

MAISON BRUYÈRE

上質ビスキュイ

お菓子類

製品

コンタクト

レア・ブリュイエール

(+33) 5 63 81 19 66

lea@maisonbruyere.fr

 maisonbruyere.fr



企業概要

- ▶ 会社員数：30人

メゾン・ブリュイエールは、手工業による高級ビスキュイ生産に特化した企業です。家族の伝統を、代々伝えられてきた知識の保管によって永続すると同時に、新しいレシピを考案してイノベーションも促進しています。

家族の伝統を守るメゾン・ブリュイエールは、「秘密の手帳」に書き残されたレシピを次の世代へと伝えていくことで大切に保存しています。レシピの中には父親、祖父の世代に書かれたものもあり、当社で数年間働いた製造のスタッフのみがその内容を知ることができます。

メゾン・ブリュイエールが提案する各種のビスキュイとお菓子はとても個性的。それぞれがパリッとしたあるいはカリカリする歯ごたえ、その反対にとろけるような口当たり、軽い風味、濃厚な風味、柔らかさ、甘さ、塩味といった異なる特性を持っています。ビスキュイ生産には、以下の段階が含まれます。

- ▶ まずヘルシーで天然の加工されていない素材を妥協せずに選ぶことに始まります。
- ▶ 伝統的な、あるいは新しく考案されたレシピを守り、高級ビスキュイを毎日手作業で作ります。
- ▶ そして最も要求度の高い安全衛生基準を守って品質管理を行います。そのため当社はIFS Food の認可を得ています。

製品の産地について

メゾン・ブリュイエールは、その周辺地域にしっかりと定着しています。ローカルの素材製造者や企業、あるいはフランスの企業と提携を結ぶことで、この

地域の資源を重視してきました。複数の素材が、オクシタニーで完全に調達されていることにより「フランス南部製品 (Sud de France)」の認可を得ています。



MAISON BRUYÈRE

上質ビスキュイ

お菓子類

製品

コンタクト

レア・ブリュイエール

(+33) 5 63 81 19 66

lea@maisonbruyere.fr

 maisonbruyere.fr



主要製品・サービス

- ▶ クロッコン・ドゥ・コルドシュールシエル（アーモンドクリスプ）

当社の製法・技術の特徴

- ▶ 素材数が少ないシンプルなレシピで、他にはない極上のビスキュイを作っています。

販売店舗の数

販売店舗 1箇所

販売店舗の所在地

工場の直売店、郵便番号81150、ラグラーヴ（Lagrange）市

品質保証ラベル

- ▶ IFS Foods 認証
- ▶ Sud de France（南仏製品）ラベル
- ▶ Saveurs du Tarn（タルン県特産品）ラベル

サンプル送付を承っております ✓

製品の流通経路

- ▶ 卸売業者
- ▶ 大型チェーン店（チェーン店プレミアム製品のみ）
- ▶ 独立事業主の店舗
- ▶ 輸入業者
- ▶ 流通業者
- ▶ ファクトリーショップ

見本市やイベントでの出店

- ▶ ISM（国際菓子専門見本市）
- ▶ SIAL（食品総合見本市）
- ▶ PLMA（プライベートラベル見本市）
- ▶ その他、ANUGA、Fancy Food Show、Gulfood など

