

# Foodex Japan 2024

## フーデックス・ジャパン2024

Meet the **French** delegation

05 - 08 MARCH 2024 - 2024 年3月5日 - 8日





# COME AND MEET QUALITY WINES, SPIRITS AND FOOD PRODUCERS

on the French Pavilion



AQUITAINE SPECIALITES	E3-C07-11
BORDEAUX FAMILIES	E3-C07-06
EGARRI	E3-C07-10
EUROVINS	E3-C07-09
FIWINE BORDEAUX	E3-C07-08
GRANDISSIME	E3-C07-35
HASNAA CHOCOLATS GRANDS CRUS	E3-C07-10
LES MARMANDAIS	E3-C07-16
LE TEMPS DES CERISES	E3-C07-12
LIONEL OSMIN ET CIE	E3-C07-14
MAISON ROUCADIL	E3-C07-13
MARENNES OLERON OYSTERS	E3-C07-13
PRODUCTA VIGNOBLES	E3-C07-15
VIGNERONS DE TUTIAC	E3-C07-07
VIGNOBLES GABRIEL & CO	E3-C07-14

Julien Layrisse | [j.layrisse@aana.fr](mailto:j.layrisse@aana.fr) | +33 6.84.54.33.38



← More information  
about AANA



## Partners



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**



# MY CONTACTS

## Contact in France – Head office in Paris

### Laura ANDRE

Export Project Manager  
Wine, Spirits, Beer and Cider Department  
Ph.: +33 (0)1 40 73 35 17  
laura.andre@businessfrance.fr

### Sandrine KRUMMENACHER

Manager  
Wines, Spirits, Beers, and Ciders  
Ph.: +33 (0)1 40 73 30 76  
sandrine.krummenacher@businessfrance.fr

## Contact in Japan

### Bureau Business France - Tokyo

4-11-44, Minami-Azabu Minato-ku  
TOKYO 106-8514  
Ph.: +81 (0)3 5798 6079  
Fax: +81 (0)3 5798 6081

### Akiko HORI

Head of Agri Business Department  
Ph.: +81 (0)3 5798 6115  
akiko.hori@businessfrance.fr

---

**Editor:** Business France

**Publication Director:** Laurent Saint-Martin

**Design:** Business France

**Business France - The head office :** 77 boulevard Saint-Jacques, 75014 PARIS - France

**Marseille establishment :** Espace Gaymard - 2 place d'Arvieux, 13002 MARSEILLE - France

**EPIC Business France - RCS :** 451 930 051 R.C.S. Paris

**Photo credit:** stock.adobe.com



Please do not litter

© Business France



This institutional brand was created to promote French gastronomy, agro-food and agriculture internationally, around five values: excellence, responsibility, enjoyment, authenticity and innovation.

All with the focus on: taste, quality, safety, simplicity and environmental respect. The brand is steered by the **Ministry of Agriculture and Food Sovereignty**, deployed on the BtoB and on the BtoC segments, which encompasses the agricultural and agro-food sectors (including wines, spirits, beers & ciders).

The purpose of Taste France is to unite and promote all sectors so that they can enjoy a more powerful sounding board internationally, speaking with one voice on behalf of all players. Through a wider accessibility, Taste France's intention is to invite French products and drinks to everyone's daily meals or sharing moments while guaranteeing high food standards and quality.

Find out more about Taste France:

BtoB: [www.tastefranceforbusiness.com](http://www.tastefranceforbusiness.com)

 @TasteFrance\_EN

 Taste France

BtoC: [www.tastefrance.com](http://www.tastefrance.com)

# WELCOME TO THE FRENCH PAVILION

Business France, the national agency supporting the international development of the French economy, is delighted to present you the “French Pavilion” at Foodex 2024. A pavilion under the claim “Taste France” which conveys a promise rooted in the French food industry’s values: the quality know-how, the passion and commitment. You will be able to meet 81 French companies offering a wide range of products: wine, spirits, beer, chocolate, confectionery, snacks, ready meals, pastry, bread, and bakery.

If you are importer, distributor, retailer, do not miss this opportunity to taste French food, wines and spirits, and to explore new business opportunities with our French exhibitors.

**Discover and taste the French exhibitor’s products during the whole fair in our new free tasting and food corner area (booth E3-C07-46)!**  
**Business France Welcome desk: E3-C07-46**

フランスパビリオンへようこそ

このたびフードエクス・ジャパン2024におきまして、皆さまをフランスパビリオンにお迎えすることができ、大変うれしく存じます。ビジネスフランスは、公的機関としてフランス企業の海外進出をサポートしております。当パビリオンが掲げる共通スローガン「Taste France」は、上質のノウハウ、情熱、コミットメントをお約束するメッセージであり、フランスの食品産業の価値観の中に、しっかりと根付いております。パビリオンでは、計81社の出展社が、ワイン、スピリッツ、ビール、チョコレート、お菓子、ペイストリー、パン、スナック、調理済み食品など、幅広い製品をご用意し、皆様のご来場をお待ちしております。輸入・商社・卸・小売、すべての酒類・食品業界の皆さま、どうぞこの機会にフランス食品やワイン・スピリッツをご賞味いただき、出展者との新たなビジネスチャンスをご検討ください。

**展示会期中、フランスパビリオンの新しいテイスティングコーナー、ブースE3-C07-46にて、フランス展示社製品を自由に発見し味わってみてください！**

**ビジネスフランス・ウェルカムブース：東3ホール、スタンド番号E3-C07-46**



# EXHIBITORS LIST

## FOOD SECTION 食品セクション

Aquitaine Spécialités アキテーヌ・スペシャリテ	East Hall 3 - Booth E3-C07-11	14
Algolesko アルゴレスコ	East Hall 3 - Booth E3-C07-41A	14
Borde Wild Mushrooms ボルド・ワイルド・マッシュルーム	East Hall 3 - Booth E3-C07-20	15
Charbonneaux シャルボノ	East Hall 3 - Booth E3-C07-21	15
Château Blanc シャトー・ブラン	East Hall 3 - Booth E3-C07-44	16
Château Fougères シャトー・フジュール	East Hall 3 - Booth E3-C07-23	16
Chocolat Mathez ショコラ・マテズ	East Hall 3 - Booth E3-C07-48	17
Chokola'j - Biscochoc ショコラージュ・ビスコショック	East Hall 3 - Booth E3-C07-43	17
Délice et Création Export デリス・エ・クレアシオン・エクスポート	East Hall 3 - Booth E3-C07-39	18
Estoublon エストゥブロン	East Hall 3 - Booth E3-C07-41B	18
Eurovanille ユーロヴァニニュー	East Hall 3 - Booth E3-C07-37	19
France Macaron フランスマカロン	East Hall 3 - Booth E3-C07-18	19
Frères Lauzèa Chocolatiers ブラザー・ロゼア・ショコラティエ	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	20
Fromagerie Guilloteau ギオートー社	East Hall 3 - Booth E3-C07-22	20
Gourmets de France グルメドフランス	East Hall 3 - Booth E3-C07-19	21
Hasnaâ Chocolats Grands Crus アスナ・ショコラ・グラン・クリュ	East Hall 3 - Booth E3-C07-10	21
La Tourangelle ラ・トゥランジェール	East Hall 3 - Booth E3-C07-47	22
Le Temps des Cerises ル・タン・デ・スリーズ	East Hall 3 - Booth E3-C07-12	22
Louis François ルイ・フランソワ	East Hall 3 - Booth E3-C07-36	23
Mademoiselle Desserts France マドモアゼル・デセール	East Hall 3 - Booth E3-C07-38	23
Maison Roucadil メゾン・ルカディル社	East Hall 3 - Booth E3-C07-13	24
Marennes Oléron Oysters マレンヌ・オレロン・オイスター	East Hall 3 - Booth E3-C07-13	24
Naomi Martino Cacao & Chocolats ナオミ・マルティノカカオ・エ・ショコラ	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	25
Natais ナタイス	East Hall 3 - Booth E3-C07-40	25
Onoré オノレ	East Hall 3 - Booth E3-C07-17	26
Pomone ポモーン	East Hall 3 - Booth E3-C07-49	26
Romanzini Wild Snails ロマンジーニ・ワイルド・スネイル	East Hall 3 - Booth E3-C07-20	27
St Michel Biscuits サンミッシェル	East Hall 3 - Booth E3-C07-24	27
Vanille Volkänik ヴァニニュー・ヴォルカニク	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	28



# EXHIBITORS LIST

## WINES, SPIRITS & BEER SECTION ワイン&スピリッツセクション

Alliance Loire アリアンス・ロワール	East Hall 3 - Booth E3-C07-14	45
André Lurton Vignobles アンドレ・リュルトン・ヴィニョーブル	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	35
Avenue terroir アヴェニュー・テロワール	East Hall 3 - Booth E3-C07-31	47
B.M Wines Ltd B.M ワインズ LTD	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	46
Bordeaux Families ボルドー・ファミリー	East Hall 3 - Booth E3-C07-06	35
Château Fortia シャトー・フォルティア	East Hall 3 - Booth E3-C07-32	53
Château Gilbert&Gaillard シャトー・ジルベール&ガイヤール	East Hall 3 - Booth E3-C07-31	42
Château Pesquié シャトー・ペスキエ	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	54
Cordier コルディエ	East Hall 3 - Booth E3-C07-33	48
Distillerie Bielle ディスティルリ・ビエル	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	51
Distillerie Neisson ネイソン蒸留所	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	51
Domaine de Panéry ドメーヌ・ド・パネリ	East Hall 3 - Booth E3-C07-27	55
Domaine Gros Frère et Sœur ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	39
Domaine Latour-Giraud ドメーヌ・ラトゥール・ジロー	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	40
Domaine P-L & J-F Bersan ドメーヌ・P-L & J-Fベルサン	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	41
Domaine Parent ドメーヌ・バラン	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	40
Domaine Pujol ドメーヌ・プジョル	East Hall 3 - Booth E3-C07-30	44
Dubos デュボス	East Hall 3 - Booth E3-C07-42	36
Egarri エガリ	East Hall 3 - Booth E3-C07-10	55
Eurovins ユーロヴァン	East Hall 3 - Booth E3-C07-09	48
Fiwine Bordeaux フィワイン・ボルドー	East Hall 3 - Booth E3-C07-08	36
Grandissime グランディズム	East Hall 3 - Booth E3-C07-35	37
Haut Bourg オ・ブール	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	45
Hesiode エジオド	East Hall 3 - Booth E3-C07-04	49
La Brasserie de l'Ouest Guyanais ラ・ブラッスリー・ド・ルエスト・ギャネ	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	50
La Compagnie de Bourgondie ラ・カンパニー・ド・ブルゴンドイ	East Hall 3 - Booth E3-C07-04	33
Les Marmandais レ・マルマンデ	East Hall 3 - Booth E3-C07-16	56
Les Vignobles Foncalieu フォンカリュー・ヴィンヤーズ	East Hall 3 - Booth E3-C07-26	43
Les Vins de Roquebrun カーブ・ド・ロークブラン	East Hall 3 - Booth E3-C07-30	43

# EXHIBITORS LIST

LGI Wines LGI ワインズ	East Hall 3 - Booth E3-C07-29	44
Lionel Osmin & Cie リオネル・オスマン & カンパニー	East Hall 3 - Booth E3-C07-14	56
Maison Chanzy メゾン・シャンズィー	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	41
Maison Olivier Tricon メゾン・オリヴィエ・トリコン	East Hall 3 - Booth E3-C07-03	42
Marrenon マレノン	East Hall 3 - Booth E3-C07-02	54
MC Group MCグループ	East Hall 3 - Booth E3-C07-05	47
Muré ミュレ	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	33
Plaimont プレモン	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	57
Producta Vignobles プロデュクタ・ヴィニョーブル	East Hall 3 - Booth E3-C07-15	37
Punch Mabi Rhum et Fruit パンチ・マビ・ラム・エ・フリユイ	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	50
Rhum A1710 ラム・A1710	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	52
Rhums Baie des Trésors ラム・ベ・デ・トレゾール	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	52
Rhums Opportune 1791® ラム・オポチュン1791®	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	53
SAS ELG SAS ウー・エル・ジェ	East Hall 3 - Booth E3-C07-05	34
Slaur Sardet スロール・サルデ	East Hall 3 - Booth E3-C07-34	49
Terroirs et Talents テロワール・エ・タロン	East Hall 3 - Booth E3-C07-01	34
Univitis ユニヴィティス	East Hall 3 - Booth E3-C07-05	38
Vignerons de Tutiac ヴィニユロン・ド・チュチアック	East Hall 3 - Booth E3-C07-07	38
Vignobles Gabriel & Co ヴィニョーブル・ガブリエル	East Hall 3 - Booth E3-C07-14	39
Villevert ヴィルヴェール	East Hall 3 - Booth E3-C07-05	46

