

ABIES LAGRIMUS

アビエス・ラグリムス

モミの木シロップとピネガー

abieslagrimus.com

コンタクト

 Claude SARDA - クロード・サルダ
創設者/会長

info@abieslagrimus.com

+33 6 31 46 09 00



企業概要

2013年7月に創設された、アビエス・ラグリムス社は、アンドラ、スペイン、フランスの間に位置するピレネー山脈のモミの木シロップの伝統製法を復活させ、当社のレシピに再現させました。当社のモミの木シロップは含有するエッセンシャルオイル、含油樹脂、ポリフェノールによる、他に無い品質を示し、寒い季節に身体の疲れを癒し自然治癒力を強化する効果があります。しかしながら、このシロップはフランスや世界中で数多くのパティスリーや料理のシェフも利用しています。独特の味わいと高山の香りが彼らを惹きつけました。私たちはフランスで唯一、この伝統製法を用いてモミの木シロップを製造しています。10年にわたり、私たちは複数のグランゼコール（モンペリエのSupagro、トゥールーズのCrit-Catarなど）と提携して戦略的に革新を推進させる活動を続け、繊細な味わいの、天然で健康に良い、オリジナルな数々の製品を開発しました。

当社製品は、2015年からオーガニック食品のエコサート認証を得ています。

社長プロフィール

フランスカタルーニャのコルビエールに位置する小さな村で、ブドウを栽培していた家系の4代目であるクロードは、経済学を学んだ後、ルーション地方を初めて離れ、国外のベルギーで4年間の最初の経験を積みました。

カタルーニャ地方圏に戻った彼は、25年間に渡り、フランスと外国でワイン売上のキャリアを築きます。失われる寸前であった伝統のモミの木シロップにはアンドラで出会い、それを保護してフランスで製造できないか考え始めるようになりました。2013年に初めての生産を終えた時点では、病気から体を守り、酸化防止効果のあるこのシロップを、薬局を通して販売するのは自明のことでした。それから少しずつ、ガストロノミーにつながる製品を開発していき（ピネガー、バルサミコ酢クリーム、胡椒、食用オイルなど）、レストラン業界にもアプローチしていくのです。「父が家庭用にピネガーを手作りしていましたから、私もやってみたくなったのです」と彼は語ります。こんにち、彼は「甘口フルーティ」と「エキストラ・セック（辛口）」の2種類のピネガーを提案しています。モンペリエのグランゼコール、Supagroと提携して、モミの木胡椒（特許発明）と、複数のシェフの要望に応え、2種類のモミの木オイルを製品開発しました。現在世界規模でオリジナルな、当社独自の、ガストロノミー向け有機食品は20種を超えます。

製品の産地について

カタルーニャ・ピレネー自然公園内のカニグー山のふもと、小さなサオール (Sahorre) 村にある、昔の工夫たちの更衣室とシャワー室であった、50年代独特の工業建築物に当社の工場が設けられました。アビエス・ラグリムスを創設してから、国立公園の森林局 (ONF) と協力して、持続可能で環境に配慮したモミの木の採取方法ガイドラインを守りつつ、地元の天然資源の有効活用を目標としています。周辺の町村から、4人社員を雇用し、そのうち3人は工場で作業しています。



ABIES LAGRIMUS アビエス・ラグリムス

モミの木シロップとピネガー

abieslagrimus.com

主要製品

先人の知恵によって見出された伝統製法を、世界で唯一の革新的なガストロノミー向け製品開発に適用しています。

私たちのモミの木シロップLAGRIMUSは、歴史的観点(150年以上の歴史)、健康食品(エッセンシャルオイル、ポリフェノール)、そして味のオリジナリティーと繊細さの観点から、フランスと世界中の多くのシェフに重宝されている、当社を代表する製品です。

当社の製法・技術の特徴

オーガニックのモミの木シロップLAGRIMUSは、私たちの先祖がピレネー地方で150年以上前から続けてきた伝統製法により製造されています。10年前に私はこのモミの木シロップを復元し、フランスのカニグー山で製造し始め、開始当時からピレネー国立公園の森林局(ONF)と協力して、持続可能で環境に配慮したモミの木の採取方法ガイドラインを作成しました。

当社製品に特化した、品質保証ラベル

当社の製品の殆どが、2015年から有機食品認証を得ており、その内いくつかはカタルーニャ・ピレネー国立公園のラベル「Valeurs Parc」(国立公園の品質要求事項を満たす製品とサービスに与えられるラベル)も取得しました。



販売店舗の数

2022年、フランスと欧州で300を超える販売店でお求めになれ、フランスと世界で500軒以上のレストランに、卸売業者や流通業者を通して製品を供給しています。

販売店舗の所在地

キャベスタニー(Cabestany)のBiocoop、ル・ソレール(Le Soler)のLes Comptoirs de la Bio、スーパーマーケットAuchanの薬局、観光地イル・シュル・テの土柱群、トータヴェル欧州先史センター博物館、カナダケベック州のl'Epicierie Européenne、アメリカ合衆国ボストン北部のケンブリッジのFormaggio Kitchen、ベルギーブリュッセルのVins Gelin Uccle、アンドラ エスカルデスのBiocoop店など

コンタクト

Claude SARDA - クロード・サルダ
創設者/会長

info@abieslagrimus.com

+33 6 31 46 09 00

