

L'ALCHIMISTE

シトロン・ペ

ジンジャー入りベル

ロー

抹茶

lalchimiste-artisan-siropier.com

コンタクト

エヴリン・クチュラ

(+33) 1 30 45 18 87

lalchimiste.siropier@gmail.com



企業概要

当社、ラルシミストは、マルク・シュニュ、マノン・グラール、エヴリン・クチュラの三人の社員で構成されています。2024年の売上高は、30.5万ユーロでした。

ラルシミストの90ものオリジナル製品は、フルーツ、スパイス、フローラル、アロマ、焙煎、「ベジタブル」の6つのラインアップに分かれます。

シロップの製造には人口であれ天然であれ、香料は使わず、保存料も含まれません。

当社の製品には新鮮な素材（果物、野菜、ハーブ）、あるいは乾燥させた天然素材（スパイス、ナッツ）のみを使用しています。

素材は旬の時期に合わせて生産し、それぞれ品質と成熟度に細心の注意を払って選んでいます。ローカルの多数の栽培業者ネットワークと提携し、特にヴェルサイユの平野で栽培されたベリー類の果物、野菜、新鮮なハーブを季節に応じて購買しています。

→ [当社の生産の様子をビデオで見る](#)

社長プロフィール

マルク・シュニュは、熟練のシロップ手工業者の称号を得ています。

彼のキャリアは植物栽培に始まり、それから間もなく選りすぐった天然素材を使ったオリジナルの手作りシロップ生産に関心を持つようになりました。

他にはないノウハウを広く認知してもらいたいと願うマルクは、クリエイティブな2製品に金賞と銀賞を受けています。

また、最近受賞した優等賞が、お客様を感嘆させる当社製品の抜きん出た高品質、繊細さの証しです。

製品の産地について

当社はヴェルサイユから15 km、パリから30 km離れた、シュヴルーズの谷に位置します。ローカルの製品を好むこの地域のお客様が当社製品を最良にしています。また、ヴェルサイユとパリを訪ねた後、この素晴らしい地方の田園風景と美食を楽しむ多くの観光客もいらっしやいます。当社のテラスとサロン・ド・テには、ハイキング客やレジャー客も多く訪れます。

ここ10年間で、ラルシミスト社はイル・ド・フランス地方の郷土と特産物業界に根を下ろしました。

外国への製品輸出

当社の製品は、ベルギー、スイス、ポーランドの高級食料品店向けに不定期に輸出されています。現在当社製品の輸送先は、大半がフランス全土にわたるプロの業者です。



L'ALCHIMISTE

シトロン・ベ

ジンジャー入りベル

ロー

抹茶

lalchimiste-artisan-siropier.com

コンタクト

エヴリン・クチュラ

(+33) 1 30 45 18 87

lalchimiste.siropier@gmail.com



主要製品・サービス

当社の90種類の製品のうち、シトロン・ベラ (Citron Bella)、ジンジャー入りベルベーナ (Verveine au Gingembre)、ローズ (Rose)、そして最近創られた抹茶シロップが、個人とプロのお客様の好評を得て売られています。

シトロン・ベラ (Citron Bella) は、ライムレモン、レモン、フレッシュミントで構成されています。夏季に爽やかさをもたらし、魚料理の仕上げに薄めずに使うこともできます。

ジンジャー入りベルベーナ (Verveine au Gingembre) シロップには、フレッシュなベルベーナ (Verveine au Gingembre) とピュアな生のジンジャー汁を繊細に合わせました。冷たいあるいはホットドリンクに使い、フルーツサラダやホタテ貝の料理に薄めずに加えても美味です。

ローズ (Rose) シロップには、有機栽培によるローズウォーターが使われています。冷たいあるいはホットドリンクの味にデリケートな陰影を与えます。薄めずに、乳製品や生食の果物の味付けに使うと格別です。

アロマラインアップに最近加わった、抹茶シロップは、当社の飲み物に使うシロップの中ですぐに注目されるようになりました。日本の抹茶、ピュアのレモン汁、砂糖で構成されるこのシロップは、思いがけない新発見としてお客様に受け入れられています。

このシロップは冷たいあるいはホットドリンクとして、水や牛乳で薄めたり、デリケートなカクテルの材料にすることも可能です。

当社の製法・技術の特徴

当社製品の特長は、素材の風味が新鮮なままでシロップに保たれ、甘味が抑えられていることです。

販売店舗の数

約50か所

販売店舗の所在地

- ▶ フランス
- ▶ ベルギー
- ▶ ポーランド

製品の流通経路

当社製品は当社の直売店、高級食品店、レストランの卸売業者、ワインショップ、チーズ専門店、花屋、大型チェーン店で販売されています。

独自のブランドイメージをアピールしたい、特殊な高級食材を求めるプロや会社（星付きレストランのシェフ、ホテル）のために、オーダーメイドのシロップを製造することもあります。

見本市やイベントでの出店

私たちは、2024年11月8日にメイド・イン・フランス展 (MIF Expo) で出店しました。

サンプル送付を承っております ✓

