

ベロ小麦粉、使用するのは製粉所から
半径80km以内で栽培され選抜された小麦のみ

BELLOT MINOTERIES

470年の時を超えて磨き抜かれた
フランスの恵みを、日本の匠へ。

フランス小麦そのまま。
100%そのまま。



Brut de blé ブレ

- タイプ55 灰分0.55% たんぱく質10.5%
- タイプ65 灰分0.69% たんぱく質11.0%
- タイプ150 (全粒粉) 灰分1.5% たんぱく質11.0%

製パンから製菓まで万能なタイプ55はまさにベーカリー基本の粉！
フランスのブーランジェリーでは焼き菓子、タルトにもタイプ55が使用されます。
タイプ65はバゲット・トラディションに！ハード系パンはお任せ。
全粒粉のタイプ150はフランス原産小麦の味まるごとの魅力が詰まっています！
まさに「小麦そのまま」の余韻を楽しむことができます。

最長保存期間270日

フランス・コニャック地方

Nouvelle-Aquitaine
ヌーヴェル=アキテーヌ地域

BLÉS 100%
FRANÇAIS
フランス産小麦100%



豊かな気候と肥沃な大地が育む、
唯一無二のテロワールが、
この小麦に宿っています。

小麦袋を開ければ、まさにフランス！
日本にこのクオリティが入ってくるのが嬉しいです。
タイプ65は主張が少なく優しい粉で、香りや風味の余韻が長く
「ずっと食べていられる」と大好評でした。
コニャック産のライ麦もとにかく秀逸！

by 岩永シェフ

プレミアム品質
「力の粉」
グリュオ

フランス高級料理やペストリーの世界で
広く使用されているグリュオ粉。
プレミアムな高品質小麦から作られる、
まさに「力の粉」！



GRUAU グリュオ T45

きめ細かい粒度と豊富なグルテンにより、
気泡を安定して保持する力と伸展性に優れた
小麦粉。クロワッサンやデニッシュなど
精緻な製品に理想的です。

(灰分0.45% / たんぱく質13.0%)

最長保存期間270日

バゲットに
おすすめ！
ピザにも！

フランス小麦の
旨みをぎゅっと！
ベロだから出来た
アルティザン粉です



ARTOS アーツ タイプ65

コニャック原産小麦の旨味を最大限に引き出す
ために開発されたアルティザンブレンド小麦。
吸水性・伸展性のバランスが良く、ハンドリン
グ性にも優れた粉。ピザ生地にもおすすめ！

(灰分0.69% / たんぱく質11.0%)

最長保存期間360日

クロワッサン
ペストリー



FLEURON フルロン タイプ65

ヴィエノワズリーのために生まれた小麦粉。
なめらかで安定した生地が、極上のクロワ
ッサンとプリオッシュに仕上げます。
ハンドリング性に優れた粉。

(灰分0.69% / たんぱく質11.0%)

最長保存期間360日

日本のチャバタ
に新たな提案！



PROVENCALE プロヴァンサル

チャバタ食感と風味のバランスを実現。
コニャック地方原産高品質小麦を厳選し、
日本の気候や製パン環境に合わせた独自の
配合でブレンド。
加塩済 (1.8%) BELLOTプレミックス粉。

最長保存期間270日

ライ麦も
コニャック品質



RYE SEIGLE ライ麦 タイプ130

BELLOTのライ麦、もちろんコニャック育ち。
豊かなテロワールの味わい、濃厚な色合い、
栄養価が高く、全粒由来の高い食物繊維と
芳醇な風味を備えたまさに秀逸なライ麦粉。

(たんぱく質9.8%)

最長保存期間270日

スペシャリティ
雑穀ブレンド

本国フランスでは
レストランシェフ
にも大人気です！



BALTIQUE バルティック

ひまわりの種、キビ、碎麦、焙煎大麦など
リッチな味わい。食物繊維が豊富、栄養価
がとても高く北欧風ブレッドにお勧め！
レストランシェフからも熱く支持される
加塩済 (3.6%) BELLOTプレミックス粉。

最長保存期間360日

1 Kgサイズも！

トライアル用
家庭用に！



ラベルルージュ タイプ65

最長保存期間240日

オーガニック タイプ65

最長保存期間270日

オーガニック タイプ80

最長保存期間270日

BELLOT小麦粉 日本正規総輸入元
モネポークジャパン株式会社





第16代社長 ルイ-マリ ベロ

Bellot— 1550年創業、職人の想いが生きる小麦粉づくり

Bellot Minoteries (ベロ・ミノトリーズ) は、1550年に小麦粉を生業としてその歴史を刻み始め、1789年からはGeoffret (ジョフレ) の地で本格的に製粉業を開始。以来16代にわたり、伝統を守りながらも常に進化を続けてきました。現存するフランス最古の独立系家族経営ミルとして、時代の変化を見続けて来たフランスを代表する老舗製粉会社。

歴代の製粉職人たちは、「人」と「技術」への投資を重ね、常に革新を追求してきました。その結果、国内でも数ある製粉所の中で、上位に位置づけられる存在として、フランス小麦の伝統と品質を受け継いでいます。

100%フランス・コニャック地方原産の小麦、ライ麦を使用。製粉所から半径80km以内で栽培、厳選されたものだけを使用。

これらの製品は、450年を超える経験と、地元生産者、製粉職人、そしてパン職人であるお客様との協力の結晶です。お客様の商品が味・香り・色合い、風味のすべてにおいて魅力的に仕上がるよう、特別に開発されています。一言で表すならば、それは「品質 (Qualité)」です。

ベロ・ミノトリーズ 日本正規総輸入元



MON EPOQUE JAPAN 株式会社 (モネポークジャパン)
東京都中央区日本橋本町2-2-2 日本橋本町YSビル2階 (在日フランス商工会議所内)

URL: <https://monepoquejapan.co.jp/>
Email: contact@monepoquejapan.co.jp



Homepage



Instagram



第3版



BELLOT
MINOTERIES

Nourrir l'avenir



BELLOT
MINOTERIES

コニャックのテロワールが息づく小麦を、日本の匠へ届けたい