## OTHERS

Japan Outre-mer 日本フランス海外県協会	East Hall 3 - Booth E3-C07-25	59
Seafrigo Group シーフリゴ グループ	East Hall 3 - Booth E3-C07-45	59

## PARTNERS パートナー

AANA ヌーヴェル・アキテーヌ食品機関		61
Food'Loire フード・ロワール		61
Occitanie - Sud de France オクシタニー・シュッド・ド・フランス	East Hall 3 - Booth E3-C07-28	62

# FOOD SECTION

## 食品セクション

# INDEX

	 Bakery & Pastry	 Canned Snails	 Confectionery and Chocolate	 Dairy Products	 Delicatessen	 Dried & Preserved Mushrooms
AQUITAINE SPÉCIALITÉS	•					
ALGOLESKO					•	
BORDE WILD MUSHROOMS						•
CHARBONNEAUX						
CHÂTEAU BLANC	•					
CHÂTEAU FOUGÈRES					•	
CHOCOLAT MATHEZ			•			
CHOKOLA'J - BISCOCHOC	•		•		•	
DELICE ET CREATION EXPORT	•					
ESTOUBLON					•	
EUROVANILLE					•	
FRANCE MACARON	•					
FRERES LAUZEA CHOCOLATIERS			•			
FROMAGERIE GUILLOTEAU				•		
GOURMETS DE FRANCE	•		•	•	•	
HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS			•			
LA TOURANGELLE						
LE TEMPS DES CERISES			•		•	
LOUIS FRANCOIS			•			
MADEMOISELLE DESSERTS FRANCE	•					
MAISON ROUCADIL			•			
MARENNES OLÉRON OYSTERS						
NAOMI MARTINO CACAO & CHOCOLATS			•			
NATAIS						
ONORÉ						
POMONE	•					
ROMANZINI WILD SNAILS		•				
ST MICHEL BISCUITS	•		•			
VANILLE VOLKÄNIK					•	



# AQUITAINE SPÉCIALITÉS アキテーヌ・スペシャリテ

East Hall 3 - Booth E3-C07-11



## AQUITAINE SPÉCIALITÉS アキテーヌ・スペシャリテ

10 rue des Bruyères  
33450 SAINT-LOUBES

**Isabelle JAMES**

Tel.: +33 (0)5 56 74 59 30  
Mob.: +33 (0)6 23 53 17 27  
export@aquitaine-specialites.fr

[www.aquitainespecialites.fr](http://www.aquitainespecialites.fr)



## AQUITAINE SPÉCIALITÉS

Specialist in Canelé de Bordeaux, a French typical pastry traditionally aromatized with rum and vanilla.

We provide others flavors: Matcha, Vanilla, Chocolate...

This delicacy can be enjoyed with tea, coffee or savored as a dessert or a snack.

アキテーヌ・スペシャリテ

ボルドーのカヌレのスペシャリストです。ラム酒とバニラで風味付けられたフランスの伝統的なお菓子です。抹茶、バニラ、チョコレートなど、他のフレーバーもご用意しています。紅茶やコーヒーと相性が良く、デザートやスナックとしてもお楽しみいただけます。



- Canelé from Bordeaux | カヌレ

# ALGOLESKO アルゴレスコ

East Hall 3 - Booth E3-C07-41A



## ALGOLESKO アルゴレスコ

Terre plein du Port - Bâtiment 19  
29750 LOCTUDY

**Laetitia DARRHORT**

Tel.: +33 (0)2 98 98 37 21  
Mob.: +33 (0)6 20 62 36 96  
laetitia@algolesko.com

[www.algolesko.com](http://www.algolesko.com)

Algolesko, based in Brittany, produces high-quality French seaweed that stands out for its extreme quality, derived from the environment in which it grows, on a Natura 2000 protected site, as well as from the know-how acquired from its Japanese partners (Uzushio)

ブルターニュに本拠を置くアルゴレスコは、日本のパートナー（うずしお食品）から得たノウハウだけでなく、ナチュラ 2000 保護区での生育環境からもたらされるその究極の品質で際立った高品質のフランス海藻を生産しています。



- Wakamé | ワカメ
- Dulse | ダルス
- Sea spaghetti | シースパゲッティ

# BORDE WILD MUSHROOMS

## ボルド・ワイルド・マッシュルーム

East Hall 3 - Booth E3-C07-20



### BORDE WILD MUSHROOMS

#### ボルド・ワイルド・マッシュルーム

Les Gardelles  
43170 SAUGUES

#### Alexy JANTON

Tel.: +33 (0)4 71 77 70 71  
Mob.: +86 (0)137 0174 7369  
alex@borde.fr

[www.borde.fr](http://www.borde.fr)

BORDE, a family-owned business since 1920, is the wild mushrooms expert & worldwide leader in its industry. The company selects the finest qualities and varieties of mushrooms, and packs them dehydrated, sterilized or frozen in accordance with the very highest standards of quality & food safety.

弊社は1920年設立の家族経営の野生キノコのエキスパート企業で、当分野では世界的なトップ企業です。最高品質の様々な種類のキノコをセレクトし、厳しい品質・食品安全基準に則って、乾燥、殺菌または冷凍処理を施してパックしております。



- Dried Mushrooms | ドライ・マッシュルーム (乾燥)
- Frozen mushrooms | フロズン・マッシュルーム (冷凍)
- Cooking solutions | きのご調味料
- Truffle Products | トリュフ製品
- Cèpe | セップ (ポルチーニ・ヤマドリダケ)
- Mix of gourmet mushrooms | グルメ・キノコ・ミックス

# CHARBONNEAUX

## シャルボノ

East Hall 3 - Booth E3-C07-21



### CHARBONNEAUX

#### シャルボノ

52 rue de la Justice  
51100 REIMS

#### Gerald JOLIVET

Mob.: +33 (0)6 83 40 02 23  
gjolivet@charbonneaux.com

[www.vinaigre.com](http://www.vinaigre.com)

VIGÉAN is a French traditional oil mill since 1930, where 3 generations from father to son perpetuate the know-how of the artisan oil maker, combining tradition, modernity, and excellence. SDMR has built its reputation on the manufacture of seasoning products with unique know-how, and has been able to innovate over the years, while respecting traditions and evolving tastes.

ヴィジヤンは、1930年から続くフランスの伝統的な製油所で、父から子へと3世代にわたり、伝統、現代性、卓越性を兼ね備えた職人的製油所のノウハウを継承しています。SDMRは、独自のノウハウに基づく調味料製品の製造で評判を博し、伝統を尊重し味を進化させながら、長年にわたり革新を続けてきました。



- Walnut Oil | クルミオイル
- Olive Oil | オリーブオイル
- French Mayonnaise | フレンチマヨネーズ
- Salad Dressing | サラダドレッシング

## CHÂTEAU BLANC シャトー・ブラン

East Hall 3 - Booth E3-C07-44



### CHÂTEAU BLANC シャトー・ブラン

344 avenue de la Marne  
59700 MARCQ-EN-BAROEUL

#### Thomas DE SMEDT

Mob.: +33 (0)6 08 75 51 08  
tdesmedt@chateau-blanc.fr

[www.chateau-blanc.com](http://www.chateau-blanc.com)

## CHÂTEAU FOUGÈRES シャトー・フージェール

East Hall 3 - Booth E3-C07-23



### CHÂTEAU FOUGÈRES シャトー・フージェール

Mix Buffet - ZA du Val Coric  
56380 GUER

#### Ophélie RUAUX

Mob.: +33 (0)6 38 92 40 99  
oruaux@mix-buffet.com

[www.mixbuffet.com](http://www.mixbuffet.com)

More than 50 years ago, Francis Holder founded the brand Moulin Bleu, now known as Château Blanc. The first French castle to appear in the world of baked goods, pastries, viennoiseries and catering, Château Blanc is fundamentally based on the desire to create high-quality breads. In this castle, today's technologies are used to carry forth the artisanal baking techniques of the purest French tradition.

50年以上前に、フランシス・ホールダーが現在シャトー・ブランとして知られるムーラン・ブルーというブランドを立ち上げました。焼き菓子、ペイストリー、ヴィエノワズリー、ケータリングの世界に参入した初のフランスのメーカーで、基本的に高品質のパンを作りたいという理念に基づいています。今日のテクノロジーを使い、最も純粋なフランスの伝統のアーティザナルな製パン技術を伝承しています。



- French macarons | フレンチマカロン
- French croissant | フレンチクロワッサン
- French Brioche Toast | フレンチブリオッシュトースト

Founded in 1998 by Patrice Le Hir in France, Mix Buffet is the French leader of deli products such as petits fours, burgers and pull-apart breads. With 20 years of expertise and knowledge, we offer a wide range of products and sizes adapted to retail and food service.

1998年にパトリス・ル・ヒールがフランスで創業したミックス・ビュッフェは、プティフル、ハンバーガー、プルアパルトブレッドなどのデリ製品のフランスにおけるリーダー的存在です。20年にわたる専門知識と経験を生かし、小売店や外食産業向けに幅広い商品とサイズを提供しています。



- 16 French petits fours | フレンチプティフル 16個
- Garlic bread bites | 一口ガーリクトースト
- Cheese puffs | チーズパフ
- Mini cheeseburgers | ミニチーズバーガー
- Garlic and cheese pull apart bread | ガーリック&チーズ プルアパルトブレッド
- Sausage rolls | ソーセージロール



# CHOCOLAT MATHEZ ショコラ・マテズ

East Hall 3 - Booth E3-C07-48



## CHOCOLAT MATHEZ ショコラ・マテズ

3 allée Edmond Forestier  
49330 LES HAUTS D'ANJOU

### Claudie MILLET

Mob.: +33 (0)6 17 49 25 17  
claudie.millet@mathez.fr

[www.mathez.fr](http://www.mathez.fr)



Chocolat Mathez is a French manufacturer of gourmet cacao truffles. We offer a wide range of flavored truffles (with chili, popcorn, macaroon...) in several recipes: palm oil free, gluten free... Also, we create each year new packagings, from flowpacks to 500g tins.

弊社は、グルメカカオトリュフのフランスのメーカーです。パーム油フリー、グルテンフリー等の様々なレシピで、フレーバートリュフ(チリ、ポップコーン、マカロン等)を幅広いアイテムでご提供します。また、フローパックから500g缶まで毎年新しいパッケージを作成しています。



- Cocoa truffles | ココアトリュフ

# CHOKOLA'J - BISCOCHOC ショコラージュ ビスコショック

East Hall 3 - Booth E3-C07-43



## CHOKOLA'J - BISCOCHOC ショコラージュ-ビスコショック

5 rue Nobel - ZI Ducos PO BOX  
1119  
98845 NOUMEA

### Hélène DUQUESNOY

Tel.: +687 289 536  
Tel.: +687 825 647  
helene.duquesnoy@biscochoc.nc

[www.biscochoc.nc](http://www.biscochoc.nc)

Created in 1979 and specialized in the world of chocolate, Biscochoc Chocolaterie de Nouméa is the guardian of a traditional French expertise, and thanks to its committed to constant innovation, it is now the 1st chocolate maker of Nouméa perpetuating the confidence from major European brands as Cemoi.

