

FROMAGERIE SOURBÈS

フロマージュリー・スルベス

Amour Noir - アムール・ノワール、中に黒にんにくをはさんだ、牛乳ベースのチーズ

コンタクト

Patrick Sourbès - パトリック・スルベス

+33 6 28 27 83 28

psourbes@
fromageriesourbes.com

fromageriesourbes.com



企業概要

2014年に、ローヌ・アルプ地方のウーラン (Oullins) 市に当社の最初の店舗が開かれました。特産物、技術性、多様性に富むことで知られるこの地方に、3軒のチーズ専門ショップを開くことは、パトリック・スルベスにとって自然な成り行きでした。「世界規模でのガストロノミーの聖地」であるリヨン周辺にそれらのショップは位置し、彼の情熱をお客様と分かち合っています。

また、リヨンは彼の心の故郷である、ドローム地方から遠くありません。彼は20歳の時に山羊の飼育とピコドンチーズ (AOP原産地呼称保護に指定されている伝統製法による山羊のチーズ) の生産のために、ヴェルコール山地とドローム・プロヴァンサル間の地域に移住しました。フロマージュリー・スルベスでは、フランスの一般的なチーズを提案するとともに、AOP (原産地呼称保護) とIGP (保護地域表示) の品質表示がついた製品も数多く提供することを選びました。販売されているチーズのほとんどが伝統製法を守り、無殺菌乳を使ったものです。

社長プロフィール

農業経営者とチーズ職人の間に生まれたパトリック・スルベスは、チーズに対する熱意に囲まれて育ちました。こんにちチーズ熟成士の巨匠となった彼の技術は、農業者、山羊の飼育者、ピコドンの伝統的生産者という異なる経験に支えられています。そのため、各地方の特色、原産地、生産者に対し眼識があるのです。その後彼はパリに渡り、アンドルーエやラファイエットグルメ館といった著名な専門店でも更に経験を積みました。そして今からほぼ10年前にリヨン近郊に最初の専門ショップを、そして他の2軒も続いて開店するに至ったのです。

製品の産地について

パトリックは製品原料の産地に特にこだわり、チーズ工房の原料と生産者の選択に細心の注意を払っています。

これまでお客様にフランスと、美食と伝統の豊かな地方を代表する、数々のチーズを意欲的に紹介してきました。チーズ生産の他に、専門ショップで販売する製品を探し、この地域の複数の業者たちと提携することにも関心があります。こうしてリヨンで100年近く続く老舗のアイスクリーム専門店ナルドン (Nardone) とリヨンのデザート職人の製品、オート・ロワール県の有機豚肉加工食品、ドローム地方のジャムなどが店舗に加わりました。

職人であるということは、活動している地域の価値を高め、投資する姿勢も求められると信じているパトリック・スルベスは、複数の小売店オーナーのアソシエーションでも、推進力を示してきました。彼のチーズ専門ショップが所在する3市で行われる、フリーマーケット、ガンゲット、メセナ活動、市や学校でのイベントの賞品提供、テレビ局BMFリヨンでのインタビューといった行事や活動の殆どに貢献しています。

彼のスタッフは定期的に、シラ国際食産業見本市 (Sirha) でのリヨンの国際料理コンクール (アムールノワールは金賞を取得) やアールティノヴ (ArtInov) といった、この地方のコンクールにも出場し続けています。



FROMAGERIE SOURBÈS

フロマージュリー・スルベス

Amour Noir - アムール・ノワール、中に黒にんにくをはさんだ、牛乳ベースのチーズ

fromageriesourbes.com

主要製品

外観に似合わず優しい味わいのアムール・ノワール

当社の製法・技術の特徴

私たちの工房でノルマンディーのカマンベールチーズと、有機栽培による黒にんにくを受け取り、注意深く選別します。

切り取りと黒にんにくをチーズの中に塗る工程、ラベル貼りは手作業で行われています。

チーズの鮮度と保存のために、保護用の透明カバーで一つ一つのチーズを手作業で覆っています。チーズは十個ずつ、アムール・ノワールの製品と販売向けに特注で作った段ボール箱に詰められます。

当社製品に特化した、品質保証ラベル

2023年リヨン国際料理コンクールで金賞を受賞

販売店舗の数

リヨン西部近郊に3軒のチーズ専門ショップ

販売店舗の所在地

- ▶ ウーラン (Oullins、郵便番号69200)
- ▶ サン＝ジュニ＝ラヴァル (Saint-Genis-Laval、郵便番号69204)
- ▶ サント＝フォワ＝レ＝リヨン (Sainte-Foy-lès-Lyon、郵便番号69202)

製品の流通経路

当社のオリジナル製品、アムール・ノワールは、リヨン西部近郊のチーズ専門ショップ（詳細は所在地をご覧ください）にて小売販売しており、プロフェッショナル向けにはリヨンとパリの卸売業者からお求めになれます。

コンタクト

Patrick Sourbès - パトリック・スルベス

+33 6 28 27 83 28

psourbes@
fromageriesourbes.com

