

フレンチガストロノミーの祭典 Food Experience

「フランス、美食の余韻」



伝統ブランドから若手の作り手が担う最新の食材まで
フランス大使公邸にてフレンチフードの奥深い魅力をご紹介します

フランス大使館 貿易投資庁-ビジネスフランスは、このたび、フランス高級食材に特化した新たなイベントを開催する運びとなりました。世界遺産に登録されたフレンチガストロノミー、フランス食材の特徴は、それ自体のクオリティに加えて、その味わいにまつわるストーリー＝“余韻”にあるといえます。ワインのロングフィニッシュのように、口に含んだ瞬間の香りや味わいから、色彩豊かなフランスの風景が脳裏に広がり、じんわりと作り手の思いが伝わり、食材が辿ってきた長い歴史が思いおこされる… そんな余韻を放つこだわりの食材・飲料を、フランス大使公邸という特別な空間で、食品業界関係者およびメディアの皆さまにご紹介していきます。歴史あるブランドから、次世代の作り手が担うスタイリッシュデザインの新フレンチ食材・飲料まで、13 社、計 15 ブランドが参加します。初日はプレス発表とデモンストレーション、プレスツアー、2 日目は飲食業界向けにワークショップを交えながらフランス食材の魅力を余すところなくご紹介していきます。

開催概要

イベント名：フレンチガストロノミーの祭典 Food Experience「フランス、美食の余韻」

会期：11 月 30 日（水）プレスデー 記者会見 13 時～（デモンストレーション：ル・コック・トケ／ブル・ド・リュッシュ／イル・ド・レ ショコラ、各スタンドをめぐるプレスツアー）12 月 1 日（木）酒類食品業界関係者向け

会場：フランス大使公邸（港区南麻布 4-11-44）

主催：フランス大使館 貿易投資庁ビジネスフランス

参加企業数：13 社 15 ブランド（[企業リスト PDF 版はこちら](#)）

フランス貿易投資庁-ビジネスフランスとは

フランス経済の国際化を促進する政府機関。フランス企業の国際展開と貿易振興、また外国企業のフランス進出を支援します。フランスの経済国としてのイメージ向上、特に地方や企業の魅力を伝える広報活動を推進し、フランス国際企業インターンシップ・プログラム（V.I.E）の発展も担います。世界 55 カ国に在外事務所を構え、1500 人のスタッフが、国際的な官民ネットワークのもと活動し、企業へのサービスを提供しています。

<https://www.businessfrance.fr/en/home>

お問合せ：プレス・広報担当 松木 Email：asako.matsuki@businessfrance.fr



archie

アルシー
archie
株式会社尾賀亀

オー・ド・フランス

フランス企業として初めてノルマンディー産シードルをベースにしたオーガニックビネガーを商品化

オーガニックで無殺菌・無ろ過のアップルサイダービネガーは、少し酸味のある独特の風味が特徴。体に良いヘルシーな飲み物として取り入れたり、化粧品として肌や髪にも使用できます。アップルサイダービネガーとしてヨーロッパ最多の受賞を誇り、世界 4 大スターシェフに支持され、フランス大統領府エリゼ宮の厨房でも、医師にも使われています。フランス製ガラス瓶に木製ボトルキャップというエレガントな外観で従来のりんご酢のイメージを覆します。仏本国の星付きレストランや高級デパート、海外 15 か国で販売。

IG: [@archie_cie](#)

FB: [@archiv.officiel](#)



Demonstration Press + Stand

**BULLES
DE RUCHE**
HYDROMEL EXTRA BRUT

ブル・ド・リュッシュ
Bulles de Ruche
株式会社ミラベル

オー・ド・フランス

蜂蜜と水を発酵させて炭酸を加えたナチュラル志向のモダンミード

Bulles de Ruche(ブル・ド・リュッシュ)は先祖伝来のミード(蜂蜜酒)を、低アルコール度数(4.5%)、グルテンフリー、亜硫酸塩フリー、香料・保存料無添加、低カロリーとして、新しいスタイルで提案するモダンスパークリングミードです。プロヴァンス地方のラベンダー、北フランスの菩提樹、マダガスカル産ライチなど、100%純粋な花の蜂蜜から作られており、カクテルや料理との相性も良く、フランスの一流レストラン、ホテル、高級百貨店からも支持されています。

IG [@bullesderuchejp](#) [@bulles_de_ruche](#)

FB <https://www.facebook.com/bullesderuchejp>





エシレ
ECHIRE
片岡物産株式会社

ヌーヴェル＝アキテーヌ

三ツ星シェフや一流パティシエに愛用される A.O.P.(原産地名称保護)認定発酵バター

大西洋側の温暖な気候に恵まれたフランス中西部に位置するエシレ村で生産される発酵バターには、工房から半径 50 キロ圏内の管理の行き届いた酪農家で搾乳されたフレッシュなミルクのみが使われています。

