

# MAISON PEYREY

ソフトドライフルーツ

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

## 企業概要

メゾン・ペレは、フランス南西部ドルドーニュ・ペリゴール地方に位置し、ソフトドライフルーツの生産を行っています。1988年から、当社製品は選りすぐった製品のみを売る食料品店で販売され、フランスとヨーロッパの高級レストラン（そのうち50件以上が星付き）のお客様に出されています。

農業従事者であった創設者のマルク・ペレは、旬のフルーツの風味と柔らかさを完全に保つ、彼独自のドライフルーツ製法を生み出しました。彼のドライフルーツには保存料、着色料、砂糖が含まれません。現在は後継者となったバチスト・アムランが、雇用を継続した8人の従業員と年間を通して生産を続けています（ハイシーズンには臨時社員が数人加わります）。

彼は次の2つのポイントを重視しています。

- ▶ 第一に、厳しく管理されている業務目録による、素材に関する知識。それにより風味豊かな製品に結び付く果実選びを行います。
- ▶ 第二はセイヨウソモモの乾燥に通常用いられる手法の導入。それをよりデリケートな果物（サクランボ、イチジク、そしてトマト）を乾燥するために改変しています。

## 社長プロフィール



を行っています。

- ▶ 8人の従業員をこの地域で採用し、
- ▶ 当社のパートナー会社から、フランスの果樹園で採れる果物を買付け、
- ▶ 当社製品を専門の工房で全て手作業で加工し、
- ▶ この村とその周辺の住民に当社の製品を知ってもらうため、工房に直売店を設けました。
- ▶ また、ESAT（障害者の雇用を支援する機関）、アソシエーション、ツーリストインフォメーションといった、この地方の機関とも協力しています。

現在37歳のバチスト・アムランは、オート・ピレネーの村で、農業エンジニアの家族に囲まれて育ちました。彼は商業学校で学んだ後、パリで約十年間小売業とレストラン業界で働きました。ガストロノミーと農業に関心があった彼は、2022年に家族経営・小規模の手工業で、特殊な技術によるドライフルーツ生産が専門のメゾン・ペレを買取りました。こうして彼はドライフルーツの職人兼、農村で稼業している小企業の社長となりました。

## 製品の産地について

メゾン・ペレは、以下のようにペリゴール地方に貢献する活動

## お問い合わせ

Baptiste HAMELIN - バチスト・アムラン

(+33) 6 29 93 46 28

[baptiste@maison-peyrey.com](mailto:baptiste@maison-peyrey.com)



# MAISON PEYREY

ソフトドライフルーツ

[maison-peyre.com](http://maison-peyre.com)

## 主要製品・サービス

- ▶ セイヨウスモモのドライフルーツ：昔ながらの農耕技術で栽培された、フランスの果樹園の果物を当社独自の乾燥工程で加工します。セイヨウスモモはその風味と柔らかさを数か月間保ちます。保存料、着色料、砂糖は含まれていません。
- ▶ その他のソフトドライフルーツは、それぞれ栽培に最適とされる耕作地で採れる果物を、当社の工房で乾燥させています。それには、モン・ヴォントゥー産のサクランボ、ロレーヌ地方産のミラベル、モワサック産のブドウ、ソリエスのイチジクが挙げられます。
- ▶ ソフトドライフルーツを使ったクリーム：ドライセイヨウスモモのクリーム、ソリエスのドライイチジクのクリーム、ロレーヌ地方のドライミラベルのクリームは、砂糖を含まず、こってりとしたジャムの代わりになります。
- ▶ オイル漬けドライトマトの薄片：選りすぐったトマトの皮をむき、柔らかさを残して乾燥させた当製品は風味豊かで、プレーンあるいはハーブ入りのものを提供しています。この製品は特にレストランのシェフに重宝されています。

### 販売店舗の数

500か所以上

### 販売店舗の所在地

- ▶ フランス (90%)
- ▶ ヨーロッパ (8%)
- ▶ 日本 (1%)
- ▶ アメリカ合衆国 (1%)

### 製品の流通経路

日本市場向けには、高級食料品店でセイヨウスモモのソフトドライフルーツを120g入りパッケージで販売しております。

フランスとヨーロッパでは、高級レストランやケータリングサービスのシェフ（そのうち約50件が星付きレストラン）、食品業界（高級食料品店、チーズ専門店、ワインショップ、青果店、肉屋など）に製品を提供しています。

当社はまた、プロスペール・モンタニエ料理コンクールの長年のパートナーでもあります。

## お問い合わせ

Baptiste HAMELIN - パチスト・アムラン

(+33) 6 29 93 46 28

baptiste@maison-peyre.com



見本市イベントでの出展

- ▶ SIRHA (ホテル・レストラン・食品業界の見本市)、リヨン
- ▶ Gourmet Food & Wine Selection、パリ
- ▶ Salon du Fromage (チーズの見本市)、パリ
- ▶ Salons Rest' Hôtel (レストランとホテル関係の見本市)、ペリグー、アルカション湾、トゥール
- ▶ Festival des Terroirs (美食のトレードショーとフェスティバル)、リヨン

サンプル送付を承っております ✓

