

MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

ナッツ類の加工製品

お問い合わせ

ポール・デュードネ

(+33) 6 99 11 13 76

paul@moulindelaveyssiere.fr

moulindelaveyssiere.fr



企業概要

フランス南西部のペリゴール地方、ヌヴィック（Neuvic）村で、ムーラン・ドゥ・ラ・ヴェシエールは1857年から家族経営を続けています。フランスの無形文化財企業ラベル（EPV）を取得した当社は、ナッツ類を圧搾して抽出するオイルとナッツ類由来の粉を主に生産しています。

当社は7代目のポール・デュードネが経営し、社員数は15人、売上高は1.75百万ユーロです。私たちの技術は、ナッツを石臼で砕き、鋳造の鍋で温め、圧搾してオイルを抽出する、伝統製法に基づいています。オイルと粉の他に、当社ではグルメの甘い食品、塩辛い食品のラインアップをこの地域のパートナーと共に開発しました。

2022年に17ヘクタールに及ぶ胡桃園を買い取ったことで、更に地域に密着した会社となりました。2024年には新規の工房が建設され、加工食品も扱えるようになったことで、より幅広い生産技術とラインアップを獲得しました。毎年ムーラン・ドゥ・ラ・ヴェシエールには多くの人々が訪れていることから、私たちの会社がこの地方に根を下ろしていることを示しています。

社長プロフィール

社長のポール・デュードネは営業の分野を学んだ後、2020年のコロナ禍の時期に家業のムーラン（製粉所）を祖父と母親から引継ぎました。彼の母親は今日も製粉所で働き続けています。彼は新規の装置を取り入れ、ローカルの職人と提携して新製品を提案しました。また、胡桃園を買い取り新しい工房を開くことも、経営を促進させる戦略となっています。一家7代目にあたる彼は、ナッツ類加工業界において環境とサステナビリティに配慮した、新世代のビジョンを体現しています。

製品の産地について

当社の製粉所ムーラン・ドゥ・ラ・ヴェシエールはペリゴール・ブラン地方のヌヴィック（Neuvic）村に1560年に建てられた、歴史的建造物です。この製粉所は同じ家系の人々に1857年から代々引き継がれ、ヴェルン溪谷で、ここだけの手工業を稼業し続けています。美食の伝統が生きるこの地域の製粉所には、毎年2万5千人以上の観光客が訪れ経済活動と観光業の促進につながっています。

外国への製品輸出

ヨーロッパ（ベルギー、ドイツ）、韓国、台湾、アメリカ合衆国、アラブ首長国連邦（ドバイ）



MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

ナッツ類の加工製品

お問い合わせ

ポール・デュードネ

(+33) 6 99 11 13 76

paul@moulinde laveyssiere.fr

 moulinde laveyssiere.fr



主要製品・サービス

当社の低温圧搾オイル：

- ▶ 胡桃オイル
- ▶ ヘーゼルナッツオイル
- ▶ アーモンドオイル
- ▶ ピーナッツオイル

当社の製法・技術の特徴

ペリゴールの伝統を守る祖先から伝わった製品づくりに従って、胡桃、ヘーゼルナッツ、アーモンド、ピーナッツのオイルを作っています。生産工程は以下の3段階を経ます：素材のナッツはシレックスあるいは玄武岩の石臼で砕かれ、ペースト状にされます。それからゆっくりと熱され、ナッツの風味をオイルに移します。最後にそのペーストは圧搾され、最良の部分が取り出されてコクのある当社のオイルが出来上がります。



販売店舗の数

250か所

販売店舗の所在地

- ▶ フランス
- ▶ ヨーロッパ
- ▶ ドバイ
- ▶ 台湾
- ▶ 韓国

製品の流通経路

当社の直売店、オンラインショップ、高級食料品店、チーズ専門店、青果店、地域の特産品セレクトショップ、レストラン、卸売業者

品質保証ラベル

- ▶ フランスのEPV（無形文化財企業）認定

見本市やイベントでの出店

- ▶ グルメ・セクション（Gourmet Selection）、パリ
- ▶ SIAL（食品総合見本市）、パリ
- ▶ MIFEXPO（食品総合見本市）、パリ
- ▶ Les Gastronomades（食品業界の見本市、フェスティバル）、アングレーム

サンプル送付を承っております ✓



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

