Capfruit

ÉMOTIONS BRUTES

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

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

2507CAP_3

キャップフリュイは1999年にフルーツの産地として有名な
フランス・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です。

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

この企業理念のもと、キャップフリュイは生産者と作り手を繋ぎ、
設立から26年にわたり食卓においしさを届けてきました。
フランスを中心に欧州、アジア、北アメリカ、中東まで輸出を拡大し、
今日では世界63か国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。

キャップフリュイは2024年、気候や食習慣、育成環境など、
変化する世界に対応する企業を目指す象徴として、
ブランドアイデンティティをリニューアルしました。
自然であること、責任ある調達、トレーサビリティの強化、環境への強いコミットメント、
生産者との強固なパートナーシップ、そして作り手に寄り添ったサービス。
これらの価値を、新しいブランドアイデンティティを通じて更に高めることを約束します。

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、
素材本来の風味をそのままに加工した商品を、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　責任ある持続可能な農業のために

キャップフリュイの果実栽培は、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、農薬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、専門家の協力を得て代替策を提示するなど
生産者に農学的なサポートを提供しています。
農薬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、自然栽培を推奨しています。
同時に雹害（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安定した収穫量確保のための取組みを行っています。

キャップフリュイは、栽培から収穫に至る全ての工程において100%の透明性を保証する
Cap'Source（キャップソース）を2008年に設立しました。
対象となる10品目のうち、日本では6品目を取り扱いしています。

Capfruit キャップフリュイ　フルーツ本来のおいしさを そのままお届けすること

キャップフリュ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。

食品安全の国際規格である「FSSC22000」の認証を取得した工場で、国際基準に基づく高度な食品安全管理を実践し、
安心・安全で高品質な商品を製造しています。

キャップフリュ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、色と香りを損なわずピューレにすることが可能となります。

また、キャップフリュ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、キャップフリュイのピューレは、生産者と協力し栽培された最高品質のフルーツを使用し、
フルーツ本来の風味を損なうことなく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　作り手とともに創る、豊かな食卓

2007年から毎年欠かさず行ってきたイベント、
「Le Casse-Croûte des Chefs/Chef's picnic」。
キャップフリュイと親交の深いシェフが中心となり、
キャップフリュイとともにイベントを盛り上げます。
生産者、キャップフリュイ、作り手が果樹園で交流を図り、
お互いのアイデアやノウハウを共有します。
こうして得られたノウハウに基づき、
キャップフリュイはクリエイティブな商品開発にも力を注ぎます。
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ュイならではの、
作り手のイマ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。
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。

FRUITS ROUGES 無加糖

カシス
(黒すぐり)
pH 2.9 ± 0.3
Brix 16 ± 3
入数 1kg × 2

フランボワーズ
(木苺)
pH 3.1 ± 0.3
Brix 11 ± 2
入数 1kg × 2

フリュイ・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 無加糖

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

＊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。
＊パッケージデザインが変更になる場合がございます。

FRUITS TROPICAUX 無加糖

ココナッツ
(ココナッツ)
pH 6.2 ± 0.3
Brix 8 ± 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 無加糖

オレンジ
(オレンジ)
pH 3.5 ± 0.3
Brix 11 ± 2
入数 1kg × 2

オレンジサンギィーヌ
(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

CRÉATIONS
クリエーション シリーズ

フルーツに関するノウハウを詰め込んだミックスピューレ。
作り手のイマジネーションを刺激するラインアップです。

ポムカラメル &
シナモン
（りんご、カラメルソース、シナモン）

pH	3.2 ± 0.3
Brix	31 ± 2
加糖	13.3%
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、ローズ香料、他）

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

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

シトロンジョーンヌゼスト
（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。
皿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
（パッションフルーツ、バナナ）

pH	3.4 ± 0.3
Brix	38 ± 2
加糖	25%
入数	250g × 12

＊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。
＊パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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 ブリゼ（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