

MAISON VERTUEUX

チョコレート

チョコレートスプレッド

カカオ豆の焙煎

お問い合わせ

Leslie ANCELIN - レスリー・アン
スラン

(+33) 6 60 20 18 61

soboutargue@gmail.com

 maisonvertueux.com



企業概要

雄大な自然が残るアルデッシュ県のラベギュード村 (Labégude) で、メゾン・ヴェルチュウは2023年に開業しました。

メゾン・ヴェルチュウではチョコレート製品を製造しているだけでなく、手作業でカカオ豆の焙煎も行っています。フランスのチョコレート工房のうち、2%だけが工房で使うチョコレートを自作しています。ここでの焙煎とノウハウ、そしてチョコレート製造の全工程を自ら管理することによってのみ、厳選した豆の豊かな風味を引き出した誰にも真似のできないチョコレートを作ることができるのです。

カカオの香りを保ち美味を追求したレシピで、素材の純粋な味を届ける、極上のチョコレートを日々作っています。私たちの誓約はチョコレートづくりの領域を超え、環境を守り、人と社会を尊ぶより倫理的なアプローチを取り入れています。

社長プロフィール

モルガンとレスリーは二人とも強い意志を持ち、お互いの能力を補い合って、これまでになかったチョコレートの提供に全力を注いでいるカップルです。

クリエイティブな才能に恵まれたチョコレート職人のモルガンは、15年以上精魂を込めてチョコレートを作り続けた経験を持ち、グルノーブルの専門学校で更に技術力を高めました。チョコレート製造工程を全面的に管理することを強く望んでいた彼は、メゾン・ヴェルチュウを創り、彼独自のチョコレート製造を実現することができました。テレビチャンネルM6の番組 Le Meilleur Pâtissier - Les Professionnels に参加したことで、多くのプロの職人に出会い、この大胆なプロジェクトに踏み切ることができました。

レスリーは、その傍らで二人の事業に活力を与え、新しい展望を開拓しています。

モンペリエの高等商業学校の資格を取得している彼女は、商業とマーケティングに深い知識を持ち、メゾン・ヴェルチュウを単なるブランド以上の、唯一の体験をもたらす会社として立ち上げました。彼の夫であるモルガンの傑出した技術に光をあて、カカオ焙煎職人としての手腕を広く認知させることが、彼女の目標です。

ノウハウと製品の産地

私たちのレシピは非常に単純で、丁寧に選んだ素材それぞれの自然の姿を大切にしています。例えば、当工房で作っているカカオの産地ごとのブラックチョコレートは、カカオと砂糖の2



つの材料だけでできています。完璧なテクスチャーと素晴らしい風味を表現するため、細部にこだわって研究した結果、このうえなくシンプルなレシピにたどり着きました。また、私たちのチョコレートは驚くほど苦みが少なく、誰にでも美味しく味わっていただけます。

メゾン・ヴェルチュウは、フランスの農作物の素晴らしさを伝えていく方針を掲げています。カカオに合わせる素材を、以下のようにこの地方とフランスで調達できるものに限って厳選しています。

- ▶ ロット＝エ＝ガロンヌ県のヘーゼルナッツ - 作り手: Maison Martinet
- ▶ ドローム・プロヴンサル地方のアーモンド - 作り手: Hervé Lauzier
- ▶ ロット＝エ＝ガロンヌ県のピーカンナッツ - 作り手: Ferme des Trois Soleils
- ▶ ジロンド県のピーナッツ - 生産者協会: Vergers du Sud-Ouest
- ▶ アルデッシュ県の栗蜜 - 作り手: Bourg Apiculture
- ▶ アルデッシュ県のクリームとバター - 作り手: Laiterie Carrier
- ▶ カルバドスの粉ミルク - 産地: Issigny Sainte-Mère
- ▶ フランス北部で生産している、てんさい糖
- ▶ アルデッシュ県の果物 - 作り手: Manges-tout et Ferme du Planty
- ▶ ゲランドの塩の花 - 作り手: Etin' Sel の個人経営の塩田労働者たち



MAISON VERTUEUX

チョコレート

チョコレートスプレッド

カカオ豆の焙煎

お問い合わせ

Leslie ANCELIN - レスリー・アン
スラン

(+33) 6 60 20 18 61

soboutargue@gmail.com

 maisonvertueux.com



主要製品・サービス

- ▶ チョコレートスプレッド
- ▶ タブレット



販売店舗の数

当社直売店一軒と、フランス全土に約
10か所

販売店舗の所在地

- ▶ アルデッシュ県
- ▶ ドローム県
- ▶ ガール県
- ▶ ローヌ県
- ▶ パリ
- ▶ モナコ
- ▶ オート・サヴォワ県

製品の流通経路

- ▶ 当社の直売店
- ▶ 高級食料品店
- ▶ レストランと星付きレストラン
のシェフ (リシャール・ロク
ル: Auberge de Montfleury、フロ
リアン・デクール: la Boria、ギ
ド・トレス: Likoké)
- ▶ 当社工場の直売店
- ▶ スキーリゾート地メリベル
(Méribel) でポップアップストア
- ▶ フランス全土約10か所で販売

見本市やイベントでの出店

- ▶ Made in France見本市、パリ
- ▶ Les chefs à St Tropez fêtent les
producteurs (サン・トロペでの食品
業者見本市)
- ▶ Les épiciers (食のコンクール)
- ▶ Valence en gastronomie (ガストロノ
ミーの見本市)、ヴァロンス
- ▶ Le Tour des Terroirs 見本市
- ▶ Food' Ardèche (アルデッシュ県の見
本市)

サンプル送付を承っております
✓

