

BONCOLAC, MAG'M, PROPER CORNISH, CAKESMITHS, 共通のグルメな目標に向けたアライアンス



ボンコラック、冷凍スイーツのスペシャリスト

1955年にフランス、バス克地方で創業したボンコラックは、本社をトゥールーズに構え、現在フランス国内に4つの工場を所有しています。品質に定評ある主力商品（バス克風ケーキ、ミニ・クロック・ムッシュ、レモン・メレンゲ・パイ、タルト・タタンなど）は、20カ国以上に輸出され、小売店や外食店で提供されています。

美味しく、ヘルシーで、ひと味違う商品を提供することで、食の喜びを分かち合う瞬間を創造したい。ボンコラックの使命は、良質な食材を常に探求し、美味しいレシピを追求し続けることです。

www.boncolac.fr



マグム 高級フレンチマカロンのスペシャリスト

2005年以来、Mag'Mは高級フランス菓子、マカロンの製造メーカーである。Mag'Mは、その伝統的な専門技術により、要求の厳しい海外のクライアントを獲得することに成功しました。ナント近郊のジュネストン(Geneston)で製造される当社のマカロンは、現在30カ国以上の小売店や外食産業で販売されており、その80%が輸出向けです。

工房ではパティシエが手作業でシェルを成形し、原材料を厳選することで、高品質のマカロンを提供しています。

www.magm-m.fr

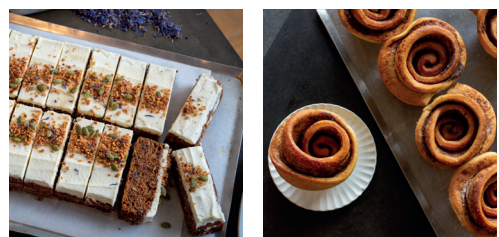


プロパーコーニッシュ、英国コーンウォール発パステイ

1988年にBodmin(ボドミン)で創業して以来、Proper Cornishは本物志向で伝統的なコーニッシュ・パステイの製造に取り組んできました。IGP（地理的表示保護）認定された伝統のレシピで作られたパステイは英国産牛肉と地元産の野菜をふんだんに使った主力商品です。

ソーセージロールとターンオーバーの製品レンジを拡大し、お客様に満足いただける新しいスナッキング（軽食）シリーズ（ベジタリアン、ビーガンの方にもご利用いただけます）を開発するなど、長年にわたり新しいフレーバーの冷凍パステイシリーズを開発してきました。

www.propercornish.co.uk



ケイクスミス 英国を代表する外食向けケーキ製造

ケイクスミスは、イングランド南西部のブリストル中心部で200人近くを雇用する職人ケーキメーカーである。2005年に設立されたオフレ・ファミリーの新メンバー。

伝統的な製造方法を守りながら、英国最大のフードサービス・カフェチェーン向けケーキメーカーのひとつに成長しました。

ケイクスミスの使命は、カフェチェーンのために最高品質の商品を製造することで、定番のシナモンロールからキャロットケーキ、ブラウニーまで、約100種類のケーキを作っています。

毎週、チョコレート・バレンタイン・マフィンやエジンバラ・ウイスキー・サワー・ケーキなど、プレミアムな限定品を提供しています。

www.cakesmiths.fr