

LES COLS ROUGES & PROM'NADES GOURMANDES

ジャム

スプレッド

lescolsrouges.com

お問い合わせ

Julie MEYNET - ジュリー・メネ

(+33) 6 08 54 04 72

julie@lescolsrouges.com



企業概要

当社はフルーツが60%以上で添加物などを含まない、昔ながらのジャムづくりを専門としています。作り方は祖父母の世代と変わらず、全て手作業、心をこめて当社の工房で作っています。

ジャムの調理は銅製の鍋を使い、大量生産をしていません。使われている果物の大部分が、この地方で採れたものです。

社長プロフィール

クリステル・フロドヴォーとジュリー・メネの二人の共同経営者で営業しています。

二人とも手作りの伝統を重んじる家庭で生まれ育ったため、自然にそれを継続してきました。

レ・コル・ルージュ&プロムナード・グルマン드는、14年前に創設された手工業の小企業です。

当社の工房は、サン=ピエール=アン=フォシニー村 (Saint Pierre en Faucigny) にあります。

製品の産地について

山での生活に、ジャムの存在は大変重要です。昔から農民は農

作業の後、あるいは朝食にとってもシンプルなパン、バター、ジャムを食べていました。瓶に入っているジャムは、年間を通して食べたり保存したりすることができます。

他のスプレッドは最近現れた製品で、アペリティフ、ピクニック、あるいはメインディッシュに添えたりと、手軽に使えます。

私たちが暮らしている地域の風味全てが、瓶に詰まっているのです！

甘い製品に使われている素材は、この地方の果物、菜園や山で採れる植物です。

塩辛い製品に使われている素材は、ルプロション、ボーフォールチーズ、シェブルチーズといった、ローカルのチーズとハーブ

私たちの瓶詰は2年間保存することができ、いつでもどこでも持ち運んで食べられます。



LES COLS ROUGES & PROM'NADES GOURMANDES

Julie MEYNET - ジュリー・メネ

(+33) 6 08 54 04 72

julie@lescolsrouges.com

砂糖菓子

スプレッド

lescolsrouges.com



主要製品・サービス



- ▶ 野生のブルーベリー、フランボワーズ、アンズ、山のラベンダー、洋ナシとシナモン、ルバーブとフランボワーズのジャムとクッキー
- ▶ リンゴ、洋ナシ、リンゴと野生のブルーベリーのピューレ
- ▶ サヴォワワインのジュレ、金箔入り（特別製品）
- ▶ ルプロション、豚バラ肉の目切り、玉ねぎ/ポーフォールチーズ、キノコ/シェーブルチーズ、行者ニンニクのスプレッド
- ▶ グリーンピースとルプロション、ズッキーニとポーフォールチーズのスープ
- ▶ オート=サヴォワ県で手摘みした行者ニンニクのペスト

当社の製法・技術の特徴

- ▶ ジャムは銅の鍋を使い、1バッチにつき最大限10kgの果物を使って昔と同じ方法で作られています。この方法を用いることで、果物そのものの風味を残し、より質の高い製品を提供することができます。全てのジャムに、60%以上の果物が含まれています。
- ▶ クーリも、手作りで少ないバッチ量で作られ、果物の種を丁寧に取り除いてピューレにしています。
- ▶ ピューレも、クーリと同様に作られています。ピューレのベースはリンゴで、それに他のフルーツを合わせているスタイルです。この製品にはお砂糖を足していません。
- ▶ 私たちのジャム、コンポート、クーリの素材は100%天然で、着色料や保存料を含みません。
- ▶ 新鮮なフルーツは旬のものを使い、主にローヌ・アルプ地方で調達しています。



販売店舗の数

150か所

販売店舗の所在地

- ▶ オート・サヴォワ県
- ▶ サヴォワ県

製品の流通経路

主に高級食料品、山中の食料品店、特産品店、チーズ専門店、ワインショップ、農場の直売店で販売されています。

また、当社の直売店もあります。

