



[www.capfruit.jp](http://www.capfruit.jp)



# Capfruit

De la Terre à l'Assiette / From the land to your plate

～豊かな実りを食卓に～



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F  
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN\_EIGHT\_TRADING







2000年にフルーツの産地として有名なリヨン南部アネロン市に設立された  
フルーツ加工メーカー。

企業理念は

## De la Terre à l'Assiette / From the land to your plate ～豊かな実りを食卓に～

キャップフリユイのロゴには、左からリーフ、フルーツ、スプーンの  
ピクトグラムが並んでいます。

リーフは生産者、フルーツはキャップフリユイ、スプーンは作り手を表し、  
キャップフリユイが生産者と作り手を繋ぎ、食卓においしさをお届けするという  
思いが込められています。

この企業理念のもと、2008年にISO22000認証を取得、  
2013年には果実栽培の全プロセスを把握・管理するシステムとして  
Cap Source (キャップソース) プロジェクトを立ち上げ、  
透明性とトレーサビリティの保証、持続可能な農業の実現に取り組み、  
品質向上に努めてきました。

そして設立から20年、フランスを中心にアジア、北アメリカ大陸、欧州、  
中東など世界63か国への輸出を可能にし、世界中の作り手の皆様から  
高い評価を得るブランドに成長しました。

生産者とともに作り上げた最高品質のフルーツを使用し、  
本来の風味をそのままに加工した商品を、製菓・製パンを中心に、  
カフェやレストランまで、幅広い作り手の皆様にお届けすることで、  
日々の食卓に幸せなひとときをもたらします。



## 生産者 Cap Source プロジェクトによる トレーサビリティの保証とサステナブルな農業の実現

キャップフリユイの果実栽培は、パートナーである生産者との綿密なコミュニケーションから始まります。  
生産者とともに、栽培環境(気候や土壌など)に適した品種の選定、糖度などの目標品質基準、栽培方法、農業使用量や収穫量の取り決め  
などを行います。特に、栽培方法についてはフルーツの生育状況を観察し、必要に応じて調整を施すなど、生産者と連携しながら  
最高品質を追求しています。

また、フルーツの品質に影響を及ぼす土壌や植物などの環境的要素に対し、農学専門家の協力を得て代替策を導き出し、  
持続可能な農業の実現に向けて活動しています。  
農業や除草剤の使用をできる限り抑えるため、昆虫や動物などの利用、水や肥料の消費量を最小限にとどめる  
点滴灌漑(てんてきかんがい)システムの導入や休耕地の保護を行うなど、自然栽培を用いた取組みを行っています。  
同時に、安定した収穫量を確保するため、雹害(ひょうがい)軽減システムの導入、受粉を助ける蜂の巣箱の設置、  
そして積極的な果樹の植樹などの取組みを行っています。

Cap Source プロジェクトにより、栽培から収穫に至る全ての工程において  
100%の透明性を保証し製造された商品は16品目。日本では、そのうちの7品目を取り扱っています。

\*近年の異常気象に伴う収穫状況によって、同プロジェクト外の果実を使用する場合がございます。予めご了承下さい。



## 作り手 Capfruit フルーツ本来のおいしさを そのままお届けすること

キャップフリユイと生産者の間では、フルーツの栽培方法をはじめ厳しい基準が設けられており、  
工場に届いたフルーツは、栽培記録の検収、果実サンプルの官能検査、ピューレ状にした果実の状態  
(色、粘度、糖度、pHなど)のチェック、そして微生物検査を経て、基準を満たしたもののみを受領する、  
徹底した品質管理を行っています。



ISO22000 認証を取得した工場、HACCP の食品衛生管理手法をもとに安心安全なピューレ製造が行われています。  
キャップフリユイではフルーツの風味をそのまま活かすべく、基本的には殺菌を施しません。  
フルーツの特性上殺菌が必要なピューレのみ、ジュール加熱技術を用いて、間接的に熱伝導を与え低温殺菌をします。  
それぞれのフルーツに最適な時間と温度を見極めることで、色と香りを損わずピューレにすることが可能となります。  
また、キャップフリユイが取り扱う全てのピューレは砂糖などの糖分を加えず(クリエイションシリーズを除く)、  
フルーツ由来の自然な甘みを活かした無加糖商品となります。  
こうして、フルーツ本来の色や風味が最大限に活かされたピューレが出来上がるのです。



おいしさへのこだわりは凍結工程にも至ります。ピューレ充填後、商品を横に倒した状態に  
することで意図的に空間を作り急速冷凍します。そうすることで、出荷後に何らかの要因により  
商品の解凍・再凍結が生じた場合、その空間の有無によって異変に気付くことができます。  
お客様のお手元に届くまで品質への責任を追及します。

