

好評につき第 2 回フレンチガストロノミーの祭典開催！  
「フランス 美食の余韻 - Food Experience」

今年は 23 ブランドがフランス大使公邸に結集

11/20(月)21(火)、伝統的でアルティザナルなブランドからエコフレンドリーな最新食材まで一挙ご紹介



フランス大使館 貿易投資庁-ビジネスフランスは、2023 年 11 月 20 日(月)、21(火)、昨年好評を博したフランス高級食材・飲料の商談展示会「フランス 美食の余韻 - Food Experience」の第 2 回を開催します。今年も大使公邸という特別な空間で、デギュスタシオン(テイスティング)を通して、伝統ある老舗ブランドからサステナブルな最新食材まで計 16 社、総勢 23 ブランドをご紹介します。  
([昨年のイベントの様子はこちらよりご覧いただけます](#))

【開催概要】

タイトル:「フランス 美食の余韻 - Food Experience」

会期:2023 年 11 月 20 日(月) 13:30-19:00 / 21 日(火) 10:00-17:30

プレス向け発表(予定): 11/20(月) 13 時 30 分～(スタンドをめぐるプレスツアー等)

会場: [フランス大使公邸 \(港区南麻布 4-11-44\)](#)

参加対象: 食品・飲料業界関係者、メディア

【出展ブランド】

製菓・製菓材



[Hasnaa Chocolats Grands Crus](#) アスナ・ショコラ・グラン・クリュ

2014 年創業、女性ショコラティエール、アスナ・フェレイラによるアルティザンショコラ、地元ボルドーワインを使ったガナッシュを提案。



[Sébastien Bouillet](#) セバスチャン・ブイエ (ジェイ・ワークス株)

リヨンに本店を構えるパティシエ兼ショコラティエのセバスチャン・ブイエ。今回は、パン屋焼き菓子を中心に展開する新ブランド「グテ (おやつ)」を紹介。



[Maison Colibri](#) メゾン・コリブリ (株)尾賀亀

1896 年創業、120 年の歴史をもつ伝統製法のマドレーヌ。特許取得のチョコがけシエル・マドレーヌはヘーゼルナッツチョコ、ラズベリー、レモンなどのフレーバーを提案。



[ST MICHEL](#) サンミッシェル

1905 年創業、フランス焼き菓子の老舗。ガレット、ビスケット、マドレーヌなどオリジナルレシピで作られる素朴な味はフランスのみならず世界中で愛されている。



### [Chocolat Mathez](#) ショコラマテズ(日仏商事株)

ロワール地方のショコラトリ。伝統を守りつつオリジナルなフレーバートリュフを展開。今回はコアントローを使用したトリュフを中心にご紹介。



### [CONFITURE PARISIENNE](#) コンフィチュール・パリジェンヌ(日仏商事株)

2人のパリジェンヌが生み出した、斬新な味とエナメル加工のパッケージが話題を呼んだジャム。伝統製法を守りつつ大胆な組み合わせでこれまでに無いジャムを開発。



### [Jules & Gabrielle](#) ジュール・エ・ガブリエル

最高級の原材料と製造工程にこだわり、プラリネなど伝統のフランス製菓材料を製造販売。パティスリー、ショコラティエ、高級ホテル、星付きレストランが顧客。



### [Maison Toussaint](#) メゾン・トゥーサン

ディジョン近郊のアルティザン・ブーランジェリーがパン・デピス(ジンジャーブレッド)で成功しジンジャーケーキ専門店に。他サブレやメレンゲ等パリの百貨店や空港で販売。