1979年設立の弊社はチョコレートを専門とするヌメアのメーカーで、フランスの伝統的なノウハウを守り続けています。常にイノベーションに身を置き、ヌメアではトップのチョコレート会社として、“セモア”のようなヨーロッパの主要ブランドから信頼を寄せられています。



- HIBISCUS chocolate blocks (dark90, 73, milk 37%...) | ハイビスカスチョコレートブロック (ダーク90, 73, ミルク37%...)
- HIBISCUS mini blocks chocolate | ハイビスカスミニタブレットチョコレート
- POP chocolate | ポップチョコレート

# DÉLICE ET CRÉATION EXPORT デリス・エ・クレアシ オン・エクスポート

East Hall 3 - Booth E3-C07-39



**Délice & Création  
Export**

**DELICE ET CREATION EXPORT  
デリス・エ・クレアシオン・エクスポート**  
7 rue Henri Navier  
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

**Elodie PORA**

Tel.: +33 (0)1 39 22 22 06  
Mob.: +33 (0)6 10 36 92 63  
e.pora@delicetcreation.fr

[www.delicetcreation.fr](http://www.delicetcreation.fr)

# ESTOUBLON エストゥブロン

East Hall 3 - Booth E3-C07-41B

**ESTOUBLON**  
FONDÉ EN 1489



**ESTOUBLON  
エストゥブロン**

Château d'Estoublon  
13990 FONTVIEILLE

**Laurie NOURRIGAT**

Mob.: +33 (0)6 47 27 57 07  
laurie.nourrigat@estoublon.com

[www.estoublon.com](http://www.estoublon.com)

Délice & Création Export is providing frozen solutions and pastry ingredients through 2 brands DGF and Four à Idées to meet the professionals needs. For more than 30 years, DGF brand has been working to meet the needs of Japanese customers and to promote French know-how. All of our 600 products have been selected and tested by our pastry chefs and our R&D department in order to offer you a quality range. Four à idées is providing you a large offer of frozen pastries and viennoiseries for all occasion. With our logistic solution experience, we can ship dry, temper or frozen products worldwide.

Délice & Création Exportは、DGFとFour à Idéesの2つのブランドを通じて、プロのニーズに応えるべく、冷凍ソリューションと菓子材料を提供しています。30年以上にわたりDGFブランドは日本の顧客のニーズに応え、フランスのノウハウを広めるために展開してきました。高品質の商品を提供するために、600種類の製品はすべてシェフパティシエと研究開発部門によって厳選されています。Four à idéesは、あらゆるシーンでご利用いただける冷凍ペイストリーとヴィエノワズリーを豊富に取り揃えております。物流ソリューションの経験を生かし、ドライ、常温、冷凍製品を世界中に発送できます。



- Le Guaya 64% | ル・グアヤ カカオ64%
- Praliné Amandes Noisettes | ヘーゼルナッツアーモンドブラリネ
- Mini beignet pomme | ミニアップルドーナツ
- Chocolate donuts | チョコレートドーナツ

Located in the heart of the Alpilles massif since 1489, Château d'Estoublon is one of the Baux-de-Provence appellation's finest estates, living to the rhythm of the olive harvest and grape harvest. Its olive oils expertise was rewarded with 16 gold medals in 2023.

1489 年以来、アルピーユ山塊の中心部に位置するシャトー・デストゥブロンは、ボー・ド・プロヴァンス アペラシオンの最高級ワイナリーの1つで、オリーブの収穫とブドウの収穫のリズムに合わせて暮らしています。そのオリーブオイルの専門知識により、2023年には16個の金メダルを獲得しました。



- Extra virgin oil PDO Vallée des Baux-De-Provence | エクストラヴァージンオイル AOPヴァレ・デ・ボー・ド・プロヴァンス
- Extra Virgin Oil Beruguette | エクストラヴァージンオイル ベリュゲット
- Extra Virgin Oil Salonenque | エクストラヴァージンオイル サロネンク
- Extra Virgin Oil Bouteillan | エクストラヴァージンオイル ブティヤン
- Extra Virgin Oil with black Truffle | 黒トリュフ入りエクストラヴァージンオイル
- Balsamic Vinegar | バルサミコ酢

## EUROVANILLE ユーロヴァニユ

East Hall 3 - Booth E3-C07-37



### EUROVANILLE ユーロヴァニユ

Rue de Maresquel  
62870 GOUY SAINT ANDRE

### Océane PIRAS

Mob.: +33 (0)6 40 42 67 08  
opiras@eurovanille.com

[www.eurovanille.com](http://www.eurovanille.com)

Eurovanille has been the best of vanilla since 1990. Experts in this rare, gourmet spice, we import, process and package it with the utmost care. We have been innovating to offer our customers a wide range of quality products: pods, powders, natural vanilla extracts and flavors, concentrates.

1990年以来、ユーロヴァニユは最高のバニラであり続けています。この希少なグルメ・スパイスのエキスパートとして、細心の注意を払って輸入、加工、パッケージングを行っています。バニラポッド、パウダー、天然バニラエキストラクト、フレーバー、濃縮液など、幅広い品質の製品をお客様に提供するため技術革新を続けています。



- Uganda Planifolia pods 14-18cm | ウガンダプランフォリアポッド 14-18cm
- Natural Bourbon Vanilla Powder | ナチュラルブルボンバニラパウダー
- Organic Bourbon vanilla Paste | オーガニックブルボンバニラペースト
- Vanilla Extract Powder | バニラエキストラクトパウダー
- Bourbon Vanilla Extract | ブルボンバニラエキストラクト
- Heart of Vanilla Bouquet | ハートオブバニラブーケ

## FRANCE MACARON フランスマカロン

East Hall 3 - Booth E3-C07-18



### FRANCE MACARON フランスマカロン

ZAC de Montfray,  
420 avenue Porte Ouest  
01480 FAREINS

### Marco MARTINS

Tel.: +33 (0)4 74 06 85 24  
Mob.: +33 (0)6 08 62 07 37  
marco.martins@francemacaron.com

[www.francemacaron.com](http://www.francemacaron.com)

France Macaron was created in 2010 in Lyon by Olivier Malingréau. Our French company is dedicated to the manufacture of pastry macarons. Our Pastry Chefs produce everyday artisan macarons with intense and natural flavors in our workshop located in France. A 100% artisanal French macaron.

フランスマカロン社は、2010年、Olivier Malingréauによりフランス/リヨンで設立され、マカロンの製造・販売を行っています。

弊社工場では、高品質な天然材料を、パティシエ達の職人技により加工し、マカロンを製造しております。自社秘伝のレシピを守り、次の世代へ継承していくと共に、パティシエ達の磨き上げられた創造力で、美味しくユニークなマカロンの開発も行っております。弊社は既に25か国以上への輸出実績があり、バラエティ豊かな形状やサイズ、そしてグルテンフリー、人口香料・着色料不使用といった様々なオプションをご提供できます。



- Macaron | マカロン

**FRÈRES LAUZÉA  
CHOCOLATIERS**  
ブラザー・ロゼア・  
ショコラティエ

East Hall 3 - Booth E3-C07-25

FRÈRES  
**LAUZEÀ**  
CHOCOLATIER

**FRÈRES LAUZÉA  
CHOCOLATIERS**  
ブラザー・ロゼア・ショコラティエ

Habitation Bois Carré  
97232 LE LAMENTIN

**Jeanne LAUZEÀ**

Mob.: +33 (0)6 15 17 59 64  
Tel.: +596 (0)5 96 50 50 18  
contact@frereslauzea.com

[www.frereslauzea.fr](http://www.frereslauzea.fr)

**FROMAGERIE  
GUILLOTEAU**  
ギオートー社

East Hall 3 - Booth E3-C07-22

**GUILLOTEAU**  
FROMAGERIE

**FROMAGERIE GUILLOTEAU**  
ギオートー社

Le Planil, CS60058  
42410 PELUSSIN

**Charlotte CARPENTIER**

Tel.: +61 (0)4 01 28 88 44  
charlotte.carpentier@guilloteau.fr

[www.fromagerdaffinois.com](http://www.fromagerdaffinois.com)

Since 2004, the Frères Lauzéa chocolate factory has been sublimating Caribbean flavors in the art of master chocolatiers. The chocolates blend exotic fruits & spices such as guava and chili, & the fruit pastes are wonderful concentrates of tropical fruits.

2004年以来、ブラザー・ロゼア・ショコラティエ工場は、熟練したショコラティエの技でカリブ海の風味を昇華させてきた。チョコレートにはグアバやチリなどのエキゾチックなフルーツやスパイスがブレンドされ、フルーツペーストにはトロピカルフルーツが凝縮されている。



- KREOLIO, dark chocolate bar 100% Martinique | KREOLIO、ダーク・チョコレート・バー100%、マルティニーク産
- Box of 16 chocolates | チョコレート16個入り
- Box of 16 fruit jellies | フルーツゼリー16個入り
- Milk chocolate dome with biscuit | ビスケット入ミルクチョコレートドーム

Created in France by passionate cheesemaker Jean-Claude Guilloteau in 1981, Fromager d’Affinois’ much-loved rich and creamy soft cheeses have long delighted cheese lovers across the globe. All the way from the picturesque French countryside of Pelussin and Belley, Guilloteau’s know-how crafts perfectly soft and buttery cheeses that melt in your mouth.

場所：ローヌ＝アルプ地域圏 フランス南東部で緑と山々に囲まれた地域歴史：80年代初頭、チーズをこよなく愛したジャン＝クロード・ギオートー氏と彼の妻は、チーズへの新たなアプローチを実験するために農家に籠り、風光明媚な酪農地域の伝統と、独創的なアイデアを結びつけ開発しました。



- Silky White Le Fondant Fromager | シルキーホワイトル・フォンダン・フロマジエ
- Mini d’Affinois | ミニ・ダフィノア
- Le Fromager | ル・フロマジエ (白カビ)
- Le Campagnier | ル・カンパニエ (ウオッシュウ)
- Excellence | エクセレンス
- Bleu | ブルー (青カビ)

# GOURMETS DE FRANCE グルメドフランス

East Hall 3 - Booth E3-C07-19

## Gourmets de France

グルメドフランス

### GOURMETS DE FRANCE グルメドフランス

Vitagora - 16 rue de l'Hôpital  
21000 DIJON

#### Morgane BEALU

Tel.: +81 (0)3 4500 6639

morgane.bealu@vitagora.com

[www.chouchoudeprovence.com](http://www.chouchoudeprovence.com)

[www.fromagerie-milleret.com](http://www.fromagerie-milleret.com)

[www.agrodoubs.com](http://www.agrodoubs.com)

[www.maison-lagrange.com](http://www.maison-lagrange.com)

[www.tippagral.com](http://www.tippagral.com)

Gourmets de France are 5 companies from Bourgogne-Franche-Comté & Provence, with decades of culinary excellence. Fromagerie Milleret is a century-old, well-known soft cheese dairy. Maison laGrange is a M.O.F winner whose coffees & teas are served in Michelin-starred restaurants and prestigious delicatessens. For a perfect "café gourmand", Chouchou de Provence crafts delicious roasted caramelized nuts. Tippagral provides quality cheese to the foodservice & agroindustry sectors. Finally, Agrodoubs offers BtoB clients authentic, easy-to-use, sweet and savory preparations, since 1988.

