

# MAISON ASTERIA

チョコレートスプ

パット・ド・フ

ドラジェ

## コンタクト

ジャン=トマ・シュネイダー

(+33) 6 24 67 45 66

mail@jean-thomas.com

 maison-asteria.com



## 企業概要

創設者のジャン=トマ・シュネイダーは1997年に始まるキャリアで個人事情社としての経験を積み、特にアジアへ多く旅したことから、この業界の鑑識を深めました。メゾン・アステリアは、フランスの国家最優秀職人章（MOF）と国際コンクールで2回優勝した経歴を持つ彼により2024年に創られ、30万ユーロの売上を達成しています。当社はフランスのイヴリーヌ県を拠点とし、植物性素材のみを使った、グルテンフリー、合成添加物フリーの製品を開発しています。素材の厳しい選定、生産工程の的確な管理、イノベーションと新製品開発に努めるスタッフが、当社の専門性の基盤となっています。メゾン・アステリアはまさに、サスティナブルなグルメ業界に貢献する、フランス製品の利点を体現している企業です。

### 社長プロフィール

ジャン=トマ・シュネイダーはアルザス地方でキャリアを始め、フランス国外や三ツ星レストランで経験を積みました。パティスリーとアイスクリーム製造の国際コンクールで優勝し、国家最優秀職人章（MOF）を取得している彼は、2024年にメゾン・アステリアを設立しました。当社は植物性素材のみを使い脂質を控えた、グルテンフリー、合成添加物フリーのオリジナル製品を提案しています。彼は若い頃家族と過ごした思い出と、グルメの愉しみ、体に優しい製品、フランスの伝統の尊重を融合させた観点を、インスピレーション源としています。

### 製品の産地について

メゾン・アステリアは、イヴリーヌ県とイル・ド・フランス地方が生み出す素材と業者を重視した、ローカル原料調達を優先しています。それには、現地での人材の採用やCMAに代表される機関との提携も含まれます。このような取り組みは、製品の品質を保障し、サスティナブルで地域に定着したローカルの循環経済を促進する当社の方針を反映しています。



# MAISON ASTERIA

チョコレートスプ

パット・ド・フ

ドラジェ

## コンタクト

ジャン=トマ・シュネイダー

(+33) 6 24 67 45 66

mail@jean-thomas.com

[maison-asteria.com](https://maison-asteria.com)



## 主要製品・サービス

チョコレートスプレッド、パット・ド・フリユイといったグルメ製品のラインアップ、そして他のショコラティエのクリエーションの数々：

- ▶ ローストしたヘーゼルナッツに、植物性ミルク使用のミルクチョコレート45%をコーティングしたドラジェ
- ▶ ローストしたアーモンドに、ペルー産ブラックチョコレート64%をコーティングしたドラジェ
- ▶ 当社製ヴァニラ風味のパット・ダイヤモンド66%に、ペルー産ブラックチョコレート64%をコーティングしたドラジェ
- ▶ フルーツ味がリッチな、糖分控えめのパット・ド・フリユイ
- ▶ 100%植物性、脂質控えめの濃厚キャラメルスプレッド
- ▶ パームオイルフリー、ローストしたヘーゼルナッツがベースのスプレッド
- ▶ 植物性ミルクとカカオ46%のミルクチョコレート入りのキャラメルスプレッド。キャラメルの甘さとチョコレートの豊かな風味がマッチしています。
- ▶ ローストしたヘーゼルナッツと、サクサクした食感のポップライス入りのスプレッド

### 当社の製法・技術の特徴

砂糖と脂質控えめの、植物性素材のみを使用した、グルテンフリーの体に優しい製品づくり。

### 販売店舗の数

1

### 販売店舗の所在地

- ▶ メゾン・アステリアのアトリエ

### 製品の流通経路

メゾン・アステリアは自社のオンラインショップとアトリエの店舗で直売を行っています。また、ウーダン（Houdan）市の高級食品店でも販売され、レストランのメニューにも表示されています。高品質の手工業製品を重視している、専門店のパートナー向けに販売網を広げる方針です。

### 見本市やイベントでの出店

メゾン・アステリアはイヴリーヌ県のクリスマス市での出店のように、ローカルのイベントに参加することから始まり、フランスでの販売にまず焦点を当てました。次のステップとして、メイド・イン・フランス展（MIF Expo）とパリのチョコレートの見本市に出店する予定です。

サンプル送付を承っております ✓

