

# LES PETITS FRUITS

## レ・プティ・フリユイ

手作りの伝統的なジャム(コンフィチュール)

lespetitsfruits.fr

## コンタクト

 Xavier Massou - グザビエ・マサー  
社長

 Violaine Métreau - ヴィオレーヌ・メトロ  
貿易部門責任者



## 企業概要

ピレネー山脈のピック・デュ・ミディ(Pic du Midi)山の麓、カンパン渓谷で、レ・プティ・フリユイ社は1982年の開業以来、自然からインスピレーションを得てグルメで本格的な製品を作っています。果物に対する現代的・革新的なビジョンを持つスタッフは、お客様の様々な日常の場面でフルーツの味が生かされるように努めています。

私たちの手作り製品は、南仏の美食を代表する品目にオリジナリティと新鮮な素材をもたらして、消費者の方々に味わっていただくことを念頭に置いています。それだけではありません。まず最初に思いついて試行を重ねたのは、チーズ、フォワ・グラ、グリル料理に合ったものを作ることでしたが、植物、花、ハーブ、スパイスの世界とどのように調和されるか、という点には未知の部分が多いです。

レ・プティ・フリユイ社では、手作業ということにこだわっています。素晴らしい製品となりうる果物の精選、少量で進める加工、銅製の大鍋を使った低温調理、着色料や添加物を加えない自然なレシピを守ること.....そういった価値観に従い、妥協することはありません。

### 社長プロフィール

当社を開業した社長二人(レガール氏とギヨーム氏)が1982年に定年退職し、2019年にグザビエ・マサーが当社を引き継ぎました。

### 製品の産地について

ピレネー山脈は、私たちの想像力を刺激してやまない土地です。オート=ピレネー県のカンパン(Campan)村に当社の工場があります。ピック・デュ・ミディ山の麓、トゥールマレ峠を通る有名な道沿いは、豊かな自然がインスピレーションを与えてくれます。この土地らしい、個性が強く、伝統的な製品をもっと作りたいと強く思わせられます。そしてまた、このピレネー渓谷地域において、40年前から長期間続く雇用を生み出しています。



# LES PETITS FRUITS レ・プティ・フリュイ

手作りの伝統的なジャム(コンフィチュール)

[lespetitsfruits.fr](https://lespetitsfruits.fr)

## CONTACT

 Xavier Massou - グザビエ・マサー  
社長

 Violaine Métreau - ヴィオレーヌ・メトロ  
貿易部門責任者



## 主要製品

あなたのチーズに色を添えてくれる、フルーツを使った製品  
従来のジャム(コンフィチュール)の世界を超えて、チーズ売り場に活力を与えてみませんか。

- ▶ レ・フォリー・フロマーージュは、チーズに添える調味料として、フルーツとスパイスを使ったオリジナルな製品です。
- ▶ 伝統製法を用い、手作りでオリジナルなコンフィチュール
- ▶ 手作りのフルーツ味のシロップの数々



### 当社の製法・技術の特徴

チーズそれぞれの味に合い、その美味しさを引き立てるように、調味料もそれらに合わせて考案されました(イチジクと山羊のチーズ、クミンとマンステールチーズ、ダークチェリーと雌羊のミルクから作ったチーズ)。各チーズの地方の歴史ある伝統を守りつつ、オリジナリティと新しさを提供しています。

良い製品が作れるように果物を厳選し、少量で蒸気により素早く加工します。また、銅製の鍋を使うことで、材料の香りとテクスチャーをよりよく保ちます。

### 販売店舗の所在地

フランス、ヨーロッパ(北欧、ドイツ、ベルギー、スイス、バルト三国など)、アメリカ合衆国、イギリス

### 販売店舗の数

数十箇所

### 製品の流通経路

当社直売店がカンパンにあり、インターネットサイトでも販売しています。

主に卸売業者と輸入業者を介して、フランスの最も質の高い乳製品販売店、ヨーロッパ、アメリカ合衆国、有名高級食品チェーン店で販売しております。

