

JAHAN

トゥルトー・フロマジェ (Tourteaux fromagés)

ポワトゥー地方のお菓子

[tourteau-jahan.fr](https://www.tourteau-jahan.fr)

お問い合わせ

Isabelle MARTIN - イザベル・マルタン

(+33) 6 64 30 02 40

i.martin@tourteau-jahan.fr



企業概要

フランス南西部、ポワティエ近くのサン・ブノワで1971年に設立されたメゾン・ジャオンは、トゥルトー・フロマジェ生産を専門とする、家族経営の会社です。この会社は、パン職人であったジャオン氏が1988年に引継ぎましたが、現在も伝統のレシピで製品を作り続けています。

このお菓子の他に、長く勤続しているスタッフたちの手によりアーモンドとヘーゼルナッツが贅沢に丸ごと入りカリッとした歯ごたえのサブレ、クロッコン・サン・ブノワ (Saint-Benoit) も作っています。2023年から、ジャオン社は質の高い素材の良さを引き出すようにし、栽培業者と公正な取引をしています。伝統を守り、革新をすすめるため、地域に密着しながら、製品の美味しさとサステナビリティ向上を追求する可能性を開きました。

社長プロフィール

「数年間広報とレジャー業界で働いた後、私自身の価値観と情熱に通じるお菓子作りを始めることにしました。私の出身地の名物であるトゥルトー・フロマジェの製法は、先人が残した遺産であり、それを守って次の世代に伝えていきたいです。

それは「ブルストのトゥルトー」とも言えるほど、過去の思い出や人生の原点を思い起こす風味を持っています。それをお客さんに提供したいと思っています」 - Isabelle Martin - イザベル・マルタン

製品の産地について

歴史の舞台となり文化遺産が豊富なポワトゥー地方は、数多い食の逸品の産地です。トゥルトー・フロマジェはそのうちの一つに数えられ、レシピの起源は16世紀にさかのぼります。伝説によると、ある農婦が焼き菓子を作っている時に、オーブンに入れたのを忘れてしまい、生地が良く膨らんで表面が焦げたというアクシデントから生まれたレシピだと言われています。そのお菓子の中身は、このうえなく軽く、ふわふわだったそうです。

クロッコン・サン・ブノワの方には、ロマンチックな言い伝えがあります。昔あるフランスの貴族が、スペインのアーモンド栽培者の娘と結婚し、二人の間には18人の子供が生まれ、そのうち9人が100歳を超える長寿を誇ったとのこと。その逸話から、このサブレは生きる力と長寿のシンボルになりました。

外国への製品輸出

ドイツとオーストリア



JAHAN

トゥルトー・フロマジェ (Tourteaux fromagés)

ポワトゥー地方のお菓子

tourteau-jahan.fr

お問い合わせ

Isabelle MARTIN - イザベル・マルタン

(+33) 6 64 30 02 40

i.martin@tourteau-jahan.fr



主要製品・サービス

- ▶ トゥルトー・フロマジェについて表面が黒くキャラメル状になったこのお菓子の中身は、とても軽くムースのようです。牛乳からできたフレッシュチーズと、自家製のパート・ブリゼが使われているこのお菓子は甘さが控えめで、そのままデザートとして、あるいは塩味のものと一緒に食べていただくことができます。
- ▶ クロコン・サン・ブノワについてサン・ブノワ村の特産品であるクロコン・サン・ブノワは、ヘーゼルナッツとアーモンドが丸ごと入っており、カリッとした歯ごたえが特徴。暖かい飲み物と良く合います。食べると元気になるこれら昔ながらのお菓子は、その素朴な美味しさが全ての年齢層のお客様に受け入れられています。

当社の製法・技術の特徴

当社の製品はどちらも伝統製法を守り、できるだけこの地域・地方で生産された素材、もしくはフランス産の素材を使用しています。

先祖代々から伝わる方法に従った焼き型と作り方により、生産は全て手作業で行われています。

販売店舗の数

当社直売店一軒と、数多くのチーズ専門店、パン屋、そしてマルシェで販売しているパートナーもいます。

販売店舗の所在地

- ▶ フランス
- ▶ ドイツ
- ▶ オーストリア

製品の流通経路

当社の直売店、従業員食堂、卸売業者、大手チェーン店、オーガニック食品店、特産品市

サンプル送付を承っております ✓