このように、キャップフリユイのピューレは、生産者と協力し栽培された最高品質のフルーツを、  
ISO22000 を取得した安心安全な工場、フルーツ本来の  
風味をそのままに加工されているのです。

\*商品によってはフルーツの原料原産国にてピューレ加工を行っています。



## 作り手 豊かな食卓へと導く、 商品開発力とスポンサーシップ

2007年から欠かさず毎年行ってきた  
「Le Casse-Croûte des Chefs/Chef's picnic」。  
キャップフリユイと親交の深いシェフがイベントの中心となり、  
キャップフリユイとともにイベントを盛り上げます。  
生産者とシェフの皆様が果樹園で交流を回り、お互いの貴重な経験を共有します。  
シェフとの交流によって得られたノウハウに基づき、  
キャップフリユイはクリエイティブな商品開発にも力を注いでいます。  
スパイスや花のフレーバーなどの材料をバランスよく組み合わせるなど、  
フルーツのエキスパートであるキャップフリユイならではの、  
作り手のイメージネーションを刺激する商品を開発しています。





# FRUIT PURÉE

## 冷凍フルーツピューレ

原料調達から加工まで、妥協のないこだわりと徹底した品質管理により、フルーツ本来のおいしさを最大限に活かしたピューレ。また砂糖を加えていないため、果実の自然な風味を味わうことができます。(クリエーションを除く)



### FRUITS ROUGES



カシス  
(黒ずくり)

pH 2.9 ± 0.3  
Brix 16 ± 3  
入数 1kg × 2



フランボワーズ  
(木苺)

pH 3.2 ± 0.3  
Brix 11 ± 2  
入数 1kg × 2



フリュー・ルージュ  
(苺、木苺、さくらんぼ、ブルーベリー、ブラックベリー)

pH 3.3 ± 0.3  
Brix 11 ± 2  
入数 1kg × 2



グリオット  
(さくらんぼ)

pH 3.3 ± 0.3  
Brix 18 ± 3  
入数 1kg × 2



フレーズ センガセンガナ  
(苺)

pH 3.4 ± 0.3  
Brix 9 ± 2  
入数 1kg × 2

### FRUITS DU VERGER



アプリコット  
(杏)

pH 3.5 ± 0.3  
Brix 12 ± 2  
入数 1kg × 2



ポムヴェール  
(青りんご)

pH 3.3 ± 0.3  
Brix 12 ± 2  
入数 1kg × 2



ペーシュヴィーニュ  
(桃)

pH 3.6 ± 0.3  
Brix 12 ± 2  
入数 1kg × 2



ペーシュ  
(白桃)

pH 3.7 ± 0.3  
Brix 10 ± 2  
入数 1kg × 2



ポワールウィリアム  
(西洋梨)

pH 3.8 ± 0.3  
Brix 15 ± 2  
入数 1kg × 2

### FRUITS TROPICAUX



ココナッツ  
(ココナッツ)

pH 6.2 ± 0.3  
Brix 10 ± 2  
入数 1kg × 2



エキゾチック  
(バナナ、パッションフルーツ、マンゴ、ライム)

pH 3.4 ± 0.3  
Brix 15 ± 2  
入数 1kg × 2



ライチ  
(ライチ)

pH 4.3 ± 0.3  
Brix 14 ± 2  
入数 1kg × 2



アルフォンソマンゴ  
(マンゴ)

pH 3.9 ± 0.3  
Brix 18 ± 2  
入数 1kg × 2



パッションフルーツ  
(パッションフルーツ)

pH 3.0 ± 0.3  
Brix 13 ± 2  
入数 1kg × 2



アナナ  
(パイナップル)

pH 3.7 ± 0.3  
Brix 13 ± 2  
入数 1kg × 2



パッションフルーツシード  
(種入りパッションフルーツ)

pH 3.1 ± 0.3  
Brix 14 ± 2  
入数 1kg × 2

### AGRUMES



オレンジ  
(オレンジ)

pH 3.5 ± 0.3  
Brix 11 ± 2  
入数 1kg × 2



オレンジサンギューヌ  
(ブラッドオレンジ)

pH 3.4 ± 0.3  
Brix 12 ± 2  
入数 1kg × 2



シトロンジョーンヌ  
(レモン)

pH 2.5 ± 0.3  
Brix 8 ± 2  
入数 1kg × 2



シトロンヴェール  
(ライム)

pH 2.4 ± 0.3  
Brix 9 ± 2  
入数 1kg × 2



キンカン  
(金柑)

