

# MALAKOFF & CIE

## マラコフ・エ・コンパニー

チョコバー

板チョコレート

チョコレートスプレッド

malakoff1855-pros.com

## コンタクト

Romain Chollier - ロマン・シヨリエ  
社長

direction@malakoffcie.fr

+33 4 66 44 09 50



## 企業概要

マラコフ・エ・コンパニーのチョコレート工房は、マラコフのチョコバーが生産された1855年  
にまで歴史を遡る、手工業によるフランスの家族経営企業です。

2011年から、当社ではこのチョコレート製品を、ピュアカカオバターといったより高品質の素  
材で再現し、思い出の味を残しつつ品質を改良しました。

オーガニック製品のラインアップ、スプレッド、板チョコレートを製造し、プレゼント用製品が私  
たちの一連の製品を補完しています。

### 製品の産地について

マラコフ・エ・コンパニーはロゼール県の、オブラック台地、セヴェンヌ国立公園、タルン渓谷  
に囲まれた地域に位置します。

## 主要製品

### 思い出の味を再発見

クラッシュヘーゼルナッツ入りミルクチョコバー、ク  
ラッシュヘーゼルナッツ入りチョコレートスプレッ  
ド、プレゼント用製品

### 当社の製法・技術の特徴

チョコレートのブレンド、ジャンドゥーヤとプラリネ入りチョコレート、グリルされたクラッシュヘーゼルナッツ入りチョコレート

### 販売店舗の数

約300店舗

### 販売店舗の所在地

主にオクシタニー地方圏、ローヌ渓谷、  
アルザス地方の、フランス全土

### 製品の流通経路

当社の直売店、高級食料品店、専門店(新  
鮮食品と乾燥食品)、ワインショップ、レス  
トラン、従業員食堂、卸売業者、大手チェー  
ン店、オーガニック食品店、特産品市、Eコ  
マース

