

REINE ASTRID

プラリ

ビーン・トゥ・バー「

コンタクト

Christophe BERTRAND - クリ
ストフ・ベルトラン

(+33) 6 07 52 18 65

savigny@alareineastrid.fr

 reineastrid.com



企業概要

当社は20人未満の社員で構成され、売上高は160万ユーロです。当社では、カメルーン、ハイチ、マダガスカルの協同組合と提携することで中間取引を削除し、質の高いカカオをフェアトレードで購入し、人と生産地を尊重しています。またチョコレート製造工程の全てを自社工場で一貫して行う製法（ビーン・トゥ・バー）を取り入れ、カカオ以外の素材を地元のイル・ド・フランスで購入する公約をしています。当社のティムットペーパー入りのペルー黒チョコレート（板チョコ）と、カメルーンのカカオ豆の2製品に受賞歴があります。

社長プロフィール

「君が与えたものが、君の人となりとなる」、それがクリストフ・ベルトランの口ぐせです。2010年レーヌ・アストリッドのオーナーである彼は、フェアトレードによる、環境にやさしいチョコレート製造の先駆者でした。彼はフランスのオー＝ド＝セーヌ県議会と協力してハイチの共同組合の設立を助け、カメルーンの協同組合の設立にも貢献しました。彼の次のミッションはトゴでも同じ活動を行うことです。発送用の冷蔵庫に、環境に配慮した燃料電池自動車を採用しているのは当社だけです。それからさらにカカオ豆の輸送のカーボンニュートラル化に取り組む意向です。



製品の産地について

当社の製品で使われている、クレームフルーレットとバターはパリ近郊のエソンヌ県に位置するパ・ヴィニオン乳製品工場で生産されており、蜂蜜もこの地域で生産されています。このように、当社ではローカル原料調達に取り組んでいます。梱包材は、フランス西部ブルターニュ地方のモルビアン県にて製造されています。



REINE ASTRID

プラリ

ビーン・トゥ・バー (

コンタクト

Christophe BERTRAND - クリ
ストフ・ベルトラン

(+33) 6 07 52 18 65

savigny@alareineastrid.fr

 reineastrid.com



主要製品・サービス

プラリネとビーン・トゥ・バーの板チョコ



当社の製法・技術の特徴

お砂糖控えめ

販売店舗の数

5

販売店舗の所在地

- ▶ サヴィニー・シュール・オルジュ (Savigny-sur-Orge)
- ▶ ムードン (Meudon)
- ▶ ヴェルサイユ
- ▶ メニル・サン＝ドニ (Mesnil Saint Denis)
- ▶ モレ・シュール・ロワン (Moret-sur-loing)

製品の流通経路

- ▶ 当社の直売店
- ▶ 高級食料品店

サンプル送付を承っております ✓

見本市やイベントでの出店

- ▶ パリのチョコレート見本市
- ▶ フォンテーヌブロー見本市
- ▶ メリー・シュール・オワーズ (Mery sur Oise) の見本市
- ▶ シャトーダン (Chateaudun) の見本市