エシレ酪農協同組合は 1894 年からバター作りをはじめ、昔ながらの木製チャーン(攪拌機)を使った伝統製法により、変わらぬ味わいを守り続けています。

IG [@echire le beurre de france](https://www.instagram.com/echire_le_beurre_de_france)

Facebook [@beurreechire](https://www.facebook.com/beurreechire)



Stand



フロマジユリ・フレール・ベルナル
Fromagerie Frères Bernard

オー＝ド＝フランス



北フランス海岸 コート・ド・パールでアントワヌ とヨアキム兄弟が切り盛りする職人チーズ工房

イギリス海峡に面した海岸線コート・ド・パールを拠点に、1990 年にベルナル兄弟が立ち上げたクラフトチーズ工房。近隣の牧場で生産された牛や羊のミルクから、ウォッシュチーズや白かびチーズ(ブルームタイプ)などのソフトチーズを専門に、手間暇をかけて伝統製法で製造しています。高い専門性をもつ職人技術は、創造、生産、一般・プロ向けのマーケティングに至るまで随所に生かされています。

IG [@fromagerie les freres bernard](https://www.instagram.com/fromagerie_les_freres_bernard)

Facebook [@FromagerieFreresBernard](https://www.facebook.com/FromagerieFreresBernard)



イル・ド・レ ショコラ
[Ile de Ré chocolats](#)
[ジェイ・ワークス株式会社](#)

ヌーヴェル＝アキテーヌ

**レ島名産のフルール・ド・セル(塩の花)、AOP
 バターなど素材にこだわったアルティザンショコラ**

「or blanc(白い金)」と称されるレ島の名産「フルール・ド・セル(塩の花)」に、ポワトゥー＝シャラント(Poitou-Charentes)地域の AOP バター、丁寧に厳選された高品質のカカオ…。

イル・ド・レが生み出すチョコレートには、地域の生産者とのつながりを生かした伝統的な特産品が存分に使われています。地元レ島の素材の魅力やオーナーショコラティエのこだわりが詰まった味わい深いイル・ド・レのチョコレートは、バレンタインの期間に日本でもお求めいただけます。

IG [@ile de re chocolats](#)
[@j international chocolat](#)



Stand

LABEYRIE
FONDÉ EN 1946

ラベリ
[LABEYRIE](#)
[日仏貿易株式会社](#)

ヌーヴェル＝アキテーヌ

**フォアグラの一大産地から、味わうたびに感動
 できる高品質のテリーヌやリエットを一貫生産**

LABEYRIE(ラベリ)は、フォアグラの産地で有名なフランス南西部ランド県で 1946 年に設立、伝統的な高品質のフォアグラを生産し続けています。地元の契約農家と共に家鴨の品質管理を徹底し、自社工場で製造まで一貫して行いトレーサビリティを明確にしています。フォアグラの他、リエットやテリーヌなど伝統的な鴨肉加工品を提供しています。

IG [@labeyriefrance](#)
 FB [@labeyriefrance](#)
[@NICHIFUTSUBOEKI](#)





ラ・ペルーシュ
[La Perruche](#)
[株式会社アルカン](#)

ヌーヴェル＝アキテーヌ

ブルボンバニラを思わせる香りと独特のコク 深い味わいを与えてくれる良質なお砂糖

フランス産きび糖の歴史を象徴するラ・ペルーシュは食の美学を継承する文化遺産といえるでしょう。レユニオン島で栽培されたサトウキビは、肥沃な火山灰の土壌によって豊かな香りをまとい、独自の製法により質の高いお砂糖が仕上がります。1889年パリ万国博覧会で金賞を受賞して以来、130年を経てなお人々に愛され、世界 50 ケ国以上に届けられています。ふぞろいの角砂糖はまるで手作りのような素朴さでブレイクタイムをほっこりとなごませ、顆粒状のカソナードはお料理やお菓子作りに欠かせないシェフ御用達の材料となっています。

IG [@laperrucheworld](#)



Demonstration Press + Stand



ル・コック・トケ
[Le Coq Toqué!](#)
[株式会社尾賀亀](#)

オー・ド・フランス

ノルマンディー出身のスタートアップがオーガニック フルーツジュースを刷新

2016 年、地元愛を共有する 2 人組が、ノルマンディーのりんご園を取得、100%オーガニックのフルーツジュースを大胆なレシピで刷新する「ル・コック・トケ」ブランドを立ち上げました。リサイクル可能なガラス瓶入りのレトロな風貌にカラフルなデザインのラベルで一目瞭然。フレーバーフルーツジュース、ノルマンディー産シードル、有機りんごベースのスパークリングなどフレーバー展開は全 18 種。ミント、バジル、シナモン風味のりんごジュース 3 種、アブリコット、洋ナシのネクター 2 種が上陸。シードルの取り扱い業者を探しています。