## 食材・調味料



### [Amatake](#) アマタケ

創業 1964 年。フランス Hubbard 社と定期輸入契約を締結。「岩手で育てたフランス赤鶏」の生産を行う。サラダチキンなど加工品も製造販売。



### [Isigny Sainte-Mère](#) イズニー・サント・メール(チェスコ株)

フランス、ノルマンディー地方、イズニー社のミモレット、パスチャライズ・カマンベールなど旨味とコクが凝縮されたチーズやポーショントタイプの AOP バターを紹介。



### [MARTIN POURET](#) マルタンプーレ(日仏商事株)

創業 1797 年。16 世紀から続く「オルレアン製法(自然発酵・自然熟成)」で高品質のワインビネガー、マスタードを製造。



### [Moutarde de Meaux Pommery](#) ムタール・ド・モー・ポメリー

1632 年の創業より王室御用達、伝統製法と高品質のフレンチマスタードを提供し続けている。



### [Christine Le Tennier](#) クリスティヌ・ル・テニエ

1986 年以来、ブルターニュの海藻を使ったパール状の調味料など斬新で革新的な食材を提案。



### [Marcel Senchou](#) マルセル・センチュウ

フランス南西部生まれのプレミアムケチャップとハーブスパイス。



### [Albert Menes](#) アルバール・メネス

1921 年ブルターニュ出身のアルバール・メネスが創業した高級エピソード。



### [Olala!](#) オララ!

植物由来のシーフードの開発に特化したフードテック・スタートアップ。自然素材を使って魚に近い栄養価をもつ新商品で、斬新な味覚体験を提供。



### [Umiami](#) ウミアミ

独自の技術で製品の品質や栄養価を損なうことなく、100%植物由来のヴィーガン製品を開発するフードテック・スタートアップ。

## 飲料・酒類



### [Champagne Fleury Gille](#) フルーリー・ジル(ラ・ヴィネ | 株恵比寿ワインマート)

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、エペルネの西、トレル・シュル・マルヌ村で 1842 年より代々続く蔵元。約 8ha の畑ではリュット・レゾネを採用。



[Champagne Alain Navarre](#) [アラン・ナヴァール](#) (株)ヌーヴェル・セクション)  
「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」の鬼オアラン・ナヴァールが運営するレコルタン・マニピュラン。高品質でイマジネーション溢れる作品を多数リリースしている。



[Brasserie Duyck](#) [ブラスリー・デュイック](#) (F.B.JAPON | (株)和飲風土)  
「ビエール・ド・ギャルド」の代表銘柄ジャンランを手掛けるビールメーカー。北フランスのその名もジャンラン村で5世代にわたって醸造を続けている。



[Distillerie Neisson](#) [ネイソン蒸留所\(ジャパン・インポートシステム\)](#)  
1931年創業、家族経営で代々続く、マルティニーク島最古の蒸留所。



[MAISON LA FUMÉE](#) [メゾン・ラ・フュメ](#)  
2020年創業、グアドループ島のラム酒・リキュール。スモークパパイア、スモークバニラなど斬新なフレーバーを提案。



[Les Jardins de Gaïa](#) [レ・ジャルダン・ド・ガイア](#) (日仏商事(株))  
1994年アルザス地方ヴィットイスハイムで創業。フランス、ヨーロッパで初めてフェアトレードに加盟した BIO(有機)茶葉を扱うメーカー。

## 協力企業



[Le Cordon Bleu](#) [ル・コルドン・ブルー](#)  
1895年にパリで設立された料理研究機関。20カ国 35校以上で2万人を超える生徒が実績あるシェフ講師のもと、革新と創造性を融合したプログラムを受講。



[Contrex](#) [コントレックス](#) (株)大香)  
ヴォージュ山脈の麓に水源を持つナチュラルミネラルウォーター。250年以上の歴史をもつ、硬度約 1468mg/L の超硬水。

フランス貿易投資庁 - ビジネスフランス: フランス経済の国際化を促進する政府機関。仏企業の国際展開と貿易振興、外国企業のフランス進出を支援。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。[ビジネスフランスパリ本部サイト](#)、[日本事務所による情報発信はこちら](#)

【プレスお問合せ】

松木: [asako.matsuki@businessfrance.fr](mailto:asako.matsuki@businessfrance.fr) 末永: [kaori.suenaga@businessfrance.fr](mailto:kaori.suenaga@businessfrance.fr)

