

プレスリリース 2022年11月8日

フランス産 新感覚 オーガニック クラフト飲料「ル・コック・トケ LE COQ TOQUÉ!」 日本初上陸、フランス大使公邸イベントで初披露

大胆なレシピでオーガニック飲料の味を追求、美食家も納得の品質と繊細な味わい



北フランス、ノルマンディー発の新感覚オーガニック・クラフトジュースブランド、ル・コック・トケ(LE COQ TOQUÉ!)の正規輸入販売が日本で初めてスタートします。総数 18 点以上あるラインナップから、販売予定商品を含む 13 本を、2022 年 11 月 30 日、12 月 1 日にフランス大使公邸で開催されるフランス食品の業者向けプロモーションイベント「フランス美食の余韻 Food Expérience 2022」にて初公開されます。ル・コック・トケのフレッシュオーガニックジュースは、品質の高さと繊細な味わいで高評価を受け、フランスの高級デパートやレストラン、ラグジュアリーホテルで取り扱われています。

ブランド誕生までのストーリー

大胆なレシピのオーガニックドリンクを囲んで和やかなひとときを演出したいという、美食家の 2 人組の情熱から生まれました。北フランス、ノルマンディー地方出身の、ジャン=マリー・ラヴエル・デステイエンヌ とティモテ・ルコックは、2016 年、それまでの生活を捨てて故郷ノルマンディーに戻り、果樹園をあらたに取得すると、試行錯誤を繰り返しながら独学で農業を学び、果樹園の状態を修復、40 品種からなる有機栽培の果樹園へと作り変えることに成功しました。



こだわりの素材で品質を最優先

地元のオーガニック生産者と協力し、製品の品質確保を最優先しています。原料はすべて有機栽培で、ほとんどがフランス産です。海外でしか手に入らない原料については、最高の産地へ赴き仕入れています（ブルボンバニラはマダガスカル、ブラッドオレンジはシチリア、果肉がホワイトのシガーローフパイナップルはトーゴなど）。ものづくりにあたって、生産パートナーと価値観を

共有し、友好的な関係を築き、社会と環境に配慮することは必須条件と考えています。また、コレージュ・キュリネール・ド・フランス*が認めた、シンプルでおいしいレシピを採用しています。



*コレージュ・キュリネール・ド・フランス(Collège Culinaire de France)：2011 年、フランス料理・ガストロノミーの活性化と普及を目指し、アラン・デュカスやジョエル・ロブションをはじめとするフランス料理界の巨匠 15 人により創設された組織。最高の職人だけに与えられる称号「Producteur Artisan de Qualité（優良生産者・職人）」の称号を与えられています。

オーガニックが持つイメージを払拭

大胆なフレーバー、クラシックな瓶に、トリコロールカラーの配色が目を引くモダンなラベル。従来のオーガニック飲料がもつイメージを払拭し、ヘルシーでサステナブルな飲料として、若い世代の消費者に向けてアピールしています。著名なバーテンダーによるカクテルレシピの開発、持続可能なプロジェクトへの参加、インフルエンサーとのコラボレーション、など SNS でも積極的に発信、ブランドイメージの向上に取り組んでいます。



創業者ティモテ・ジャン=マリーは、地元ノルマンディーを代表する飲み物「シードル」の普及も目指しています。シードルはりんご果汁を発酵させて作る醸造酒で、低アルコール、低カロリーが魅力のヘルシーなお酒です。ノルマンディーの果樹園で採れた果実をつかつた、ル・コック・トケのオーガニックシードルは、個性の強いシードル・ブリュット Patron(パトロン)、シトラスノートのベルガモットシードル、洋梨のシードルの3種類で展開しています。現在、同社オーガニックシードルの日本での販売パートナーを募集しています。

新しいノンアルコール・スパークリング飲料の創造

常に革新を続けるル・コック・トケは2022年、新しいスパークリングシリーズ「Guinguette(ギヤンゲット)」を発売しました。3種のフレーバー(アップルジンジャー、アップルラズベリー、アップルエルダーフラワー)が香る、フルーティーな味わいのノンアルコールスパークリングで、ブランドを象徴するりんごの風味に新しいバリエーションが加わりました。



ル・コック・トケ、5種の人気フレーバーが日本初上陸

2022年11月、フレーバージュース3種、ネクター2種の計5点の人気商品の販売がスタートします(内容量750ml、原産国フランス)ストレートでフレッシュな風味を味わっても、またモクテルやカクテルの割材としても美味しいお楽しみいただけます。ブランドロゴ入りのギフトボックス(2本入り)もご用意。季節の贈り物や大切な方へのプレゼントとしてもご利用いただけます。



オーガニックアップル&ミントジュース

フランス産有機りんご数種類をブレンド、ハーブで香り付けした新感覚のクラフトフレーバージュース。りんごのほんのりした甘さとミントの爽やかな香りが絶妙。

オーガニックアップル&バジルジュース

フランス産有機りんご数種類をブレンド、ハーブで香り付けした新感覚のクラフトフレーバージュース。りんごのほんのりした甘さとバジルの華やかな香りが絶妙。

オーガニックアップル&シナモンジュース (23年2月販売予定)

フランス産有機りんご数種類をブレンド、ハーブで香り付けした新感覚のクラフトフレーバージュース。りんごのほんのりした甘さとシナモンのスパイシー香りが絶妙。

オーガニックウイリアムズペアネクター

フランス・プロヴァンス産のウイリアムズペア(洋ナシ)を使用。滑らかな味わいと心地よい洋なしの芳醇な甘い香りが特徴。

オーガニックルシヨンアブリコットネクター

フランス・ピレネー・オリエンタル地方のルシヨン種を使用。あんずの濃厚で滑らかな味わい。ひとくちで口の中に芳醇な香りとすっきりした後味が特徴。

【上記商品についてのお問い合わせ先】

株式会社尾賀亀 海外事業部 鈴木 TEL: 080-2951-4926 Email: em67@mantan.co.jp
<https://www.kaigai-ogacame.com/lecoqtoque>



Le Coq Toqué! ル・コック・トケではシードルの新たなお取引先を探しています。
ブランドや商品に関するご質問などお気軽にお問合せください。



LE COQ TOQUÉ!について: ル・コック・トケはフランス、ノルマンディー産の高品質なクラフトオーガニック飲料を製造、販売しています。高級食材店、オーガニック食料品店、カフェ、ホテル、レストラン向けに、プレミアム品質のフルーツジュース、ノルマンディー産のクラフトハードシードル、りんごベースのスパークリングドリンクを提供しています。当社製品はすべて100%オーガニックです。www.lecoqtoque.com

ジャン=マリー ラヴエル・デステイエンヌ 共同創設者 (Jean-Marie Ravel d'Estienne)
TEL : + 33 (0) 6 24 56 86 21 Email : jeanmarie@lecoqtoque.com

【本リースに関するお問合せ】

フランス貿易投資庁-ビジネスフランス プレス/広報 松木 TEL03-5798-6149 asako.matsuki@businessfrance.fr