



最優秀パティシエ、アンジェロ・ミュザと 冒険に飛び立つ ラ・ペルーシュ

プレミアム赤砂糖ブランド「ラ・ペルーシュ La Perruche」は、フランス国家最優秀職人章 (M.O.F.) の称号を持つフランス人パティシエ、アンジェロ・ミュザとパートナーシップを締結しました。アンジェロ・ミュザは、フランスのガストロノミーを昇華させるという情熱と、製菓のプロとしての卓越性を体現し、ラ・ペルーシュのカソナードを使った独自のレシピを考案しました。カソナードはかりっとした歯ごたえと繊細なブルボンバニラの香りで味わいに奥行きを与えてくれます。

La Perruche ラ・ペルーシュ

ラ・ペルーシュは、130年の時を経てフランスの食文化遺産の一部になりました。レユニオン島を発祥とするラ・ペルーシュの職人技術は、創業当時から受け継がれるものです。ラ・ペルーシュの砂糖は、フランスのみならず世界中で、洗練の象徴、最高品質の証となっています。

▶レユニオン島の製糖組合のビデオはこちら

Angelo Musa アンジェロ・ミュザ

フランス製菓界の刷新に貢献した主要な有名シェフのひとり。2003年には世界製菓選手権、2007年にはフランス国家最優秀職人章 (M.O.F.) という最も栄誉ある称号を獲得しています。情熱と専門性を融合させ、常にお菓子の在り方を見直し続け1924年以来、4年ごとに開催される難易度の高いコンクール、新たなジャンルを創造しています。

▶アンジェロ・ミュザのメッセージビデオへのリンクはこちら



▶ 100% ラ・ペルーシュ



「フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)とは」?

M.O.F.とはMeilleur Ouvrier de Franceの略称で、フランス国家最優秀職人章と訳されます。200種以上の職業を対象に、フランス文化の最も優れた継承者としてふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられるフランス国家の称号です。1924年以来、4年ごとに開催される難易度の高いコンクールです。



▶ オレンジ&ラムのメルヴェイユ レシピ



ラ・ペルーシュ カソナード

(写真右から)業務用 5kg、ドイパック 750g

株式会社アルカン 業務用ECサイト アルカンプロショップ

株式会社アルカン製菓材営業部

東京:03 3664 5290 大阪:06 6242 7502 福岡:092 574 2270