IG [@lecoqtoque](#)

FB [@lecoqtoque](#)





ヌーヴェル＝アキテーヌ

メゾン・アロステギー

[Maison Arostéguy](https://www.maisonarosteguy.com)

[有限会社エモントレーディングカンパニー](https://www.maisonarosteguy.com)



バスク地方で 5 世代にわたって続く 歴史ある
高級老舗デリカテッセン

ビアリッツの観光名所にもなっているメゾン・アロステギーは 1875 年の創業以来、バスク地方の食の伝統を守り続けています。AOC の認証を受けた赤唐辛子(ピマンデスペレット)、バスク地方のシャルキュトリ、調味料、香辛料、缶詰などの保存食を扱う、フランス最古のエπισリーのひとつ。品質とオリジナリティにこだわり、地元の特産品はもちろん世界中から最高品質の食材を選び提供し続けています。

IG [@maisonarosteguy](https://www.instagram.com/maisonarosteguy)

Facebook [@MaisonArosteguy](https://www.facebook.com/MaisonArosteguy)



メゾン・グベ

[MAISON GOUBET](https://www.maisongoubet.com)

[株式会社尾賀亀](https://www.maisongoubet.com)

地方: ヌーヴェル＝アキテーヌ

ボルドーのグラン・クリュ基準で有機栽培された
ブドウ果汁のオーガニックぶどうジュース

古木、低収量、穏やかな低温殺菌により、豊かなアロマが持続。世界遺産に指定されたテロワール(土壌)で、環境に配慮した有機農法を行っています。収穫後すぐに圧搾されたグラン・クリュのブドウ果汁は、添加物や加糖を一切不使用。ボルドーの伝統的なブドウ品種:メルロー、セミヨン、カベルネのピュアジュースを、スティルやスパークリングタイプに。ボルドーワインの真髄を、アルコールなしで味わえるのが魅力、数々の賞を受賞しています。

IG [@maisondidiergoubet](https://www.instagram.com/maisondidiergoubet)

Facebook : [Didier Goubet](https://www.facebook.com/DidierGoubet)



HEROUT

À Auvers depuis 1946

メゾン・エルー
[Maison Hérout](#)
 エルー・ジャポン

オー・ド・フランス

ノルマンディー、コタンタン半島で 1946 年創業、フランス文化遺産シードル AOC 認定

ノルマンディー、コタンタン半島のオヴェールにて 1946 年より最高級の オーガニック シードルとカルヴァドスを生産しています。AOC コタンタンのパイオニアが自社農園にて有機農法で育てた地域特有品種のりんごを材料に、野生酵母、非加熱殺菌、炭酸ガス無添加、瓶内三次発酵による古来製法の辛口シードル、無着色の自然派カルヴァドスなど 1 本ずつ丁寧に手作業で製造しています。

IG : [@herout_jp](#)

FB: <https://www.facebook.com/heroutjapan>

TW: [@HeroutJapan](#)



オズモシスネットワーク
[Osmosis Network](#)

ブルターニュ／ヌーヴェル＝アキテーヌ



イルドレの塩、ボルドー産バターなど独自のネットワークで仏高級食品を扱う輸出専門商社

2003 年設立。12 世紀から塩づくりが続くイルドレ(レ島)の生産者共同組合によるブランド「Sauniers de l'Île de Ré(ソニエール・イルドレ)」、黒トリュフ、エスプレット(赤唐辛子)、海塩など、地元食材のフレーバーバターも展開するボルドー産バター「Baratte Bordelaise(バラット・ボルドレーズ)」、バターを使ったクッキー等、日本未輸入のフランス高級食品を扱っています。



サン ミッシェル
[St Michel](#)
[日仏商事株式会社](#)

ヌーヴェル＝アキテーヌ



良質の素材、素朴なレシピで愛される焼き菓子 菓子の老舗ブランド

ガレット、ビスケット、マドレーヌなど焼き菓子の老舗、サン ミッシェルは 1905 年にパティシエのジョセフ・グルリエによって設立されました。以降、グルリエ家による家族経営のまま現在に至っています。材料にこだわり、変わらないオリジナルレシピで、フランス国内で作られる同社のお菓子は世界中で愛され、ゆるぎないブランドの地位を築いています。サン ミッシェルのロゴであるニワトリは、素材の品質の良さ、田舎の素朴さ、そしてフランスそのものを象徴しています。

IG [@stmichel_jp](#)