

LA BONBONNIÈRE DE L'ÎLE DE RÉ

砂糖菓子

チョコレート

お問い合わせ

Bénédicte HAON - ベネディクト・オン

(+33) 6 30 39 71 04

labonbonnieredeliledere@orange.fr

 labonbonnieredeliledere.fr



企業概要

手作りパティスリー会社のラ・ボンボニエール・ド・イル・ド・レは、大西洋に浮かぶレ島の豊かな自然にインスピレーションを得て、2010年に開業しました。保護されているレ島の風光、その素晴らしい産物はグルメの伝統の源であり、私たちのパティスリー製品にもそれが反映されています。

着色料、香料、添加物を含まないお菓子を作る方針が、当社の特長です。私たちのパティスリー、キャンディー、チョコレートそれぞれが熟練の技術により作られており、国際的にも認知されている島の素材特有の上品な味わい、繊細な口当たりを実現しています。

フランスの伝統菓子に、レ島の海の塩、海藻、コニャック、桜茶といった、独創的な味わいを取り入れたレシピを創出してきました。最も深みのある風味のカカオ豆といった、高品質の素材を厳しく選ぶことで、大切な人々との集いやご自身へのグルメのご褒美に、最上の味覚エクスペリエンスを提供します。また、私たちの主要製品は、植物性の素材と花を使ったものです。

社長プロフィール

ベネディクト・オンは、30年以上前からパティシエとして、手作りアイスクリーム、チョコレート、砂糖菓子を真心をこめて手作りしてきました。レ島の自然からインスピレーションを得てフランス菓子の伝統とクリエイティビティを融合させ、優雅で素材を生かしたオリジナル製品を提供しています。

製品の産地について

フランス西岸の沖で、美しい自然が残されているレ島は、当社の手作りオリジナル製品のインスピレーション源となっています。私たちのレシピに海の塩、海藻、キャラメル、ドライフラワーを取り入れ、細やかにかすかに海のヨウ素が感じられる製品を生み出しました。一口食べるごとに、レ島の豊かな風土と純粋な味わいが広がることでしょう。

外国への製品輸出

ドイツ



LA BONBONNIÈRE DE L'ÎLE DE RÉ

砂糖菓子

チョコレート

お問い合わせ

Bénédicte HAON - ベネディクト・オン

(+33) 6 30 39 71 04

labonbonnieredeliledere@orange.fr

labonbonnieredeliledere.fr



主要製品・サービス

- ▶ 海藻入りキャラメル
- ▶ パンジーと花びら入りのチョコレート

当社の製法・技術の特徴

砂糖菓子の高度な技術と、フローラルな風味



販売店舗の数

約20か所

販売店舗の所在地

- ▶ フランス
- ▶ ドイツ

製品の流通経路

- ▶ 当社の直売店
- ▶ 高級食料品店
- ▶ レストラン
- ▶ ホテル
- ▶ 特産品直売店

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

- ▶ SIAL（食品総合見本市）、上海
- ▶ Gulfood（世界のフードショー）、ドバイ - アラブ首長国連邦
- ▶ Anuga（食品見本市）、ケルン - ドイツ

