

Discover...

Our authentic Belgian

fermented Butter

Pur Natur



ベルギー産
Pur Natur 発酵バター
(食塩不使用)

至福の世界へようこそ

フレッシュなミルク感、
じんわりとしたコク、爽やかな酸味

ここ一番に、このバター。

バターと言えば、料理における味の決め手の一つ。
素材のおいしさを最大限に引き出したいとお考えなら、
特別な発酵バターはいかがでしょう。

「Pur Natur」は、知る人ぞ知る美食の国、
ベルギーで長年愛されている乳製品ブランドです。
職人が手間を惜しまず作り上げたバターは、まさに「クラフトバター」。

発酵バター本来の芳醇で爽やかな味わいは、
主役のソースづくりはもちろん、食材にそのまま乗せて、
また組合せても、至福のマリアージュをお約束します。



フレッシュさをそのまま味わう



食材との組合せを楽しむ



料理の仕上げに



ピュアナチュール
Pur Natur 発酵バター
(食塩不使用)

種類別名称: バター
内容量: 200g
原材料名: 生乳
アレルギー物質(27品目中): 乳成分
賞味期限: 製造日より105日間
保存温度: 要冷蔵(10℃以下)
輸入者: カネカ食品株式会社



ベルギーは食の宝庫

フランス、オランダ、ドイツ…近隣諸国の影響を受け、豊かな食文化を醸成してきたベルギー。有名なチョコレートやビールはもちろん、洗練されたフレンチや自然の恵みを大切に乳製品など、まさに食の宝庫。人口に対してガストロノミー(美食)を追求するレストランが多いのも特徴です。

100年前の製法を守りながら、 バター本来のおいしさをお届けします。

親愛なる日本の皆様へ

この度は、私たちの製品に関心をお寄せいただき誠にありがとうございます。
私たちの製品は、決して効率よく作られてはいません。
もちろん、効率を追求すれば、もっとたくさん作れるのは分かっています。

しかし、私たちは、あえてしません。
その土地で育まれた製法を生かし、守る。
大地・水・空気・動物にリスペクトを持つこと。
そこに私たちのアイデンティティがあります。

大事なポリシーは、きちんと手間ひまをかけ良質なバターを、
できる限りフレッシュなまま届けること。
結果として、それが他にはないユニークさにつながっていると思います。

私たちのバターが、皆様のお役に立てましたら、この上ない喜びです。

バタレイ ピュアナチュール社代表
ルック・ド・バラマーケル

ベルギー大使も推薦 大使館でも愛用されている逸品を日本の皆様へ



Pur Natur発酵バターが、日本で発売されることを大変嬉しく思います。

Pur Naturの商品はベルギー人にとって非常に身近であり、

私にとってもお気に入りのブランドです。

大使館や大使公邸で振舞う料理にもPur Naturのバターを使用しています。

高品質でミルクのコクと風味を感じることができるバターが料理の味を引き立てます。

日本の皆様にも本場ベルギーの味を楽しんでいただきたいです。

駐日ベルギー大使
ロクサンヌ・ドゥビルデルリング





ベルギー南部アルデンス地方の伝統製法を継承。
二人の職人のみが作ることを許されたバター。



地場の酪農家から運ばれる生クリームを長時間かけて乳酸発酵させ、攪拌して練り上げます。あえて時間と手間のかかる昔ながらの「チャーン製法」にこだわることで、このバター独自のフレッシュなミルク感と味わい深さが生まれます。季節や天候・発酵の状況などさまざまな環境下でバターの状態は変わりますが、代々技術を伝承した職人が、数字には表せない絶妙な味と質を、豊富な経験と記憶により担保。あえて手間のかかる昔のままの技法を愚直に守りつづけています。

※チャーン製法とは

ヨーロッパの伝統的なバター製法。20世紀半ばには、バター作りを効率よく行う連続式バターマシンが発明され、現在の主流となっていますが、1899年創業の「Pur Natur社」では、チャーン製法を、ベネルクス三国(ベルギー・オランダ・ルクセンブルク)で唯一採用し続けています。