グルメドフランスは、ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ、プロヴァンス地方の5つの企業から成り、数十年にわたり非常に優れた料理を提供しています。Fromagerie Milleret (フロマジユリー・ミルレ) は、100年以上の歴史を持つ有名なソフトチーズ工房です。Maison laGrange (メゾン・ラグランジュ) はM.O.F 受賞者で、そのコーヒーとフレーバーティーとハーブティーはミシュランの星付きレストランや一流デリカテッセンで提供されています。Chouchou de Provence (シュシュ・ド・プロヴァンス) は、完璧な「カフェグルマン」のためにローストしたキャラメリゼナッツを提供しています。Tippagral (ティパグラル) は、外食産業や農産業分野に高品質のチーズを供給しています。最後にAgrodoubs (アグロドゥー) は、1988年以来、BtoBの顧客に本格的で使いやすいスイーツとセイボリー調理製品を提供しています。



## HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS アスナ・ショコラ・グラン・クリュ

East Hall 3 - Booth E3-C07-10

*Hasnaâ*  
CHOCOLATS GRANDS CRUS

ARTISAN CHOCOLATIER - BORDEAUX

### HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS

アスナ・ショコラ・グラン・クリュ

7 avenue de Guitayen  
33610 CANEJAN

#### Vincent FERREIRA

Mob.: +33 (0)6 49 54 22 91

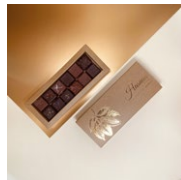
contact@hasnaa-chocolats.fr

[www.hasnaa-chocolats.fr](http://www.hasnaa-chocolats.fr)



Hasnaâ Chocolats Grands Crus is an artisan chocolatier based in Bordeaux. This company has succeeded in gaining international recognition as a French chocolatier, thanks to the quality of their products, their socially responsible and environmentally friendly management approach.

アスナ・ショコラ・グランクリュは、ボルドーを拠点とする職人ショコラティエである。同社は、製品の品質、社会的責任、環境に配慮した経営姿勢により、フランスのショコラティエとして国際的な評価を得ることに成功している。



- "Un Instant à Bordeaux" - Wine ganaches | ボルドーのテロワールが持つアロマが香るワインガナッシュのコレクション
- The titty's | 女性の乳房をモチーフにしたチョコレート
- Love You More | バレンタイン仕様のハート型プラリネ

## LA TOURANGELLE ラ・トゥランジェル

East Hall 3 - Booth E3-C07-47



### LA TOURANGELLE ラ・トゥランジェル

138 rue de l'Aunay  
ZA de la Ronde  
49650 ALLONES

#### Gwenn GOURAUD

Mob.: +33 (0)6 80 93 26 88  
ggouraud@latourangelle.fr

[www.latourangelle.fr](http://www.latourangelle.fr)

## LE TEMPS DES CERISES ル・タン・デ・スリーズ

East Hall 3 - Booth E3-C07-12

### Maison TAILLEFER DEPUIS 1945

#### LE TEMPS DES CERISES ル・タン・デ・スリーズ

1 rue des Primeurs  
47310 ESTILLAC

#### Alexandre BERENGER

Tel.: +33 (0)5 53 48 48 48  
Mob.: +33 (0)6 18 10 26 47  
devcom@letempsdescerises.com

[www.maisontaillefer.com](http://www.maisontaillefer.com)



La Tourangelle is a French brand based in France and California. We are producer of premium gourmet oils and gourmets sauces. All our products are 100% natural with a real authentic home-made taste.

ラ・トゥランジェルは、フランスとカリフォルニアを拠点とするフランスのブランドです。高品質のグルメオイルとグルメソースを製造しています。すべての製品が100%天然で、本物のホームメイドの味わいです。



- Traditional Mayonnaise | トラディショナルマヨネーズ
- French Béarnaise | フレンチベアルネーズ
- Organic extra virgin olive oil in tin | オーガニックエキストラヴァージンオリーブオイル缶入り
- Gourmet oils | グルメオイル



LE TEMPS DES CERISES is an IFS-certified French company based in southwest France near Bordeaux. Specializing in gourmet products since 1996, we have mastered the following areas of expertise: coffee roasting and flavoring, tea and herbal tea flavoring, confectionery with French marshmallows and Lyon recipe Pralines Roses, filled chocolates and cookies.

LE TEMPS DES CERISES社は、フランス南西部、ボルドー近郊に本拠を置くIFS認定フランス企業である。コーヒーの焙煎と風味付け、紅茶とハーブティーの風味付け、フランス製マシュマロとリヨンレシピのプラリネ・ローズを使った菓子、フィリング入りチョコレートとビスケット。



- French Guimauve | ギモーヴ
- Coffee hazelnut flavor | ヘーゼルナッツ風味のコーヒー
- Chocolate filled | フィリング入りチョコレート
- Flavored teas and infusions | フレーバーティーとインフュージョン
- Lyon Pink Praline | リヨンのピンクプラリネ

# LOUIS FRANÇOIS ルイ・フランソワ

East Hall 3 - Booth E3-C07-36

## LOUIS FRANÇOIS

FOOD INGREDIENTS SINCE 1908

### LOUIS FRANÇOIS ルイ・フランソワ

17 rue des Vieilles Vignes  
BP 86 Croissy-Beaubourg  
77314 MARNE-LA-VALLEE CEDEX 2

#### Johann COUAVOUX

Tel.: +33 (0)1 64 62 74 28

Mob.: +33 (0)7 85 81 65 05

johann.couavoux@louisfrancois.com

[www.louisfrancois.com](http://www.louisfrancois.com)

For more than a century, LOUIS FRANCOIS' passion for excellence makes it the French premium brand of specific products for the gastronomy, bakery, pastry, confectionery and ice cream sectors.

1世紀以上にわたり、ルイ・フランソワの卓越性への情熱は、ガストロノミー、ベーカリー、ペイストリー、製菓、アイスクリームの各分野に特化した製品を提供するフランスのプレミアム・ブランドとなっています。



- Inulin | イヌリン
- Potato protein | ポテトプロテイン
- Pea protein | ピープロテイン

# MADEMOISELLE DESSERTS FRANCE マドモアゼル・デセール

East Hall 3 - Booth E3-C07-38

*mademoiselle*  
**DESSERTS**  
Certified  
  
Corporation

### MADEMOISELLE DESSERTS FRANCE マドモアゼル・デセール

14 place Georges Pompidou  
78180 MONTIGNY-LE-  
BRETONNEUX

#### Julie CAVALON

Tel.: +33 (0)2 54 01 41 42

j.cavalon@mdesserts.com

[www.mademoiselledesserts.com](http://www.mademoiselledesserts.com)

Mademoiselle Desserts offers you a wide range of delicious desserts and cakes. With a versatile range encompassing snacking, premium desserts, artisanal handmade cakes and bespoke innovation we are sure to cater to your requirements. We have more than 3400 products across our business, mainly under private label.

私たちマドモアゼルデザートは、プレミアムデザートやスナック、手作りのケーキをはじめとした豊富な種類のデザートやケーキを取り扱っています。

3,400種類を超える商品の多くが自社ブランド商品であり、お客様のご希望に沿った商品が必ず見つかります。



- Mini muffins | ミニマフィン
- Mini beignets | ミニドーナツ
- Palmiers elephant ears | パルミエ・エレファント・イヤール
- Lava cakes | 溶岩ケーキ
- Mini tartlets | ミニタルトレット
- Financiers almond cakes | フィナンシエアーモンドケーキ

# MAISON ROUCADIL メゾン・ルカディル社

East Hall 3 - Booth E3-C07-13



## MAISON ROUCADIL メゾン・ルカディル社

Les Vergers de Ladhuie  
47500 SAINT-VITE

### Nicolas ROUCADIL

Mob.: +33 (0)6 69 49 81 94  
export@roucadil.fr

[www.roucadil.com](http://www.roucadil.com)



Maison Roucadil is a family company 100% independent founded in 1890 and led by the 3rd generation. Located in the heart of production area of the famous "Pruneau d'Agen", it offers a nice range of natural prunes from the Ente variety, walnuts, soft fruits and French specialties.

メゾン・ルカディル社は、1890年に創業し、現在まで三世代に渡り受け継がれているファミリーカンパニーです。

有名な“アジャン・ブルーネ”の生産地域の中心に位置し、質の高いエンテ種のプルーンやクルミ、ソフト・ドライフルーツ、そして、フランスの特産品を提供しています。

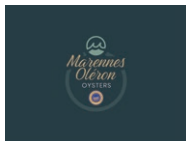


- French prune coated in dark chocolate | ダークチョコレートコーティングのフランス産プルーン
- Assorted Ganaches coated with dark chocolate | ダークチョコレートコーティングのガナッシュの詰め合わせ
- Assorted Pralines coated with milk chocolate | ミルクチョコレートコーティングのプラリネの詰め合わせ



# MARENNES OLÉRON OYSTERS マレンヌ・オレロン・ オイスター

East Hall 3 - Booth E3-C07-13



## MARENNES OLÉRON OYSTERS マレンヌ・オレロン・オイスター

Groupement Qualité Huitres  
Marennes Oléron, Rue Sergent  
Lecêtre, ZAC les Grossines  
17320 MARENNES

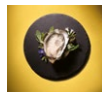
### Nicolas BROSSARD

Tel.: +33 (0)5 46 85 06 69  
Mob.: +33 (0)6 42 21 39 30  
certification@gqhmo.com

[www.huitresmarennesoleron.com](http://www.huitresmarennesoleron.com)

Marennes Oléron Oysters are authentic French oysters. Thanks to a specific territory and a specific know-how, these oysters are recognized as PGI product by European commission and Label Rouge premium quality by French government. Known as the best oysters in France, the farming process is based on maturing (AFFINAGE) oysters in old saltmarshes (CLAIRE), which gives a specific signature to the range of these amazing oysters.

マレンヌ・オレロン・オイスターは、真のフランス産の牡蠣です。特定の地域と特定のノウハウのおかげで、これらの牡蠣は欧州委員会からIGP製品として、フランス政府からは最高品質のラベル・ルージュとして認められています。フランスで最高の牡蠣として知られ、養殖プロセスは古い塩沼（クレール）で牡蠣を成熟（アフィナージュ）させることに基づき、この工程がこれらの素晴らしい牡蠣に特有の特徴を与えています。



- Fine de Claire PGI | フィーヌド・クレールIGP
- Green Fine de Claire PGI Red Label | グリーン・フィーヌド・クレールIGP ラベル・ルージュ
- Spéciales de Claires PGI | スペシャルド・クレールIGP
- Pousse en Calire PGI Red Label | プッス・アン・クレールIGP ラベル・ルージュ



**NAOMI MARTINO  
CACAO & CHOCOLATS**  
ナオミ・マルティノ  
カカオ・エ・ショコラ

East Hall 3 - Booth E3-C07-25

**NAOMI MARTINO**  
CACAO & CHOCOLATS DE GUADELOUPE

**NAOMI MARTINO CACAO &  
CHOCOLATS**  
ナオミ・マルティノ・カカオ・エ・  
ショコラ

Route de Montplaisir, Hauteurs  
Bananier  
97130 CAPESTERRE-BELLE-EAU

**Naomi MARTINO**

Tel.: +59 (0)6 90 57 02 21  
chocolats@naomimartino.fr

46<sup>th</sup> World's Best Chocolatier in 2014, Naomi MARTINO is the founder of the only chocolate manufacturer from the bean in Guadeloupe. With our singular approach of the creation of chocolate, we transform the beans into cocoa and fine chocolates, made and packaged by hand. A taste of Guadeloupean luxury.

2014年に世界最高のショコラティエ46位に選ばれたMaison MARTINOは、グアドループの豆を原料とする唯一のチョコレートメーカーです。チョコレートを作るという独自のアプローチにより、豆をココアと高級チョコレートに変え、手作業で製造およびパッケージ化しています。グアドループの贅沢な味わいで



- Grand Cru chocolate bar 66% | グランクリュチョコレートバー 66%
- Grand Cru chocolate bar 70% | グランクリュチョコレートバー 70%
- Grand Cru chocolate bar 100% | グランクリュチョコレートバー 100%
- Passion fruit & Sweet pepper jelly | パッションフルーツ&スイートペッパーゼリー
- Dark chocolates truffles | ダークチョコレートトリュフ
- Chocolate & Hazelnut Spread | チョコレート&ヘーゼルナッツスプレッド

**NATAIS  
ナタイス**

East Hall 3 - Booth E3-C07-40



**NATAIS  
ナタイス**

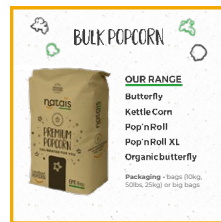
Domaine de Villeneuve  
32130 BEZERIL

**Andrea STANCIU**

Tel.: +33 (0)5 62 62 60 60  
Mob.: +33 (0)6 03 97 05 31  
a.stanciu@popcorn.fr

Popcorn european leader, from the seeding until the finished product, Natais is proud to offer our customers a tasty line-up of microwave popcorn and unpopped kernels made with only high quality and non-gmo popping kernels. Natais is the promise of the French gourmet excellence and of a maize grown according to the farming regenerative practices.

