

BRASSERIE LA DÉBAUCHE

ビール

ノンアルコール飲料

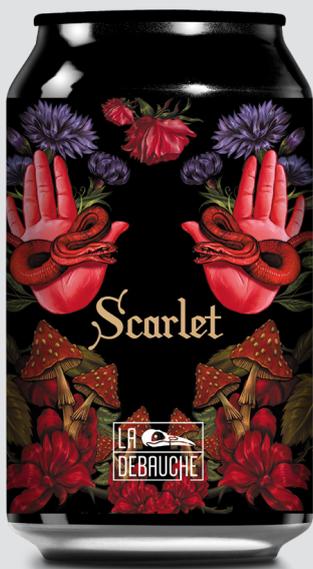
お問い合わせ

Pascal VERRILLI

(+33) 7 49 41 54 12

pascalladebauche@gmail.com

brasserie-ladebauche.com



企業概要

Brasserie La Débaucheは、クラフトビールムーブメントの黎明期である2013年7月に創業されま

した。現在では年間最大20,000ヘクトリットルのビールを生産しており、29名の創造性と高い品

質基準にこだわる専任チームが支えています。フランス国内外でその品質と技術力に定評があ

り、Nevermore、IPA、Amorenaなどの代表的なレシピを展開しています。La Débaucheの特長

のひとつは、フランスでも数少ないガス加熱式の銅製ケトルを使用していることであり、この設備

により風味豊かなビールを生み出しています。高品質かつ幅広いラインナップを誇る当社は、独

創的で革新的なレシピ開発に注力しており、創業以来350種類以上のレシピを生み出してきました

た。

社長プロフィール

ブルワリー、Brasserie La Débaucheは、29名の若くエネルギッシュなチームで

構成されており、

高品質で革新的な製品づくりに取り組んでいます。11年以上にわたる情熱と創造性によって、同

社は優れた評価を築いてきました。

製品の産地について

当社は、多様なスピリッツと伝統的な樽製造(クーパレッジ)で知られる地域に拠点を置き、大胆

かつ高度な技術で精緻に仕上げたビールを製造しています。タップルームの受付エリアに併設さ

れた樽貯蔵庫では、コニャック、赤ワイン、ピーテッド・ウイスキー(ラフロイグ)、Heaven Hillバー

ボン、オロロソ・シェリーなど様々な樽を使用して熟成を行っています。このセクションは常に進

化し、新たなフレーバーへの探求心により成長を続けています。



外国への製品輸出

- ▶ フランス
- ▶ ヨーロッパ



BRASSERIE LA DÉBAUCHE

ビール

ノンアルコール飲料

お問い合わせ

Pascal VERRILLI

(+33) 7 49 41 54 12

pascalladebauche@gmail.com

🔗 brasserie-ladebauche.com



主要製品・サービス

- ▶ Sacred Heart XI は、トーストとローストの風味が特徴のアイスボック・ペイストリー・スタウトで、アルコール度数は26度。バニラ風味のクレームブリュレを思わせる味わいを提供します。クリーミーな口当たりで、焙煎したモルトやキャラメルの香りが広がります。
- ▶ Spunky は、オーガニックの本物のフルーツを使用して作られた、ナチュラルで炭酸入りのノンアルコールドリンクです。4種類のフレーバーがあります：リンゴ&カシス、ラズベリー&ヴァンヤードピーチ、ライム&ジンジャー、パッションフルーツ&ベルガモット。



当社の製法・技術の特徴

伝統と大胆さを融合させた La Débauche (ラ・ドゥボーシュ) は、ガスで加熱する銅製の仕込み釜の使用や、ワインやスピリッツの樽で熟成させたビール造りという希少な手法で際立っています。350以上の独創的なレシピが、そのクリエイティビティを物語っています。個性的なビジュアルアイデンティティ、アーティストとのコラボレーション、革新への精神により、La Débauche はフランス国内外のクラフトビールシーンにおいて欠かせない存在となっています。

販売店舗の数

1,000

販売店舗の所在地

- ▶ フランス
- ▶ ヨーロッパ

製品の流通経路

直営店、高級食料品店/ワインショップ、飲食店、卸売業、大手小売店、生産者市場、Eコマース。

京都に1つの取扱店あり。

見本市やイベントでの出店

- ▶ リヨン・ビール・フェスティバル (フランス)
- ▶ タリン (エストニア)
- ▶ バルセロナ (スペイン)

サンプル送付を承っております ✓