pH 3.4 ± 0.3  
Brix 11 ± 2  
入数 1kg × 2

### CRÉATION



ポムキャラメル & シナモン  
(りんご、キャラメルソース、シナモン)

pH 3.2 ± 0.3  
Brix 31 ± 2  
加糖 13.26%  
入数 1kg × 2



ベリオレット  
(木苺、ブルーベリー、バイオレット香料、他)

pH 3.1 ± 0.3  
Brix 20 ± 2  
加糖 10%  
入数 1kg × 2



ライチ&フランボワーズ  
ローズフレーバー  
(ライチ、木苺、カシス、ローズ香料、他)

pH 3.7 ± 0.3  
Brix 22 ± 2  
加糖 10%  
入数 1kg × 2

\*フルーツの収穫状況によって原料原産地の変更ならびにpH、Brixに差異が生じる場合がございます。  
\*農作物のため色には多少のばらつきがございます。



# FRUIT IQF

冷凍フルーツホール

厳選されたフルーツを急速冷凍した  
冷凍フルーツホール。  
フルーツ本来の色や風味を活かし、  
様々な用途にご使用いただけます。



カシス(黒すぐり)

入数 1kg × 5



フランボワーズ(木苺)

入数 500g × 8



フリュイ・ルーージュ(黒すぐり、赤すぐり、  
さくらんぼ、ブラックベリー、木苺、ブルーベリー)

入数 1kg × 5



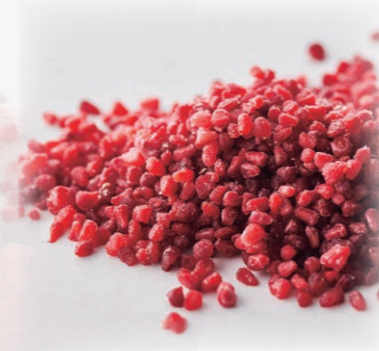
グリオット(さくらんぼ)

入数 1kg × 5



フレーズ センガセンガナ(苺)

入数 1kg × 5



フランボワーズ プリゼ(木苺)

入数 2.5kg × 2



アプリコットハーフ(杏)

入数 1kg × 5



フィグ(いちじく)

入数 1kg × 5



ルバーブモルソー(食用ダイオウ)

入数 1kg × 5

\*フルーツの収穫状況によってサイズや形、色に多少のばらつきが生じる場合がございます。  
\*原料由来の夾雑物(葉など)が残っている場合がございます。

# FRUIT ZEST

冷凍フルーツゼスト

柑橘フルーツの果皮を粉砕した  
フルーツ加工品。  
爽やかな酸味と果皮特有の心地  
よい苦みが特長です。



オレンジゼスト  
(オレンジ果皮)

入数 500g × 2



シトロージュゼスト  
(レモン果皮)

入数 500g × 2

# FRUIT COULIS

冷凍フルーツクーリー

フルーツと砂糖のみで作られた  
フルーツソース。  
血盛デザートをはじめ、  
各種デコレーションに最適です。



クーリーフランボワーズ  
(木苺)

pH 3.1 ± 0.3  
Brix 34 ± 2  
加糖 25%  
入数 250g × 12



クーリーエキゾチック  
(パナナ、パッションフルーツ、マンゴ、ライム)

pH 3.3 ± 0.3  
Brix 38 ± 2  
加糖 25%  
入数 250g × 12

キャップフリユイは食品業界の更なる発展に貢献しています。

## クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー メインパートナー

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーは、1989年にM.O.F.(フランス最優秀職人章)の称号をもつガブリエル・バイアソン氏とヴァローナによって設立された世界を代表するパティスリーのコンクールです。

2年に一度、50を超える国で予選が実施され、各大陸予選を勝ち抜いた世界20カ国以上のパティシエたちがその腕を競う最高峰の場として広く知られています。

その競技内容は、飴細工、チョコレート細工、チョコレート彫刻、そしてシェア・デザート、レストラン・デザート、アントルメ・グラスセ(氷菓)という、パティシエの技能、英知が発揮されるすべての項目を網羅し、その技術とチームワークを競います。

キャップフリユイは同コンクールの  
メインパートナーを務めています。

**SIRH+**  
COUPE DU MONDE  
DE LA PÂTISSERIE  
FINAL 2023 MAIN PARTNER



## ボキューズ・ドール国際料理コンクール プレミアムパートナー

キャップフリユイは同コンクールの  
プレミアムパートナーを務めています。

**SIRH+**  
BOCUSE D'OR  
2023 FINAL PREMIUM PARTNER