

FOODEX JAPAN 2012 参加フランス企業をご紹介します。

オレウス (Aureus)

コニャック・ゲルベ www.guerbe.fr、

シャトー・トゥール・ビショー (ボルドーワイン) www.chateau-tour-bicheau.fr、

シャンパーニュ・ダミアン・クトウラ www.champagne-coutelas-damien.fr、

シャトー・マスビュレル (AOC モンラヴェル) www.chateau-masburel.com の4つの生産者を扱う生産者グループ企業。



ブルゴーニュ・エスカルゴ (Bourgogne Escargots) www.bourgogne-escargots.fr

ブルゴーニュ最後のエスカルゴ生産者。スーパーマーケットや食品専門店 (フォション、ラファイエット・グルメ、ラ・メゾン・ド・レスカルゴ) から外食産業といった、フランス内外の幅広い種々の業態の顧客様に販売しております。



ドメヌ・ドウ・ボワ・ジャンティ (Domaine du Bois Gentil) www.domaineduboisgentil.fr

ボー・ドウ・プロヴァンスの高級オリーブ・オイルとタブナード及びオリーブの企業。

主にオリーブ・オイルやタブナードを販売しております。ハイクラスの製品を扱っており、味のクオリティーやパッケージにより、他社製品とは一線を画しています。主に高級食料品店で流通しています。



シャンパーニュ・フォルジェ＝ブリモン (Champagne Forget-Brimont) www.champagne-forget-brimont.fr
プルミエ・クリュとグラン・クリュのみを生産するシャンパンメーカー。環境に配慮したブドウ栽培 (レゾネ) を実践。



シャトー・グラン・ブライ (Château Grand Brahis) www.grandbrahis.com
ヴァレ・デ・ボー・ドゥ・プロヴァンスの AOC 認証高級オリーブオイルメーカー。
独自のテロワールと製法を保証する AOC を維持しつつも、オリーブ・オイルの生産は有機農法認定 ECOCERT に現在切替えを行っています。商品は、高級食料品店やワイン専門店のネットワークによって販売を行っています。



コントワール・フェリックス (Comptoir Félix) www.comptoirfelix.com
ホームメイドと幸せな時代のスピリットを表す 30 年代フレンチスタイルの高級食料品店。高品質で伝統と価値のある商品を提供しております。当社は商品のセレクトだけでなく、それ以上に、それらの商品により文化とライフスタイル・ビジョンをお届けいたします。



ミロ (Millo) <http://www.millo.nc/en>

パスタの専門メーカー、特に子供向けパスタを提供。またオリジナルの形やフレーバーも豊富。

野菜やイカ墨入りのパスタ同様、子供用パスタを専門としています。(イルカ、サヴァンナの動物、恐竜、農場の動物)
また、独創的な形と味(ズッキーニ、ほうれん草、トマト、にんじん、イカ墨でフレーバーを付けたリングイネ、輪、バレリーナ、雄鶏の鶏冠)の製品は、レストラン、ホテル向けです。



ミュロ&プティジャン (Mulot et Petitjean) www.mulotpetitjean.fr

高級パンデピスの老舗。消費者に今日の時代にあった製品を提供しつつも、先祖代々のノウハウを守り続けており、あらゆる種類の高級パン・デピス(蜂蜜等を含む香辛料入りのパン)を製造しております。



SCEA シモノー&フィス (SCEA Simonneau & Fils) www.morlan-tuilier.com

アントル・ドゥーメールの中心に位置するボルドー赤とアントル・ドゥーメールのワインメーカー。AOC « Haut-Benauges »は、9つの村でのみ許されている原産地呼称で、その土壌は、重い粘土/石灰質、鉄分を多く含んだ柔らかい土壌、粘土質石灰質泥土の混合、谷に囲まれた起伏に富んだ土地、とさまざまな特徴の土壌で、15年前からはバイオダイナミック（ビオダイナミ）農法を採用しています。ワインは、そこにぶどうの木の根が直接根ざし成長していくことができるその土壌、環境自体を尊重していくことで、体に大変良いお酒となります。



ペリグルディヌ・ドウ・パシフィック (Société de Conserverie Périgourdine du Pacifique) www.laperigourdine.nc

ニューカレドニアのビンナガの缶詰（瓶詰）メーカー。また鴨のコンフィのカスレなど、フランス伝統料理も提供。商品のタイプは野菜ベースの缶詰（調理野菜、カスレのような調理済み食品、レンズ豆詰）、ニューカレドニア産のマグロ（ビンナガ）がベースの缶詰です。特にニューカレドニア産のマグロは、類まれな味のクオリティーで、風味と身のテクスチャーも格別です。



ユビフランス・スタンドでは、参加フランス企業の日本語カタログをご用意してお待ちしております。