

第 3 回開催決定、Food Experience「フランス 美食の余韻」

10/28(月)29(火)の 2 日間、フランス大使公邸で伝統菓子からフレンチカリブのラム酒まで一挙ご紹介



フランス大使館 貿易投資庁-ビジネスフランスは 10 月 28 日、29 日の 2 日間、フランス高級食材・飲料の商談展示会 Food expérience「フランス 美食の余韻」の第 3 回を開催します。大使公邸という特別な空間でテイastingを通して、フランス食材・食品が産まれたテロワール、辿ってきた歴史や風景、作り手の思いを感じられる貴重な機会です。今回は 計 19 社、総勢 26 ブランド※をご紹介します。プレスデーの 28 日(月)には「フェット・デュ・パン – フレンチバゲットコンクール」、異国情緒漂うフレンチカリブ、グアドループのラム酒テイastingセッションも開催します([昨年のイベントの様子はこちらよりご覧いただけます](#))。

※参加企業・ブランドは予告なく変更の可能性がございます。予めご了承ください。

【開催概要】

タイトル:「フランス 美食の余韻 - Food Experience」

会期:2024 年 10 月 28 日(月) 13:30-19:00 /29 日(火) 10:00-17:30

プレス向け発表(予定): 10 月 28 日(月)13 時 30 分～

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・協カブランド】

食品



Brise de mer ブリーズ・ドゥ・メール [Isigny Sainte-Mère](#) × [タカナシ乳業\(株\)](#)
フランスノルマンディー地方のイズニーサントメール酪農協同組合とタカナシ乳業株式会社が共同開発し、お互いの技術と伝統を結集して作り上げた乳製品ブランドの Brise de mer。カマンベール、フェッセル、発酵バターを展開。



[CHAMPILAND](#) シャンピランド

創業 1986 年、フランス南西部最大の森林、ガスコーニュ地方ランドの森で栽培から手作業での選別、加工まで一貫生産された乾燥・冷凍シャンピニオン(キノコ)を生産。マッシュルーム、ワイルドマッシュルーム、セップ茸、モリーユ茸(アミガサ茸)などフードサービスや小売店へ販売。オーガニックライン SECRET BIO も展開。



[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。



[DOMAINE DE LEOS](#) ドメーヌ・ドゥ・レオス(株)プレザンス/エプスリー・コゼット)

南仏プロヴァンス、リル・シュル・ラ・ソルグで 2017 年にスタートしたドメーヌ。シンガーソングライター、パトリック・ブリュエルがオーナー。プロヴァンス AOP 認定の洗練されたエキストラバージンオリーブオイルはパリの百貨店や有名レストランで取り扱われている。



[Domaine de Malescot](#) ドメーヌ・ドゥ・マレスコ

フランス南西部で代々受け継がれる養蜂家。天然素材のみを使用し、自社農場で収穫から出荷まで一貫して手作りで蜂蜜を生産しています。オーガニック、食品安全認証規格 IFS 認証取得済み。



[Dominique Doucet](#) ドミニクドゥーセ

鈴鹿サーキットで第1回 F1 日本グランプリが開催された 1987 年に来日、鈴鹿を拠点に本物のフランスの味を提供し続けている。フランスのノルマンディーに工場を持ち、イズニーの乳製品を使った生地を使いカヌレ、クッキーなどの焼菓子やパン等を製造。



[L'Auberge du Roy](#) オーベルジュ デュ ロワ by ドミニクドゥーセ

フランスで 1440 年に建造された L'Auberge du Roy を所有、同ブランドを日本で展開。キッシュ、ドリア、グラタン、シチュー等デリカテッセンやタルトなど冷凍商品を製造、イオンリテール(株)の冷凍食品専門店@FROZEN(アットフロズン)などの店舗へ販売。



[Ma Passion Normandie](#) マ パッション ノルマンディ

フランスの質の高い材料から丁寧に作られた商品(フィナンシェ生地、クッキー生地、パイ生地等)を輸入し、宣伝・販売。ノルマンディーの工場からカヌレ他、サブレーやパイの生地を輸入すると共にノルマンディーで提携する農園のりんごジュースやシードルも輸入。



[Dragées Reynaud](#) ドラジェ・レイノー

1956 年南仏プロヴァンス創業のコンフィズリー。結婚式などお祝いの席に欠かせないドラジェ(砂糖コーティングアーモンド)の伝統製法を受け継ぐ無形文化財企業(EPV)。



[ENCUESTRO](#) エンクエントロ(株)プレザンス/エプスリー・コゼット

2012 年ドミニカ共和国でチョコレート製造に目覚め、カカオ豆の選別からこだわるビントゥバーのショコラティエ。パリのサロン・デュ・ショコラやエピキュールコンクールでの受賞歴も多数。リールにアトリエ兼本店を構え、2023 年にパリ 15 区に出店。



[Les Comtes de Provence](#) コント・ド・プロヴァンス (株)アルカン

1986 年創業、保存料・着色料は使わず、銅鍋で煮詰めるプロヴァンスの伝統製法で造られるジャム。無形文化財企業。パリ国際農業見本市のコンクールで金・銀メダル受賞。



[LE NOUGAT DES ARTS](#) ル・ヌガー・デ・ザール

フランス中央部、クレルモンフェランで若手職人ポール・ロペスが 2014 年に立ち上げたアルティザナルなヌガー専門店。伝統製法の再現だけでなく、柑橘系、ジャンドゥーヤ、ダマスク・ローズなどオリジナルなレシピを開発、受賞歴も多数。