ポップコーンのヨーロッパのリーダーであるナタイスは、種まきから最終製品まで、高品質で非遺伝子組み換えの爆裂種のみを使用して作られた電子レンジ用ポップコーンとポッピングされていない粒の、おいしいラインナップをお客様にご提供できることを誇りに思っています。ナタイスは、フランスの美食の素晴らしさと、再生可能な農法で栽培されたトウモロコシをお約束します。



- Microwave Popcorn | 電子レンジ用ポップコーン
- Bulk popcorn | バルクポップコーン
- Unpopped kernels | ポッピングされていない粒

[www.popcorn.fr](http://www.popcorn.fr)

# ONORÉ オノレ

East Hall 3 - Booth E3-C07-17



## ONORÉ オノレ

183 avenue des États-Unis  
31018 TOULOUSE

### Christophe CASTELLINO

Tel.: +852 9532 3505  
christophe.castellino@boncolac.com

[www.onoré.fr](http://www.onoré.fr)

Onoré: celebrating the richness and diversity of food specialties. Premium quality desserts, macarons and savoury products by Boncolac, Mag'M and Proper Cornish.

オノレ: スペシャルティ・フードの豊かさと多様性を讃えます。プレミアム品質のデザート、マカロン、セイボリー製品を Boncolac、Mag'M、Proper Cornish のブランドで展開しています。



- Frozen desserts, macarons, and savoury products | 冷凍デザート、マカロン、セイボリー製品

# POMONE ポモーン

East Hall 3 - Booth E3-C07-49



## POMONE ポモーン

Route de Sablé  
49330 CHAMPIGNE

### Rémi POZNIAK

Mob.: +33 (0)6 04 58 77 90  
rpozniak@pomone-sas.fr

[www.pomone-sas.fr](http://www.pomone-sas.fr)



Pomone is a family-owned group, apple growers and pastry makers since 5 generations. Our expertise in frozen tarts and individual pastries is backed up with a team of pastry chefs and a commitment to select high-quality ingredients for generous and healthy desserts.

弊社は、リンゴ栽培と菓子メーカーを営む5世代に渡る家族経営のグループです。冷凍タルトや個々のペイストリーに関する弊社の専門知識は、パティシエのチームと、ボリュームたっぷり健康なデザートのために高品質の材料を選択するという取り組みによって裏付けられています。



- Chocolate fondant | フォンダンショコラ
- Fruit tarts | フルーツタルト
- Tatin tarts | タルト・タタン
- French toast | フレンチトースト

## ROMANZINI WILD SNAILS ロマンジーニ・ ワイルド・スネイル

East Hall 3 - Booth E3-C07-20



### ROMANZINI WILD SNAILS ロマンジーニ・ワイルド・スネイル

26 faubourg d'Arlin  
25560 LA RIVIERE DRUGEON

#### Alexy JANTON

Tel.: +33 (0)4 71 77 70 72  
Mob.: +86 (0)137 0174 7370  
alexyc@borde.fr

[www.romanzini.fr](http://www.romanzini.fr)

## ST MICHEL BISCUITS サンミッシェル

East Hall 3 - Booth E3-C07-24



### ST MICHEL BISCUITS サンミッシェル

2 boulevard de l'Industrie  
41700 CONTRES

#### Théo BALLIF

Tel.: +81 (0)8 094 140 438  
theo.ballif@stmichel.fr

[www.stmichel.com](http://www.stmichel.com)

Since 1921, Romanzini, French snail specialist, has been combining Burgundy tradition and innovation in snail preparation. We specialize in frozen, tinned, and edible biscuit shell snails. Preserving our heritage, we export high-quality (HACCP, IFS certified), gourmet snail products to 50 countries.

1921年以来、フランスのエスカルゴを専門に扱うロマンジーニは、エスカルゴ調理においてブルゴーニュの伝統と革新を組み合わせてきました。冷凍、缶詰、殻付き食用エスカルゴを専門としています。伝統を守りながら、高品質のエスカルゴ製品 (HACCPおよびIFS認証) を50カ国に輸出しています。



- Frozen prepared Snails | 冷凍調理済みエスカルゴ
- Canned Snails | 缶詰入りエスカルゴ
- Snails in Crusty shells | 殻入りエスカルゴ
- 48 Extra large frozen snails from Bourgogne | 冷凍 ブルゴーニュ エスカルゴ 特大 48個入りバッグ
- Tray of 12 large frozen snails from Bourgogne | 冷凍 ブルゴーニュ エスカルゴ 大 12個入りトレイ
- Barquette 12 Escargots biscuit shells snack surgelés | 冷凍 エスカルゴ ビスケットシェルズスナック 12個入りトレイ

ST MICHEL BISCUITS is a French biscuits and cakes manufacturer since 1905. We are a family business producing simple yet delicious recipes, using locally produced ingredients and with as few additives as possible. St Michel offers a wide range of products from biscuits to madeleines including cakes and brownies.

ST MICHEL BISCUITS は、1905年創業のフランスのビスケットとケーキのメーカーです。弊社は家族経営で、地元産の材料を使用し、添加物をできる限り少なくし、シンプルでおいしいレシピで生産しています。サンミッシェルではビスケットからマドレーヌ、ケーキやブラウニーを含む幅広い商品を取り揃えております。



- Butter Galettes | ガレット
- Madeleines | マドレーヌ
- Brownies | ブラウニー
- Doonuts | ドーナツ
- French Crepes | クレープ
- Butter Palets | パレット

# VANILLE VOLKÄNIK ヴァニーユ・ ヴォルカニク

East Hall 3 - Booth E3-C07-25

## VANILLE VOLKÄNIK

**VANILLE VOLKÄNIK**  
ヴァニーユ・ヴォルカニク

160 Le Coin, Martinique  
97221 LE CARBET

**Matisse GONZALES**

Tel.: +596 (0)6 96 26 90 85  
matisse@petitcocotier.co

[www.petitcocotier.co](http://www.petitcocotier.co)

A rebellious and mysterious vanilla, born and raised at the foot of the Martinique volcano classified as a UNESCO world heritage site and labeled biosphere, that defends tropical agro ecology. Handgrown, sundried and matured in angelic wood trunks for at least 5 months.

大胆不敵で神秘的なバニラは、ユネスコの世界遺産および生物圏に登録されているマルティニク火山の麓で生まれ育ちました。熱帯のアグロエコロジーを守っています。手作業で栽培し、天日干しし、天使のように優しい木の幹で少なくとも5ヶ月間熟成させます。

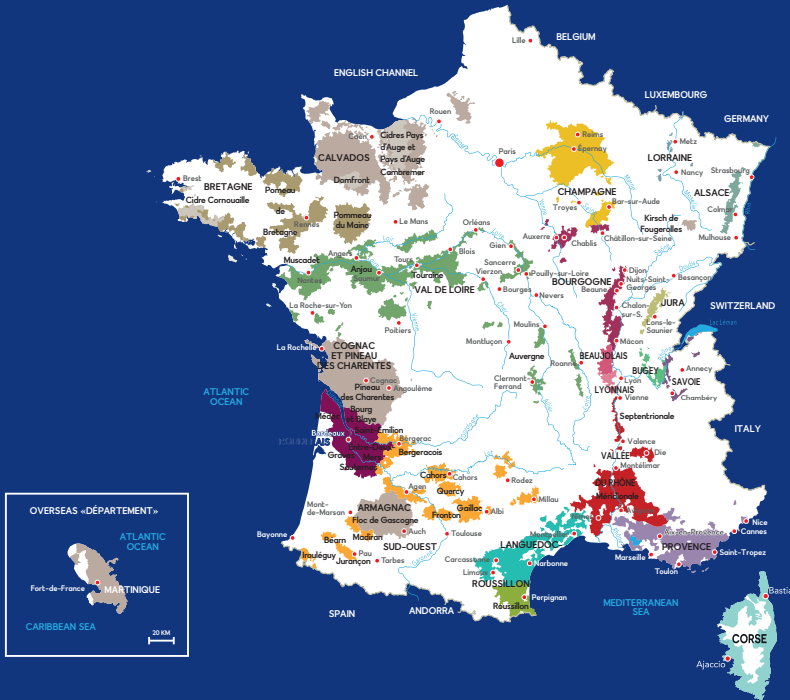


- Vanilla Volkänik | ヴォルカニク バニラ

# WINES, SPIRITS & BEER SECTION

## ワイン&スピリッツセクション

# Wines, beers, ciders & spirits from France



**WINES WITH NO GEOGRAPHICAL REFERENCE**

«Vin de France» wines - VDF  
 The term «Vin de France» covers quality French wines that may be a blend from a combination of different French winegrowing regions (there is no regional geographic reference). The grape variety and/or year may be mentioned.



**ORGANIC WINES**

Organic wines are produced in each French region.

**WINES WITH A GEOGRAPHICAL REFERENCE**

IGP, Indication Géographique Protégée (Protected Geographical Indication, PGI, in English)  
 Formerly referred to as Vins de Pays, IGP wines are produced on land that gives them a certain quality, reputation or other specific characteristic. There are specifications that dictate how they are produced. One or more grape varieties may be mentioned on the labels of these wines.

**BEERS**

Beers are produced in each French region.

# EXHIBITORS LIST

## Alsace アルザス

Muré ミュレ	Booth E3-C07-01	33
----------	-----------------	----

## Beaujolais ボジョレー

La Compagnie de Burgondie ラ・カンパニー・ド・ブルゴンディ	Booth E3-C07-04	33
Terroirs et Talents テロワール・エ・タロン	Booth E3-C07-01	34
SAS ELG SAS ウー・エル・ジェ	Booth E3-C07-05	34

## Bordeaux ボルドー

André Lurton Vignobles アンドレ・リュルトン・ヴィニョーブル	Booth E3-C07-01	35
Bordeaux Families ボルドー・ファミリー	Booth E3-C07-06	35
Dubos デュボス	Booth E3-C07-42	36
Fiwine Bordeaux フィワイン・ボルドー	Booth E3-C07-08	36
Grandissime グランディズム	Booth E3-C07-35	37
Producta Vignobles プロデュークタ・ヴィニョーブル	Booth E3-C07-15	37
Univitis ユニヴィティス	Booth E3-C07-05	38
Vignerons de Tutiac ヴィニュロン・ド・チュチアック	Booth E3-C07-07	38
Vignobles Gabriel & Co ヴィニョーブル・ガブリエル	Booth E3-C07-14	39

## Bourgogne ブルゴーニュ

La Compagnie de Burgondie ラ・カンパニー・ド・ブルゴンディ	Booth E3-C07-04	33
Terroirs et Talents テロワール・エ・タロン	Booth E3-C07-01	34
Domaine Gros Frère et Sœur ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール	Booth E3-C07-01	39
Domaine Latour-Giraud ドメーヌ・ラトゥール・ジロー	Booth E3-C07-01	40
Domaine Parent ドメーヌ・パラン	Booth E3-C07-01	40
Domaine P-L & J-F Bersan ドメーヌ・P-L & J-Fベルサン	Booth E3-C07-01	41
Maison Chanzy メゾン・シャンズィー	Booth E3-C07-01	41
Maison Olivier Tricon メゾン・オリヴィエ・トリコン	Booth E3-C07-03	42

## Champagne シャンパーニュ

Grandissime グランディズム	Booth E3-C07-35	37
---------------------	-----------------	----