Artisan



最高を求めて、たどり着いたのはオーガニック。
有機酪農家のこだわり抜いた生乳を使用しています。



ヨーロッパで定められている厳しいオーガニック規定を遵守したベルギーの酪農家と契約。土壌、牧草、牛舎すべてにこだわった環境から生産された生乳を使用しています。ビューリンゲン村は、気候は穏やかでミネラル分たっぷりのきれいな水が湧き出る丘陵地なので牧草の生育に適しています。地質に合わせ、ライグラスを基本にクローバーやアルファルファなど、さまざまな栄養素を持つ8種類をブレンド。また冬場のエサは5月の最も栄養素が高いとされる朝の時間に刈り取ったものを発酵させるため、栄養価も味も抜群です。

Organic

厳格な基準で知られるEUオーガニック認証取得



Pur Natur発酵バターは、こだわり抜いて飼育した牛から採れる有機生乳を使用してバターを製造。右記をはじめとする厳しい条件を守り、EU(欧州連合)オーガニック認証を取得しています。

【EUオーガニック認証取得条件】

- 再生可能な資源を使用していること
- 認められた肥料等を使用していること
- 遺伝子組み換えをしていないこと
- 動物福祉に配慮していること など



冷蔵空輸で作りたてのおいしさをそのままお届け。
私たちの理想そのままの味と香りをご賞味ください。



生鮮食料品は鮮度が命。こだわり抜いて作られた生乳の豊かな香り…絶妙な発酵から生まれるコクと酸味…バター本来のおいしさを味わっていただきたいから。Pur Natur発酵バターは、ベルギーで作り上げたそのままの味をご賞味いただくために、冷蔵空輸で日本までお届けしています。バターの繊細な味と香りを存分にお楽しみいただくために、皆様の手にお届けするまで私たちの品質への想いは妥協を許しません。

Keep fresh

ベルギー産
発酵バター

ピュアナチュラル

Pur Naturのおいしきの秘密

Authorized

世界的な食の品評会で高い評価。
一流シェフの皆様にも絶賛の声を頂戴しています。

International Taste Institute(国際味覚審査機構)の
2020年度優秀味覚賞二ツ星を受賞

ベルギー・ブリュッセルに拠点を置くInternational Taste Instituteは、2005年に設立され、著名なシェフとソムリエで構成される審査員団と厳格な審査方法により、世界中の食品・飲料品の味の評価および認定をおこなっており、これまでに16,000点以上の食品・飲料を評価しています。



著名なシェフやソムリエで構成された審査員団

ソースを引き立てる香りや味

「香るフランス料理」を目指す中で、ソースは特に大事にしています。香り高く、素朴なミルク感と酸味がするこのバターを、30年作り続けるスペシャリテ料理で使用したところ、お客様がすぐ気づき、大好評いただきました。

宮本 雅彦氏

Profile 「トレフミヤモト」オーナーシェフ

1961年福岡県出身。1988年渡仏。フランスでは屋付きレストランで主要ポジションを歴任。帰国後、勝どき【CLUB NYX】料理長を経て、1996年西麻布に【クリエーション】OPEN。その後移転し店名も新たに【トレフ ミヤモト】として現在に至る。フランス料理の基礎を大切に、伝統を守りながら、個性を表現している。



いくら食べても食べ飽きない

これまで様々なバターを使ってきましたが、Pur Natur発酵バターは本当にピュアで軽やかなバターです。いくら食べても食べ飽きないおいしさで、お菓子に使ってもソースに使っても素晴らしい合うバターです。

室田 拓人氏

Profile 「LATURE」オーナーシェフ

1982年千葉県出身。武蔵野調理師専門学校を経て都内のフランス料理店で基礎を固める。【タテルヨシノ】にて腕を磨く傍ら、2009年に狩猟免許を取得。翌年には渋谷【deco】のシェフに就任。2016年に【LATURE】独立開業。ミシュランガイド東京3年連続1つ星。ソビエ料理の名手として注目を集め続ける。



本場ヨーロッパの味

Pur Natur発酵バターは原料の生乳からこだわっていて、本場ヨーロッパの味が楽しめます。すっきりとした味わいで余韻も気持ちよく、そのままでも焦がしても豊かな風味が香る様々な楽しみ方ができるバターです。

山田 宏巳氏

Profile

1953年東京都出身。イタリアンブームの先駆けとなった原宿【バスタバスタ】の初代料理長を皮切りに、南青山【リストラテ・ヒロ】や銀座【ヒロソフィア】などの名店を育て、後輩シェフの育成にも力を注ぐ。日本のイタリアンを牽引してきた巨匠であり、常に新たな地平を切り開く旗手であり続ける。

