	260g	90g		
	グロゼイユピューレ	無糖	11°	1000g	765g	400g	135g	45g	
	フリュイ・ルージュピューレ	無糖	10°	1000g	245g	250g	90g		
	ミュールピューレ	無糖	11°	1000g	440g	280g	110g		レモンジュース 10g
ミルティエユピューレ	無糖	12°	1000g	460g	250g	120g		レモンジュース 10g	
Verger	アプリコットピューレ	無糖	12.5°	1000g	245g	215g	90g		レモンジュース 10g
	ベシュ・ブランシュピューレ	無糖	10°	1000g	245g	250g	110g		レモンジュース 10g
	ベッシュ・ド・ヴィーニュピューレ	無糖	12°	1000g	245g	180g	90g		レモンジュース 10g
	ポワールピューレ	無糖	13°	1000g	245g	250g	90g		レモンジュース 10g
	青りんごピューレ	無糖	11°	1000g	245g	260g	90g		レモンジュース 10g
	ルバーブピューレ	無糖	5°	1000g	765g	250g	140g	45g	レモンジュース 10g
Agrumes	ベルガモットピューレ	無糖	8°	500g	1250g	540g	165g	75g	7g
	レモンピューレ	加糖	22°	1000g	2000g	550g	200g	65g	6g
	クラッシュ・レモンピューレ	加糖	38°	1000g	2000g	550g	200g	65g	6g
	カラマンシーピューレ	無糖	8°	500g	1250g	540g	165g	75g	7g
	シトロン・ヴェールピューレ	無糖	8°	1000g	2000g	700g	230g	65g	6g
	マンダリンピューレ	無糖	11°	1000g	245g	380g	90g	20g	3g
	オレンジピューレ	無糖	10.5°	1000g	450g	495g	120g	40g	5g
	オレンジ・サンギンピューレ	無糖	12°	1000g	450g	505g	120g	40g	5g
ピンク・グレープフルーツピューレ	無糖	11°	1000g	450g	505g	120g	40g	5g	
Exotique	パイナップルピューレ	無糖	20.5°	1000g	250g	225g	80g		3g
	パッションフルーツピューレ	無糖	15°	1000g	765g	510g	135g	45g	5g
	ライチピューレ	無糖	16°	1000g	460g	220g	110g		3g
	マンゴピューレ	無糖	18°	1000g	460g	330g	120g		3g
	パバマンガピューレ	無糖	17°	1000g	575g	270g	110g		5g
	ノワドココピューレ(繊維あり、繊維なし)	無糖	16.5°	1000g	530g	260g	130g		4g
Culinaire	野バラピューレ	無糖	14°	1000g	245g	230g	90g		3g



Le fruit selon votre désir



IMBERT JAPAN  
アンベール・ジャパン株式会社

[シコリ 日本総代理店]  
アンベール・ジャパン株式会社  
〒106-0031 東京都港区西麻布2-12-2 2F  
TEL : 03-5766-7888 FAX : 03-5766-7889  
<https://www.imbert.co.jp>

[本社工場] SICA SICODIS  
La Batie, Route de Mormant  
69440 St Laurent d'Agny, France

