

GRANHOTA - グラノタ

蜂蜜ビネガー

バルサミコ酢

ディジョン・マスタード

コンタクト

 Laurent Faure - ローラン・フォー
起業家

granhota.sas@gmail.com

+33 6 83 41 89 49

 granhota.com



企業概要

当社では父祖伝来の製法によりワインビネガーを造ることで、昔ながらのビネガーを提供しております。そのために、オルレアンで用いられていた製法を取り入れています。それにはワイン、酸素、高い温度の三つの「成分」が必要です。

バルサミコ酢については、製法が異なり、当社ではブレンドして造っております。その製造に必要なのは、ブドウ果汁とワインビネガーの二つだけです。

社長プロフィール

独習者で手作りビネガーに精魂を傾けている、ローラン・フォーは、2009年に初めてビネガーを自作しました。当時、複数の試作に成功し、周囲の人々と食品のプロフェッショナルにも高く評価されました。

そして酢醸造所を開くことを真剣に考えるようになり、彼はパリと当時のエンジニアの職を離れて、故郷に戻ることを決めます。生まれ育ったクールサン(Coursan)村に行き、古い個人カーヴを整備しました。そしてすぐ、量産に達することができ、最初のボトルを販売し始めたのです。

製品の産地について

オード県は、様々なワインの産地であり、ビネガーを醸造すると各ワインの個性の違いから、驚くほど味わいが多様なビネガーを得ることができます。当社製品の醸造には、原材料の品質が重要です。そのため、ワインは芳香、色、ブドウの品種といった、厳密な基準によって選ばれています。ワインは主にオード県で調達していますが、複数のタイプのビネガーを醸造するために、フランスの他の地方からもワインを調達しています。



GRANHOTA - グラノタ

蜂蜜ビネガー

バルサミコ酢

ディジョン・マスタード

コンタクト

 Laurent Faure - ローラ
ン・フォー
起業家

granhota.sas@gmail.com

+33 6 83 41 89 49

 granhota.com



主要製品

伝統製法による、極上のワインビネガー

前述した二つの素材のみで造られた、芳香と味わいが豊かな当社のバルサミコ酢は、当社の主力商品です。

当社の製法・技術の特徴

昔ながらの造り方と、余分な素材の入っていない伝統的な製法が、一連の製品の特長です。



当社製品に特化した、品質保証ラベル



販売店舗の数

1063箇所

販売店舗の所在地

フランス、欧州、世界のその他の地域

製品の流通経路

高級食料品店、特産品直売店、卸売業者、レストラン、オーガニック食品店。当社のEコマースサイトと、店舗もあります。

