

RUETRAVERSE

野菜の保存食品

ruetaverse.com

コンタクト

Stéphane STROBL - ステファン・ストロブル

(+33) 9 81 85 31 78

badboss@ruetaverse.com



企業概要

ルー・トラヴェルセット社は、今年稼業20周年を祝いました。当社の保存食品工場には9人の従業員がおり、売上高は1.2百万ユーロに上ります。ハイシーズンになると、素材である野菜の80%以上をローカルの栽培業者から調達していますが、年間を通してフランス国内生産品から大半の素材を調達しています。

社長プロフィール

元タサン＝ボンヌ・ドゥ・モーシアンでコルクのワイン栓を売っていたステファン・ストロブルは、2005年にモロッコのレモン漬け保存食品からアイデアを得て、野菜の加工食品を作り始めました。地元で採れるハーブを使った独自のレシピを考案し、おいしさ、クリエイティビティ、ユーモアを掛け合わせたルー・トラヴェルセットのスタイルを確立しました。試作品が好評を得たことから、ロゼール県の職業訓練センター（農作物部門）で教育を受け、彼の製品専用の野菜加工工房を開きました。

製品の産地について

ルー・トラヴェルセットは、アペリティフで使ったり料理の素材にできる、保存料や添加物を含まない、野菜の加工食品を提案しています。当社の工場は、貴重な生産技術を守りつつ、どの年齢層にも楽しんでいただける製品づくりを保証しています。当社製品は以下のように生産されます。

- ▶ まず素材をよく選びます。野菜やハーブを厳しい眼識で選び抜くことで、確かな品質の製品を作ります。
- ▶ 調理の準備をします。素材の自然の風味を守りながら、当社独自のレシピで野菜を加工します。
- ▶ 瓶に詰めます。最適な状態で保存されるよう、製品に合った瓶に詰めます。

当社はローカルの資源と伝統製造の知識を尊重することで地域に深く根を下ろし、この地方の経済促進と郷土料理の保管に貢献しています。

当社製品が選ばれる訳

- ▶ 品質と天然素材の重視：当社製品は、素材本来のおいしさをお客様に味わってもらうため、保存料も添加物も含みません。
- ▶ 手作業で作るノウハウ：生産技術を大切に保存し、伝えていく姿勢を貫いています。
- ▶ 地域に対する誓約：当社は、この地域の資源と人材に重きを置いています。

当社製品をぜひお試しください。他にはない野菜そのものの風味に納得されるはずです。



RUETRAVERSETTE

野菜の保存食品

 rue traversette.com

コンタクト

Stéphane STROBL - ステファン・ストロブル

(+33) 9 81 85 31 78

badboss@rue traversette.com



主要製品・サービス

- ▶ パプリカとタラゴンのスプレッド
- ▶ 蜂蜜とジンジャー風味のフムス
- ▶ ピンクペッパーで味付けした、人参のスプレッド

当社の製法・技術の特徴

- ▶ 伝統的製法を用いた保存食品を、オリジナルレシピで実現
- ▶ エキストラバージンオリーブオイルを使い、深鍋で調理。保存料や人口香料は含まれません。

販売店舗の数

販売店舗 900箇所

販売店舗の所在地

フランスと欧州

製品の流通経路

- ▶ インターネットショップ
- ▶ 高級食料品店
- ▶ ワインショップ
- ▶ レストラン
- ▶ 卸売業者
- ▶ 大型チェーン店
- ▶ ブラッセリー

見本市やイベントでの出店

- ▶ 東京でのFoodex Japan、2024年
- ▶ パリでのSIAL（食品総合見本市）

サンプル送付を承っております ✓