[Maison Francis Miot](#) フランシス・ミオ

1985 年より仏南西部ポーに本店を構え、フランス国家最優秀コンフィチュール職人、世界チャンピオン3度受賞、フランス大統領賞など数々のタイトルをもつ「コンフィチュールの法王」と称されるミオ氏。砂糖無添加やキビ砂糖を使ったジャム、コンフィズリーを販売。



[MAISON PERROTE](#) メゾン・ペロット(株)プレザンス/エプスリー・コゼット

フランス国家最優秀コンフィチュール職人でありコンフィチュール世界チャンピオンに輝いたステファン・ペロット氏が 2013 年に立ち上げたコンフィチュールメゾン。常に最良の素材を求め、伝統技法と料理のサイエンスを駆使した芸術的なこだわりのレシピを提案。



[Paradis des noix](#) パラディ・デ・ノワ

添加物・保存料不使用、無着色の 100%ナチュラルなコーティングで高品質のナッツ(アーモンド、カシューナッツ、ピーナッツ、ブラジルナッツ、マカデミアナッツ)を提案するグアドループの企業。ハイビスカス/オニオン/シナモン/スモークスイートペッパーコーティングのカシューナッツやラム酒やスパイス風味のチョコレートコーティングのアーモンドなどを扱う。

酒類・飲料



[CHAMPAGNE Lévêque DEHAN](#) レベック・デュハン (株)信濃屋

1887 年ヴァレ・ド・ラ・マルヌのバルジー・シュル・マルヌ村(Barzy-Sur-Marne)にて設立された 5 世代にわたって受け継がれるシャンパーニュメゾン。マルヌ川を挟んだ右岸と左岸に 5.5ha の畑を所有。生産量の 90%はフランス国内で消費される人気生産者。



[Maison M](#) メゾン M

アルプス、サヴォワ地方のアルティザナルなクラフト蒸留所。伝統製法を用いながらモダンスタイルのスピリッツを提案。原料となる植物や果実は地元ヴァルモレル(Valmorel)で野生栽培。

培し手摘みで採集。ジェネピ等パリでも話題のアペリティフ、ディジェスティフ(食後酒)やクラフトジンを販売。



RHUM BOLOGNE ボローニュ蒸留所

1887 年創業、グアドループ最古の蒸留所。アグリコル・ラムの生産者として、グアドループ・ラムの特徴を表現する最高品種を栽培、香りが特徴的な黒サトウキビを栽培する唯一の蒸留所。グアドループで初めてオーガニック・ラムの生産に着手。無形文化財企業。



PUNCH MABI パンチ・マビ

2004 年創業、グアドループの地元特産品をつかったホームメイドのパンチ(果実漬けラム酒)を女性のアイデアで考案。マンゴー、ココナッツ、パッションフルーツ、スターフルーツ、ジンジャー、アブリコットなど新鮮なフルーツを使用。



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。スモークマラクジャ(パッションフルーツ)、スモークライム・バニラなど斬新なスモークフレーバーを提案。



3LS トロワ・エル・エス

ハイビスカス抽出エキスを使用したオーガニック・スパークリング・ドリンク。ノンアルコール、人口香料・甘味料・着色料不使用、4 種のフレーバー: 抗酸化で注目されるスーパーフルーツであるシーバックソーン(サジーベリー)、ローズ、レモン、ジンジャーを提案。



Les 2 Marmottes レドゥマルモット (日仏商事株)

100%植物由来。人工香料・天然香料ともに不使用、50 種類以上の厳選したハーブを専門家が独自にブレンド、自然環境を考慮した、ナチュラルで優しい風味の「ナチュラルシフトハーブティー」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ティスハイムで創業。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。高品質で個性的なフレーバーを展開。

BIENFAITS

BIENFAITS ビャンフェ・バイ・アントワヌ・ドゥ・マゼ (株)プレザンス/エプスリー・コゼット

南仏セヴェンヌで有機栽培され自然乾燥させたハーブティーブランド「マリー・ドゥ・マゼ」のご子息が 2020 年に立ち上げたハーブティー。環境に配慮したスタイリッシュなパッケージで若い世代向けにハーブティーをアピール。

その他



OPINEL オピネル (株)ハイマウント

サヴォワ地方の小さな村で 1890 年に誕生した機能的でシンプルなナイフ。フランス一般家庭はもちろん世界中の一流ホテルやレストランで使われ、料理家、登山家、芸術家に愛される逸品。



SEAFRIGO GROUP シーフリゴ・グループ

40 年以上にわたってグローバル企業向けに冷蔵・冷凍管理の必要な商品のロジスティクスサービスを提供、5 大陸、28 か国にオフィスを構え世界中にネットワークを構築。



PAUL ポール (株)レアールパスコベーカーズ

1889 年北フランス発祥、フランスで 5 世代にわたるブーランジェリー。昔ながらの製法でフランス産小麦を用いた食事パンや、フランスで輸入した発酵バター使用のクロワッサン、アップルパイ、カヌレなど焼き菓子を取り扱う。

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ナショナル・プログラム(V.I.E)の発展も担う。世界 53 カ国 71 拠点の在外事務所を構え、国際的な官民ネットワークのもと企業へのサービスを提供。[ビジネスフランス本部サイト](#)、[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 末永: kaori.suenaga@businessfrance.fr