## Languedoc ラングドック

Château Gilbert&Gaillard シャトー・ジルベール&ガイヤール	Booth E3-C07-31	42
Les Vignobles Foncalieu フォンカリュー・ヴィンヤーズ	Booth E3-C07-26	43
Les Vins de Roquebrun カーブ・ド・ロークブラン	Booth E3-C07-30	43

## Languedoc-Roussillon ラングドック・ルシヨン

Domaine Pujol ドメーヌ・プジョル	Booth E3-C07-30	44
LGI Wines LGI ワインズ	Booth E3-C07-29	44
Domaine de Panéry ドメーヌ・ド・パネリ	Booth E3-C07-27	55

## Loire Valley ヴァル・ド・ロワール

Alliance Loire アリアンス・ロワール	Booth E3-C07-14	45
Haut Bourg オ・ブル	Booth E3-C07-01	45
Villevert ヴィルヴェール	Booth E3-C07-05	46

# EXHIBITORS LIST

## Multi-Regions 複数地域

B.M Wines Ltd B.M ワインズ LTD	Booth E3-C07-01	46
MC Group MCグループ	Booth E3-C07-05	47
Avenue terroir アヴェニュー・テロワール	Booth E3-C07-31	47
Cordier コルディエ	Booth E3-C07-33	48
Eurovins ユーロヴァン	Booth E3-C07-09	48
Hesiodé エジオド	Booth E3-C07-04	49

## Normandie ノルマンディー

Slaur Sardet スロール・サルデ	Booth E3-C07-34	49
-----------------------	-----------------	----

## Outre-Mer フランス海外県

La Brasserie de l'Ouest Guyanais ラ・ブラスリー・ド・ルエスト・ギャネ	Booth E3-C07-25	50
Punch Mabi Rhum et fruit パンチ・マビ・ラム・エ・フリユイ	Booth E3-C07-25	50
Distillerie Bielle ディスティルリ・ビエル	Booth E3-C07-25	51
Distillerie Neisson ネイソン蒸留所	Booth E3-C07-25	51
Rhum A1710 ラム・A1710	Booth E3-C07-25	52
Rhums Baie des Trésors ラム・ベ・デ・トレゾール	Booth E3-C07-25	52
Rhums Opportune 1791® ラム・オポチュン1791®	Booth E3-C07-25	53

## Rhône Valley ヴァレ・デュ・ローヌ

SAS ELG SAS ウー・エル・ジェ	Booth E3-C07-05	34
Grandissime グランディズム	Booth E3-C07-35	37
Château Fortia シャトー・フォルティア	Booth E3-C07-32	53
Château Pesquié シャトー・ペスキエ	Booth E3-C07-01	54
Marrenon マレノン	Booth E3-C07-02	54
Domaine de Panéry ドメーヌ・ド・パネリ	Booth E3-C07-27	55

## South West シュッド・ウエスト

LGI Wines LGI ワインズ	Booth E3-C07-29	44
Egarri エガリ	Booth E3-C07-10	55
Les Marmandais レ・マルマンデ	Booth E3-C07-16	56
Lionel Osmin & Cie リオネル・オスマン & カンパニー	Booth E3-C07-14	56
Plaimont プレモン	Booth E3-C07-01	57

## Spirits スピリッツ

Slaur Sardet スロール・サルデ	Booth E3-C07-34	49
Distillerie Bielle ディスティルリ・ビエル	Booth E3-C07-25	51
Distillerie Neisson ネイソン蒸留所	Booth E3-C07-25	51
Rhum A1710 ラム・A1710	Booth E3-C07-25	52
Rhums Baie des Trésors ラム・ベ・デ・トレゾール	Booth E3-C07-25	52
Rhums Opportune 1791® ラム・オポチュン1791®	Booth E3-C07-25	53



**MURÉ**  
ミュレ

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



**MURÉ**  
ミュレ

Clos Saint Landelin - RD 83  
68250 ROUFFACH

**Véronique MURE**

Tel.: +33 (0)3 89 78 58 00  
domaine@mure.com

[www.mure.com](http://www.mure.com)

**LA COMPAGNIE DE  
BURGONDIE**  
ラ・カンパニー・ド・  
ブルゴンディ

East Hall 3 - Booth E3-C07-04

*La Compagnie  
de Bourgondie*

**LA COMPAGNIE DE BURGONDIE**  
ラ・カンパニー・ド・ブルゴンディ

3 Quai d'Yonne, Hameau de Bailly  
CS 10003  
89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX

**Elodie BOULAY**

e.boulay@burgondie.info

**Thierry LETORTU**

t.letortu@a-v-bourgogne-beaujolais.com

[www.burgondie.info](http://www.burgondie.info)

Alsace アルザス

When Michel Muré settles in Rouffach (Alsace) and plants his vineyard in the 17<sup>th</sup> century, he surely has little conception of the beautiful adventure that he is setting in motion for his descendants. In 1935, Alfred Muré extends the property with the addition of the 12-hectares (25-acres) wholly owned Clos St Landelin, foreseeing already its potential for exceptional quality.

17世紀、ミシェル・ミュレがルーファック(アルザス)に居を構えブドウ栽培を始めた時には、自分の子孫のために偉大な冒険を始めようとしているとは想像だにしませんでした。1935年、アルフレッド・ミュレは自身で所有の12haのクロ・サン・ランドランを加えて所有地を広げ、その並外れた品質のポテンシャルをすでに予見していました。

Beaujolais ボジョレー

Bourgogne ブルゴーニュ

Created in June 2015, LA COMPAGNIE DE BURGONDIE thus strengthens its position as one of the key players of "La Grande Bourgogne" with 1,000 winegrowing families, 3,200 hectares, over 30 AOC. Come to discover our wines!

2015年6月に設立されたラ・カンパニー・ド・ブルゴンディは、1,000軒のワイン生産家、30以上のAOCを産する3200haの畑を擁し、「グラン・ブルゴーニュ」を代表するキープレイヤーの1社としてのポジションを確立しています。私たちのワインをぜひご賞味下さい!

# TERROIRS ET TALENTS テロワール・エ・タロン

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



## TERROIRS ET TALENTS テロワール・エ・タロン

1031 route du Château  
69220 CERCIE

### Amandine PERRIER

Tel.: +33 (0)4 74 66 77 80  
Mob.: +33 (0)6 32 30 35 57  
amandine.perrier@terroirs-et-  
talents.fr

[www.terroirs-et-talents.fr](http://www.terroirs-et-talents.fr)

# SAS ELG SAS ウー・エル・ジェ

East Hall 3 - Booth E3-C07-05



## SAS ELG

### SAS ウー・エル・ジェ

20 route de Chalandières  
69220 SAINT-JEAN-D'ARDIERES

### Laurent GUILLOT

Mob.: +33 (0)6 08 21 20 84  
laurent.guillot3@wanadoo.fr

[www.pereguillot.fr](http://www.pereguillot.fr)

Beaujolais ボジョレー

Bourgogne ブルゴーニュ

We are an association of independent family-owned wineries located in South-Burgundy and Beaujolais. Each estate preserves its singular identity within a framework of creating wines of strong character, precise, generous, elegant, and perfect for laying down. We are often awarded in the international wine press, and we can see the continuous growth in demand for the wines of our regions.

南ブルゴーニュとボジョレーに位置する独立系家族経営ワイナリーの協会です。各ドメーヌは、力強い個性、正確さ、寛大さ、エレガントさ、そして最適な熟成ワインの生産において、その独自のアイデンティティを保っています。私たちは、しばしば国際的なワイン専門誌より受賞しており、私たちの地域のワインの需要が着実に伸びていることを実感しています。

Beaujolais ボジョレー

Rhône Valley ヴァレ・デュ・ローヌ

ELG is a family-own company created in 1911, located in Beaujolais region and in Costières-de-Nîmes. In 2022, we produced 17 millions bottles covering Beaujolais, Rhône Valley, Burgundy, Languedoc, Provence and Bordeaux. we specialize in supplying OEM and private brands to importers and retailing chains, offering our expertise and advice to help our customers define their own specific needs. We are focused on providing a consistent service that is extremely responsive, flexible and reliable, delivering on our promises with relevant cost analysis and maximum efficiency. We are certified IFS version 7 in order to daily improve our skills. Bulk high quality, any bottle shape, any cork or screwcap, any self-adhesive labelling, printed case,..., all the designs created by our studio or yours: welcome on ELG booth !

ボジョレー地方とコスティエール・ドゥ・ニームに位置する1911年に設立された家族経営の会社です。2022年には、ボジョレー、ヴァレ・デュ・ローヌ、ブルゴーニュ、ラングドック、プロヴァンス、ポルドーで1,700万本のワインを生産しました。私たちは輸入業者や小売チェーンへのOEMおよびプライベートラベルの供給を専門としており、お客様が独自のニーズを定義するのに役立つ専門知識やアドバイスを提供しています。非常に対応が早く、柔軟で信頼できる一貫したサービスを提供することに重点を置き、的確なコスト分析や効率を最大限追求することで任務を成しとげます。日々スキルを向上させるため、IFSフードスタンダードのバージョン7の認定を受けています。高品質のバルク、あらゆる形状のボトルやコルク、スクリュューキャップ、粘着ラベル、印刷されたケースなど、弊社またはお客様のアトリエですべてのデザインが作成されています。弊社のブースへどうぞお越し下さい！

**ANDRÉ LURTON  
VIGNOBLES**  
アンドレ・リュルトン・  
ヴィニョーブル

Bordeaux ボルドー

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



**ANDRÉ LURTON VIGNOBLES  
(FAMILLE)**  
アンドレ・リュルトン・  
ヴィニョーブル(ファミリー)

Château Bonnet  
33420 CAVIGNAC

**Laurent BELISAIRE**

Mob.: +33 (0)6 12 69 10 57  
l.belisaire@andrelurton.com

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

**BORDEAUX  
FAMILIES**  
ボルドー・ファミリー

Bordeaux ボルドー

East Hall 3 - Booth E3-C07-06



**BORDEAUX FAMILIES**  
ボルドー・ファミリー

10 rue de la gare  
33540 SAUVETERRE DE  
GUYENNE

**Jade VEYSSIERE**

Mob.: +33 (0)7 89 46 53 98  
j.veysiere@bordeauxfamilies.fr

[www.bordeauxfamilies.fr](http://www.bordeauxfamilies.fr)

With 5 generations of Bordeaux winegrowers, the André Lurton family resonates with its land and shines thanks to the wines that come from it. Passion for a land, for its vines, for its grapes. Passion for its transformation into multiple cuvées that reflect our terroirs, our grape varieties, and the commitment to men and women making this happen. Passion for sharing these wines and knowing that they will be appreciated by wine lovers around the world. Our day-to-day work is based on our environmental commitment to producing wines in a respectful manner, with a sustainable work ethic towards our teams.

5世代に渡るボルドーのワイン生産者であるアンドレ・リュルトン家は、その土地と共鳴し、そこから生まれるワインを通して輝きを放っています。土地、ブドウの木、ブドウに対する情熱。テロワールやブドウ品種、そしてワイン造りに対する男女の献身を反映させた複数のキュヴェに生まれ変わらせることへの情熱。これらのワインを分かち合い、世界中のワイン愛好家に評価されるための情熱。日々の業務は、持続可能な労働倫理の下、スタッフに対する敬意を持ってワイン生産するという環境への取り組みに基づいて行われています。



Bordeaux ボルドー

Situated in the heart of the Bordeaux wine growing region, Bordeaux Families produces dealcoholised, still and sparkling, red, white and rosé wines with the utmost respect for the environment and their winemakers. 1st producer of Bordeaux wines and Crémants, Bordeaux Families brings together more than 300 families of winemakers. There are nearly 5,000ha of vines, 690ha of which are organic and in conversion. Bordeaux Families' aim is simple and comprehensive: produce wines from the vineyard to the cellar, and sell these wines.

