

TASTEM

スプレッド

bocolila.fr

お問い合わせ

Camille CORFA - カミーユ・
コルファ

(+33) 7 48 88 90 92

camille.corfa@tastem.fr



企業概要

数か月にわたる試作、トレーニング、製品試験と市場調査の後、2021年のテイステム社登録と同時にボコリラ (Bocolila) ブランドは誕生しました。当社製品は、ヴァロンズの起業支援機関Généo、食事療法士、栄養士、発音矯正士（嚥下運動が困難なケースの研究）、健康管理を目的とする食事提供のトレーナー、食品安全の専門機関（アヴィニョンの食品技術センター、CTCPA）の多くのプロフェッショナルの協力を得て開発されました。もちろん、それらに加え公的資金援助、銀行の資金援助のお陰で起業に至ることができました。

当社は2023年の後半から、下請け業者に生産を委託し個人のお客様向けのオンラインショップを介して、製品を販売し始めることができました。それに続き、2025年の初めに高齢者、医療機関、障害者施設向けの宅配弁当サービスを行っている、プロフェッショナルのお客様との契約を実現。

ニッチ市場に新しいタイプの製品を送り出している当社は、理解がありプロジェクトをサポートする意思のある、産業界の投資家からの資本金に助けられ、徐々に生産量を増やしていきます。

2025年の業績は、売上高約百万ユーロを達成して、よりアクセスしやすい製品販売の流通経路を見つけることを目指しています。

そのために、今年は業務目録の内容と生産時間管理が可能となる内製化を進め、ボカリラブランドの認知度を高めるため、より幅広い客層にアピールすることが課題です。それらを実現するため、最初の社員を雇い、営業の部分においてもサポートを得る予定です。

社長プロフィール

3年前、カミーユ・コルファは大人向けの瓶詰ピュール食品のブランド、ボカリラを立ち上げることは具体化していませんでした。

彼女は教育関係の職業でキャリアを始め、幼い子供たちのために数年間働きました。彼女の夫が2008年に転職になったため、職業を変えることを考え起業を目指す人々の権利を守るアソシエーションから、起業について多くを学びます。それから10年間、失業者向けの起業プロジェクトのアドバイスと資金援助をサポートする仕事をしていました。

そんな時、15年前から介護老人福祉施設の施設長を務めていた夫と話していて、自宅で暮らしている体力が衰えた老人の食事という、特殊な問題について知ることになりました。

その話に驚いた彼女は、老人向けの食事に関する需要と供給について調べてみたところ、そのような食品の供給は少ないうえに、主に医療用であることを突き止めました。この現状に、もっとグルメ志向の解決をもたらしたいと思うようになった彼女は、元の職場を離れ新事業を始めることにしました。

起業を支援する機関、ドローーム県ヴァロンズのGénéoで数か月間計画を立てている頃、食事療法士で栄養士でもある女性と知り合い、2021年10月に共同でテイステム社を創立。そして大人向けグルメピュールのブランド、ボコリラの開発に向けて活動し始めました。



TASTEM

スプレッド

[bocolila.fr](https://www.bocolila.fr)

お問い合わせ

Camille CORFA - カミーユ・
コルファ

(+33) 7 48 88 90 92

camille.corfa@tastem.fr



主要製品・サービス

- ▶ タラのアルモリカ風
- ▶ ローストチキン
- ▶ チリシンカルネ
- ▶ ドフィノワグラタン

当社の製法・技術の特徴

ピューレ状になっていても、目を閉じて味わってみるとどの料理であるかが分かります。美味しい食事を楽しむことが、ピューレしか食べられない方々にも可能になりました。製品の見せ方、色、パッケージングにもこだわり、見た目も食欲をそそる工夫をしています。



販売店舗の数

8か所

販売店舗の所在地

- ▶ ドローム県
- ▶ アルデッシュ県
- ▶ ヴォクリューズ県

製品の流通経路

当社の製品はガストロノミーと医療界の間のこれまでにないポジションを占めているため、数か月間から特産品店、高級食料品、スーパーマーケット、医療品専門店などで試験的に販売し、最も適した販売経路を見極めたいと思っています。

見本市やイベントでの出店

- ▶ 見本市と一般人向けイベントへの出店は、2026年から予定しています。

サンプル送付を承っております ✓

