

BOCALERIE DES GOURMETS

ボカルリー・デ・グルメ

スプレッド

bocaleriesdesgourmets.fr

コンタクト

Rémi Joannard - レミ・ジョアナル

remi@bocaleriesdesgourmets.fr

+33 6 86 55 52 24



企業概要

食材の本質を生かし、ナチュラルな製品創り

当社の瓶詰工場では、有機農業による新鮮な野菜のみを加工しています。旬の野菜が製品の75%から95%使用されており、それに意外な材料の風味、こっくりとした食感をもたらすオイル、ほんの少しの塩味が加わります。オリジナルで味にこだわった当社の製品は、このように最低限の数の素材から生まれるのです。シンプルなレシピで、食感改良剤やフレーバーなどの、食品添加物は含まれません。

食材を発見してもらう

当社のレシピには、スパイス、ハーブ、果物、そして野菜と共に調理されることがまれな、珍しい穀物が使われています。私たちはグルメのお客さんの嗜好に合わせて、体に良く、サプライズを秘めた格別の味を組み合わせた、オリジナルの製品創りを目指しています。私たちの想像力とクリエイティビティを刺激する、新しい味わいを発見し、お客さんにも体験してもらうことが、この上ない喜びです。

社長プロフィール

国際的大企業で経験を積んだ者同士が集まって、望んでいたプロジェクトでキャリアを積む決心をしました。こうして、フランスのアン県のファラン (Fareins) に家族経営の瓶詰工場である「ボカルリー」が誕生しました。

私たちが大切にしているのは、産物を分け合い、笑いを交えて一緒に過ごす時間を楽しむ、アペリティフの習慣です。また、ガストロノミーを重視し、私たちの健康に食品が重要な役割を果たすという確信を持っています。

質の高い製品を小規模の工房で生産し、コレージュ・キュリネール・ド・フランスの一員でもある当社は、植物性の素材を生かした、味わい深くグルメなアペリティフ向け野菜ベースの高級スプレッドの提供に力を注いでいます。私たちは未知のものを追及し、数々の旅と希少な、あるいは珍しい素材に対する好奇心に動かされることで、新しい製品のレシピを生み出せるのです。

製品の産地について

地域の産物を重視する

当社が扱う素材は、工場になるべく近い地域にて、流通チャンネルの短縮に取り組んでいる農場から調達しています。

瓶詰製品に使われている新鮮な旬の野菜は、現在工業から30km圏内で有機栽培されており、アン県、ローヌ県、イゼール県、ソーヌ・エ・ロワール県の集約栽培者から買い付けています。当社はまた、伝統を守ったガストロノミーを推進するアン県の団体、サヴァー・ド・ラン (Saveurs de l'Ain) に認定されました。アン県の特産物はグルメの人々から認知されています。

その他の食材についても、私たちの哲学と品質を重要視する姿勢は変わりません。出来るだけこの地方で入手できる、あるいはフランス産の素材を優先しています。パッケージングにもその方針を貫いています。



BOCALERIE DES GOURMETS

ボカルリー・デ・グルメ

スプレッド

bocaleriesdesgourmets.fr

注目されている製品

アペリティフ向けグルメなベジタブルスプレッド!

- ▶ セロリ、リンゴ、胡桃オイルベースのスプレッド

当社の製法・技術の特徴

栽培者からほぼ直接仕入れた数々の食材を中心にした、オリジナルな素材の組み合わせと味わいのバランスが、当社の主な特徴です。調達する素材と生産工程に質の高さを要求することで、格別な味の製品を実現しています。

当社製品に特化した、品質保証ラベル



販売店舗の数

約200店舗

販売店舗の所在地

フランス全土で販売されており、近々アメリカ合衆国東海岸地域と欧州数か国にて販売予定。

製品の流通経路

高級食料品店、ワインショップ、食品セレクトショップ(チーズ、食肉、野菜・果物など)、コンセプトストアにて販売しております。

CONTACT

Rémi Joannard - レミ・ジョアナル

remi@bocaleriesdesgourmets.fr

+33 6 86 55 52 24



Auvergne-Rhône-Alpes