ボルドーのワイン生産地域を中心に拠点を持つボルドー・ファミリーは、環境とワイン生産者に最大限の敬意を払いながら、脱アルコールワイン、スティールワイン、スパークリングワイン、赤、白、ロゼワインを生産しています。ボルドーワインとクレマンの第一人者であるボルドー・ファミリーは、300軒以上のワイン生産者をとりまとめています。約5,000haのブドウ畑を所有し、そのうち690haが有機栽培および有機転換中です。弊社の目標は、ブドウの木からセラーまで一貫生産し、そのワインを販売するというシンプルかつ包括的なものです。

## DUBOS デュボス

East Hall 3 - Booth E3-C07-42



### DUBOS デュボス

26 cours Xavier Arnozan  
33000 BORDEAUX

#### Karim GLACHANT

Tel.: +33 (0)5 56 00 83 67  
Mob.: +33 (0)6 62 96 31 14  
b.lardeau@dubos.com

[www.dubos.com](http://www.dubos.com)

Bordeaux ボルドー

Dubos Frères & Cie ([www.dubos.com](http://www.dubos.com)) is a wine merchant founded in 1785 that has specialized in Bordeaux wines for more than two centuries. Its strong reputation allows the company to be one of the main players in the Bordeaux region and also to meet the various needs of its customers from Europe, America and Asia.

1785年設立で、2世紀以上にわたりボルドーワインを専門に扱うネゴシアンです。その高い評価により、ボルドー地域における主要企業の1社となり、世界中の顧客の多様なニーズにお応えしております。

## FIWINE BORDEAUX フィワイン・ボルドー

East Hall 3 - Booth E3-C07-08



[FINESTWINE.COM](http://FINESTWINE.COM)

### FIWINE BORDEAUX フィワイン・ボルドー

2 rue Georges Guynemer  
33290 BLANQUEFORT

#### Olivier DESGOILLONS

Tel.: +33 (0)5 56 68 05 45  
Mob.: +33 (0)6 16 14 32 15  
olivier@finestwine.com

[www.finestwine.com](http://www.finestwine.com)



Bordeaux ボルドー

FIWINE BORDEAUX is a growing and customer focused négociant based in Bordeaux.

We address two main segments:

- Online sales for fine and rare wines, including old vintages (website: [www.finestwine.com](http://www.finestwine.com))
- Traditional wine trade for fine wines and Châteaux/ Domaines with good value from all French regions (Bordeaux, Burgundy, Champagne, Rhône, Loire...). This part is only BtoB and focused on Asian markets (Japan, China, Korea, Taiwan, Singapore, Philippines, etc.). We also source wines for special requests from our customers.

We are also agent for Asia for WIT FRANCE (Tube bottles 50ml 60ml 100ml).

弊社はボルドーを拠点とし、成長を続ける顧客志向のワインネゴシアンです。主に2つのセグメントに向けて対応します。- ヴィンテージワインを含むファインワインや希少ワインのオンライン販売 (website: [www.finestwine.com](http://www.finestwine.com)) - フランス全地域 (ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、ローヌ、ロワールなど) のファインワインと、シャトーやドメーヌのお値打ちワインの取引。この点はBtoBのみで、アジア市場 (日本、中国、韓国、台湾、シンガポール、フィリピンなど) に照準を当てています。また、お客様からの特別なリクエストに応じてワインを調達します。加えて、WIT FRANCE (チューブボトル 50ml 60ml 100ml) のアジアの代理店でもあります。

# GRANDISSIME グランディズム

East Hall 3 - Booth E3-C07-35



## GRANDISSIME グランディズム

9 avenue du Périgord  
33370 ARTIGUES PRES  
BORDEAUX

### Frédéric BONGARD

Tel.: +81 (0)70 2614 2773  
dgrandeau@grandissime.com

[www.grandissime.com](http://www.grandissime.com)  
[www.chateaudesannes.fr](http://www.chateaudesannes.fr)  
[www.champagne-eric-legrand.com](http://www.champagne-eric-legrand.com)

# PRODUCTA VIGNOBLES プロデュクタ・ ヴィニョーブル

East Hall 3 - Booth E3-C07-15



## PRODUCTA VIGNOBLES プロデュクタ・ヴィニョーブル

13 avenue de la Résistance  
33310 LORMONT

### Brieg LEMETAYER

Tel.: +33 (0)5 57 81 18 18  
Mob.: +33 (0)6 72 04 30 31  
brieg.lemetayer@producta.com

[www.producta-vignobles.com](http://www.producta-vignobles.com)



Bordeaux ボルドー

Champagne シャンパーニュ

Rhône Valley ヴァレ・デュ・ローヌ

GRANDISSIME, a Bordeaux craftsman acting throughout the whole value-chain who designs and creates wines from estates. Involved in the future of our planet and human well-being, we received the CSR certification.

Château de Sannes is a historical family estate located at the South of the Rhône Valley with a 35ha organic (biodynamic principles) vineyard in AOP Luberon. A collective effort for a bright future!

Champagne Eric Legrand champagne-grower, a family owned estate, established on the hillsides of Celles-sur-Oource, in Côte des Bar, a 12ha terroir that today allows free rein to his champagne skills.

GRANDISSIME: グランディズムはバリューチェーン全体を通して活動し、ワインをデザインし造り上げるボルドーの職人です。私たちは地球環境と人々がよりよく生きる未来に配慮した活動を行っており、CSR証明を取得しています。Château de SANNES: シャトー・ド・サンヌは、ローヌ渓谷の南に位置する歴史ある家族経営のエステートで、AOP リュベロンに 35ヘクタールの有機栽培のブドウ畑(ビオディナミ農法)があります。力を合わせて明るい未来を目指しましょう! CHAMPAGNE LEGRAND: シャンパーニュの生産者であるシャンパーニュ エリック・ルグランは、コート・デ・バルのセル・シュル・ウルスの丘の中腹に設立された家族経営のワイナリーです。12ヘクタールのブドウ畑で、彼のシャンパーニュ技術を自由に発揮しています。



Bordeaux ボルドー

Founded in 1949, Producta Vignobles is a union of cooperatives that markets branded and château wines from the 4 terroirs of the Bordeaux region and from Bergerac-Duras. Our wines are the reflection of the history of a terroir and the expression of its generosity. Every winegrower has an intimate knowledge of each plot and pays particular attention to the vine, giving an inimitable taste to the grapes. The diversity of soils and subsoils combined with unique know-how allow Producta Vignobles to offer a wide range of wines with diverse profiles. With 70 years of experience and know-how, Producta Vignobles has 2,500 winegrower families, 17 cooperative wine cellars and represents 20% of the production in the Bordeaux region.

1949年に設立されたプロデュクタ・ヴィニョーブルは、ボルドー地方とベルジュラック・デュラスの4つのテロワールからブランドワインとシャトーワインを販売する生産者協同組合です。我々のワインはテロワールの歴史を反映し、その寛大さを表現しています。ワイン生産者はすべて、それぞれの区画を熟知し、ブドウに独特の風味を与えるブドウの木に特別な注意を払っています。土壌と下層土の多様性と独自のノウハウが組み合わさることで、多様なプロフィールのワインを幅広く提供することができます。70年の経験とノウハウを持つプロデュクタ・ヴィニョーブルは、2,500軒のワイン生産者、17の協同組合ワイナリーを擁し、ボルドー地方全体の生産量の20%を占めています。

## UNIVITIS ユニヴィティス

East Hall 3 - Booth E3-C07-05

# UniVITIS

### UNIVITIS ユニヴィティス

460 avenue du Maréchal Leclerc  
33220 LES-LEVES-ET-  
THOUMEYRAGUES

#### Martine BARTOSZEK

Tel.: +33 (0)5 57 56 02 10  
Mob.: +33 (0)6 32 40 60 66  
m.bartoszek@univitis.fr

[www.univitis.fr](http://www.univitis.fr)

## VIGNERONS DE TUTIAC ヴィニュロン・ド・ チュチアック

East Hall 3 - Booth E3-C07-07



# TUTIAC

TOUT BORDEAUX !

### VIGNERONS DE TUTIAC ヴィニュロン・ド・チュチアック

491 rue Simone Veil La Cafourche  
33860 VAL DE LIVEENNE  
MARCILLAC

#### Mathilde HUON

Tel.: +33 (0)5 57 32 85 85  
Mob.: +33 (0)6 07 65 89 05  
mathilde.huon@tutiac.com

[www.tutiac.com](http://www.tutiac.com)

Bordeaux ボルドー

Univitis is a cooperative cellar located at the crossroads of the Bordeaux and Bergerac vineyards. Today, our cooperative brings together 135 winegrowers and their families in a united organisation. This union of winegrowers dates back to 1935, when a crisis arose in the wine industry and the winegrowers of the region decided to form a cooperative in order to join forces. Today, the objective remains the same: to produce quality wines while respecting our terroir. We attach great importance to the respect of tradition. Our knowhow is ancestral and has been passed down from generation to generation. Most of our cooperators have taken over from their parents and grandparents.

ユニヴィティスは、ボルドーとベルジュラックの畑が交差する地点に位置する生産者協同組合です。現在、135のワイン生産者とその家族を1つの組織にまとめています。このワイン生産者共同組合は、ワイン産業に危機が生じ、地域のワイン生産者が力を合わせるために共同組合の立ち上げを決めた1935年に遡ります。今日でも、テロワールを尊重しながら高品質のワインを生産するという目標は変わりません。伝統を尊重することを非常に重視しており、ノウハウは先祖代からのもので、世代から世代へと受け継がれてきました。



Bordeaux ボルドー

Tutiac is a cooperative representing 500 producers and 180 employees in the Bordeaux area. We control over 5400ha of vineyard in Bordeaux making us the biggest AOP producer in the area. If you are unfamiliar with Bordeaux, Tutiac is an excellent gateway to discover this prestigious region with an openminded approach. Even if you are already familiar with Bordeaux, we may surprise you, since we love nothing more than defying conventions. We aim to produce captivating, unusual, and attractive wines for enthusiasts and connoisseurs alike. From wines ready to drink now to real gems to save for later, there is a lot of pleasure to be found in the unique expression of each terroir.

弊社は、ボルドー地域の500の生産者と180人の従業員を擁する協同組合です。ボルドーで5400ha以上のブドウ畑を管理しており、この地域で最大のAOP生産者です。ボルドーに馴染みがない方にとっては、弊社はオープンマインドなアプローチで、このプレステージの高い有名な地域を知るための優れたゲートウェイです。ボルドーにすでに精通している方にとっては、弊社は慣習に従わないことを良しとしており、皆さまが驚かれるかもしれません。ワイン愛飲家やワイン通を魅了し、型にはまらない魅惑的なワイン造りを目指しています。今飲み頃のワインから長く後まで保存できる本物の一品まで、それぞれのテロワールの独自の表現には見出すべき多くの喜びがあります。

## VIGNOBLES GABRIEL & CO ヴィニョーブル・ ガブリエル

East Hall 3 - Booth E3-C07-14



### VIGNOBLES GABRIEL & CO ヴィニョーブル・ガブリエル

1289 avenue de la Liberté  
33820 SAINT-AUBIN-DE-BLAYE

#### François BOILLEY

Tel.: +81 (0)80 5024 2258  
fb@vinedivision.com

[www.vignoblesgabriel.com](http://www.vignoblesgabriel.com)

## DOMAINE GROS FRÈRE ET SŒUR ドメーヌ・グロ・ フレール・エ・スール

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



*Domaine Gros Frère et Sœur*

### DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール

6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE-ROMANÉE

#### Elodie et Vincent GROS

Tel.: +33 (0)3 80 61 12 43  
comptabilite@g-f-s.fr



Bordeaux ボルドー

Jean-François Réaud brought together several neighbouring estates in the 1990s. Vignobles Gabriel & Co was born, a bold collective. Convinced of the benefits of mutual assistance in the winegrowing business, the collective gives priority to commitment and loyalty and gathers over 30 partner winemakers. The partner vineyards commit to respect a quality charter, result of a joint reflection. They offer a range of quality wines from the right bank of Bordeaux that reveal with authenticity the characters of each winemaker and of their appellations of the Right Bank of Bordeaux. In 2020 the collective became the first French wine player certified in favor of fair trade with Fair For Life label.

