



Food Innovation for Good

食が持つ力で、世界中の人々の現在、そしてこれからの世代の生活の質を高め、
今後もおいしさの感動と健康の喜びを提供いたします



FOOD
Innovation for
GOOD



1919年にベルギーのブリュッセルで創業して以来、パン・洋菓子・チョコレートに携わる、プロフェッショナルの皆様へ高品質な原材料をお届けしています。おいしさの追求にとどまることなく、高まる消費者の健康志向に対応するアイデアと専門性で、皆様のビジネスをサポートいたします。



Bakery

オーソレントック
発酵種
ブレッド・インプレーバー
機能性ペスト
剥離油

Patisserie



グレース
洋菓子用食感改良剤
パティスリー・ミックス
カスタードクリーム・ミックス
フィリング
缶入りフルーツ



Chocolate

リアル・ベルジャン・チョコレート
リアル・チョコレート
コンパウンド・チョコレート
ブラリネ



ピュラトスジャパン株式会社

東京都渋谷区神宮前 2 丁目 2 番 22 号 TEL : 03-5410-2322
<http://www.puratos.co.jp>

プロフェッショナル向けコンテンツ随時配信!
ピュラトス公式アプリ





手厚いサポート、使いやすさと本格的な味わい

シュゼット・
ホールディングス

トップパティシエ

駒居 崇宏さん



生産者目線の最新情報の提供

ピュラトスからは、豊富な輸入商材の提供を頂いているのと共に、常に最新の情報を提供していただいています。シーンに合った確かな提案をいただけており、自社製品の紹介だけでなく、他社との比較や、講習会なども開いていただき、若手教育の場としても大変役立っています。また、技術サポートに関しても、提供されるアイデアや製品の提案が非常に有益で、開発者や生産者に近い観点で頂けるので、とても助かっております。

製品の使いやすさとピュラトスの取り組み

ピュラトス製品は、簡単な工程で本格的な味が出せるので生産性も向上します。品質も良く産地や規格も謳いやすいので、商品開発の際に付加価値を付けやすいです。味、価格、安定した供給、というのは製品を選ぶ際の重要な要素になります。今後も、新しい面白い製品はもちろんですが、変わらず講習会などで技術面のサポートを頂きたいです。また、カカオ・トレースに関する取り組みについて、単なるカカオ豆の生産ではなく、生産者の収入と生活水準の向上を目指す、非常に責任感のある取り組みだと感じています。持続可能な開発目標（SDGs）への貢献にも繋がっていますね。

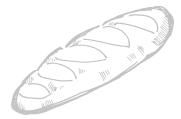
カカオ・トレース

チョコレートの風味を左右するカカオ発酵を重視して味の向上を目指しています。それによりチョコレートの価値が向上し、カカオ生産者の皆様のベネフィットも生み出しています。



テクニカルアドバイザー

数々の実績に裏付けられた自由な着想や、現場レベルでの的確なご提案、グローバルネットワークを活かしたネクストトレンドを意識したアプリケーションアイデアなどで、皆様の目的達成までのお手伝いをする事に情熱を注いでいます。



世界を見据える先進企業、商品の先に見える学び

ベルギー視察で感じたピュラトスの未来性

私は本社ベルギーの工場を視察させていただいたことがあります。そこで研究機関の凄さ、ピュラトスの考え方や、取り組みを知り、今後の未来がどうなっていくかをちゃんと考えている企業だと感じました。特に「パンの未来は過去にある伝統に変わり、未来を創造する」という言葉が入りに書かれていて凄く感銘を受けました。世界中の人たちに役立つ商品を本気で作るという気持ちが伝わったのを覚えています。

商品を通しての学びとこれから

現在お店では、カルメン、オラココ（どちらも発酵種）を使用しています。もともと使用していなかったのですが、時代に合わせて変わっていくため、お客さんにより安定した商品を提供していくために使い始めました。実際に使ってみて見えることも多く、うまく取り入れながら自分のパンを作っていくことの重要性を感じています。また、ピュラトスは、各国の情報、それをキャッチする察知能力が非常に高いので、そういう情報やアドバイスを頂けるのは非常に助かっています。まだ日本に入ってきていない製品があるのも知っておりますので、今後ご紹介いただける製品も非常に楽しみです。



BEABER
BREAD

オーナーシェフ

割田 健一さん

世界初！ サワー種ライブラリー

発酵種の伝統を守っていくと共に、発酵種を使った製パンの知識を守り続けていくことを目的としています。



tastetomorrow
by Puratos

食の未来やパン・洋菓子・チョコレートに求める要素などを中心に、「おいしさに関する今、そして未来」について世界50カ国近くの消費者から継続的に情報を収集しています。商品開発やマーケティング戦略にお役立てください。