1990年代に、Jean-François Réaud (ジャン・フランソワ・レオ) が近隣のいくつかの土地を一つにまとめ、力強い共同体が誕生しました。ブドウ栽培事業における相互支援の利点を確認しているこの団体は、献身と忠誠心に重きを置き、30を超えるパートナーであるワイン生産者を集めています。パートナー企業のブドウ畑は、熟者の末の共通認識として品質憲章を尊重することをモットーにしています。各生産者とボルドー右岸のアペラシオンの特徴を適正に表現しているボルドー右岸のさまざまな上質ワインを提供します。2020年にこの共同体は、フェアトレードを支持する認定を受けた初のフランスワインの立役者となり、Fair For Lifeラベルを使用しました。

Bourgogne ブルゴーニュ

The Domaine Gros has been rooted in Vosne-Romanée since 1830, at the heart of the prestigious Côte de Nuits. It became "Domaine Gros Frère et Sœur" during the succession from Louis Gros, in 1963. Today, Elodie and Vincent, the 7<sup>th</sup> Gros generation, perpetuates the imprint "Brother and Sister", a distinctive sign of the Domaine, as is the quality of their wines from Vosne-Romanée in Burgundy. The 23 hectares estate is established in the family home on rue des Grands Crus in Vosne-Romanée, an address full of promise, just like its emblem: a golden wedding cup.

1830年以来、ドメーヌ・グロは名高いコート・ド・ニュイの中心に位置するヴォーヌ・ロマネに拠点を置いています。1963年、ルイ・グロからの継承時にドメーヌ・グロ・フレール・エ・スールとなりました。現在、グロ家7代目のエロディとヴァンサンは、ブルゴーニュのヴォーヌ・ロマネで造られる彼らのワインの品質と同様、ドメーヌの特徴的な印である "兄と妹" の刻印を永続させています。23haのワイナリーは、ヴォーヌ・ロマネのグラン・クリュ通りにある一家の邸宅内にあり、その象徴である金色のウエディングカップのように、そこは将来性に満ちた場所です。

**DOMAINE  
LATOUR-GIRAUD**  
ドメヌ・ラトゥール・  
ジロー

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



**DOMAINE LATOUR-GIRAUD**  
ドメヌ・ラトゥール・ジロー

6 RD 974  
21190 MEURSAULT

**Jean-Pierre LATOUR**  
Tel.: +33 (0)3 80 21 21 43  
domaine-latour-giraud@  
wanadoo.fr

[www.domaine-latour-giraud.com](http://www.domaine-latour-giraud.com)

Bourgogne ブルゴーニュ

For three centuries, Domaine Latour-Giraud has been a major proprietor among the most sought-after vineyards of the Côte de Beaune, primarily of the great white Burgundies. Its twenty-five acres of holdings lie in the finest zones of Meursault, Puligny, Volnay and Pommard, producing a superb selection of estate-bottled wines.

3世紀にわたり、ドメヌ・ラトゥール・ジローは、主に偉大なブルゴーニュの白ワインを産するコート・ド・ボーヌで最も人気のあるブドウ畑の主要な所有者です。その25エーカーのワイナリーは、ムルソー、ピュリニー、ヴォルネイ、ポマルルの最良の地に位置し、ドメヌで瓶詰めされる素晴らしい品揃えのワインを生産しています。

**DOMAINE PARENT**  
ドメヌ・パラン

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



**DOMAINE PARENT**  
ドメヌ・パラン

3 rue de la Metairie  
21630 POMMARD

**Anne PARENT**  
Tel.: +33 (0)3 80 22 15 08  
Mob.: +33 (0)6 87 85 03 16  
contact@domaine-parent.com

[www.domaine-parent.com](http://www.domaine-parent.com)

Bourgogne ブルゴーニュ

Sisters, driven by the same vision, Anne Parent and Catherine Fages-Parent are continuing their family legacy, dating back to 12 generations.

Passionate by biodynamic farming from its very beginning, they maintain a living and natural approach of the wines of Burgundy. Protecting, revealing and sharing the treasures of their lands is their dearest wish.

同じビジョンに突き動かされた姉妹のアンヌ・パランとカトリーヌ・ファージュ・パランは、12世代に遡る一族の伝統を受け継いでいます。当初からビオディナミ農法に情熱を注ぎ、ブルゴーニュワインへの生きた自然なアプローチを維持しています。自分たちの大地の宝を守り、明らかにし、共有することが彼女たちの切なる願いです。



**DOMAINE P-L & J-F  
BERSAN**  
ドメーヌ・  
P-L & J-Fベルサン

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



**DOMAINE P-L & J-F BERSAN**  
ドメーヌ・P-L & J-Fベルサン

5 rue du Dr Tardieux  
89530 SAINT BRIS LE VINEUX

**Pierre-Louis BERSAN**

Tel.: +33 (0)3 86 53 07 22  
Mob.: +33 (0)6 45 52 16 57  
contact@domainebersan.fr

[www.domainebersan.com](http://www.domainebersan.com)

**MAISON CHANZY**  
メゾン・シャンズィー

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



**MAISON CHANZY**  
メゾン・シャンズィー

6 rue de la fontaine  
71150 BOUZERON

**Xavier BADINAND**

Tel.: +33 (0)3 85 87 23 69  
xavier.badinand@chanzy.com

[www.chanzy.com](http://www.chanzy.com)

In the Bersan family since the XVth century, 1453 to be more precise, the Domaine is now run by father and son Jean-François and Pierre-Louis Bersan who continue the tradition of authenticity by respecting the many terroirs of the region. The Bersan use stainless steel for the vinification and oak barrels to age the cuvees with the best potential. Once bottled, wines are left to mature in the XI<sup>th</sup> and XII<sup>th</sup> century vaulted cellars in the center of the village. They work 13 hectares of white varieties and 7 of red ones with organic certification.

15世紀(正確には1453年)以来、ベルサン家の所有であるこのドメーヌは、現在、ジャン・フランソワとピエール＝ルイ・ベルサン父子によって運営され、この地域の数多くのテロワールを尊重することで、本物志向の伝統を受け継いでいます。醸造にはステンレス製タンクを使用し、キュヴェを最高のポテンシャルで熟成させるためにオーク樽を使用しています。瓶詰めされたワインは、村の中心部にある11世紀と12世紀に建てられた丸天井のセラーで熟成されます。白ブドウ品種を13ha、有機認証取得の黒ブドウ品種7haを栽培しています。

Deeply rooted in the village of Bouzeron, in Côte Chalonnaise, since 1928, the winery now runs 66 hectares of vineyard in 9 villages of Côte Chalonnaise, Côte de Beaune and Côte de Nuits. Its strong holdings in Bouzeron, Rully and Mercurey with every single vineyard bottled separately makes Chanzy a unique producer in the landscape of Bourgogne.

1928年以来、コート・シャロネーズのブズロン村に深く根を下ろし、現在ではコート・シャロネーズ、コート・ド・ボーヌ、コート・ド・ニュイの9つの村に66haのブドウ畑を所有しています。ブズロン、リュリー、メルキュレイに広大な畑を所有し、それぞれの畑ごとに瓶詰めを行い、メゾン・シャンズィーはブルゴーニュの中でも他にはない生産者となっています。

# MAISON OLIVIER TRICON メゾン・オリヴィエ・ トリコン

East Hall 3 - Booth E3-C07-03



## MAISON OLIVIER TRICON メゾン・オリヴィエ・トリコン

BP-56 route d'Avallon  
89800 CHABLIS

**Laura SOUDAY**

Tel.: +33 (0)3 86 42 10 37

commercial@olivier-tricon.com

[www.olivier-tricon.fr](http://www.olivier-tricon.fr)

# CHÂTEAU GILBERT&GAILLARD シャトー・ ジルベール&ガイヤール

East Hall 3 - Booth E3-C07-31



Château  
Gilbert & Gaillard

## CHÂTEAU GILBERT&GAILLARD シャトー・ジルベール&ガイヤール

Chemin de la Baume  
34620 PUISSERGUIER

**Caroline GILBERT**

Tel.: +33 (0)1 30 80 89 15

Mob.: +33 (0)6 38 21 13 87

caroline@gilbertgaillard.com

[www.chateaugilbertgaillard.com](http://www.chateaugilbertgaillard.com)

Bourgogne ブルゴーニュ

What makes a happy person? One who can make other people happy. And that's why winemaker Olivier Tricon believes that he has the best job in the world. This happiness is reflected in the golden hues of a mature Chablis being enjoyed in Japan, England, or France as it captivates the nose and liberates the tongue. And that is what sends Olivier from his rows of vines in his native Chablis, through his cellars where the aromas and flavors of these inimitable "terroirs" are created, to capital cities over the world.

幸せな人とはどんな人でしょうか？それは多くの人々に喜びを与える人物ではないでしょうか。「ヴィニュロンはこの世で最高の職業」とオリヴィエ・トリコンは自信を持ってこう断言します。熟成した黄金色になったシャブリこそ幸せの証。日本やイギリス、そしてフランスの食卓によって香りで人々を魅了し、快活にしてくれます。このため、オリヴィエ・トリコンは生まれ故郷のシャブリの畑から比類なきテロワールの香りと味わいが生まれる醸造所、そして世界中の都市まで駆け回っています。オリヴィエは時間も体力も惜しみません。スタッフに最善を尽くすよう指示し、畑の真髄を追求しています。自分の手がけたシャブリが人々に忘れがたい極上の時を共有してくれることを願って。



Languedoc ラングドック

Nested in a Natura 2000 certified park, the Château Gilbert & Gaillard belongs to French wine critics Philippe Gaillard and François Gilbert. They are both founders and publishers of the renowned wine Guide and more recently of the International competition whose accolades are valued the world over.

The vineyard is located on the South of the AOP Saint-Chinian and unfurls across clay-limestone hillsides at an average height of 200m above the sea level. Both the fantastic terroir and the micro-climate naturally give wines on freshness, and elegance.

ナチュラ2000に認定された公園内にあるシャトー・ジルベール&ガイヤールは、フランスのワイン評論家フィリップ・ガイヤールとフランソワ・ジルベールが所有しています。二人は有名なワインガイドの創設者および発行者で、最近では国際コンクールの創設者でもあり、その功績は世界中で評価されています。ブドウ畑はAOPサン・シニアンに位置し、平均海拔200mの粘土石灰質の丘の斜面に広がっています。素晴らしいテロワールとマイクロクlimaの両要素が、フレッシュでエレガントなワインを自然に生み出します。

# LES VIGNOBLES FONCALIEU フォンカリュー・ ヴィンヤーズ

East Hall 3 - Booth E3-C07-26



LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**  
L'ÂME VIGNERONNE DEPUIS 1967

## LES VIGNOBLES FONCALIEU フォンカリュー・ヴィンヤーズ

Domaine de Corneille  
11290 ARZENS

### Brieuc RIOUALEN

Mob.: +33 (0)7 86 55 17 25  
rioualenb@foncalieu.com

[www.lesvignoblesfoncalieu.com](http://www.lesvignoblesfoncalieu.com)

# LES VINS DE ROQUEBRUN カーブ・ド・ ロークブラン

East Hall 3 - Booth E3-C07-30



## LES VINS DE ROQUEBRUN カーブ・ド・ロークブラン

62 avenue des Orangers  
34460 ROQUEBRUN

### Thomas MAGNANI

Tel.: +33 (0)4 67 89 64 35  
Mob.: +33 (0)6 59 90 99 76  
thomas.magnani@hotmail.fr

[www.cave-roquebrun.fr](http://www.cave-roquebrun.fr)



Languedoc ラングドック

Founded in 1967 in Arzens in the Aude, Les Vignobles Foncalieu is a union of cooperative wineries rooted in the heart of the Languedoc. Our 801 winegrowers work every day to bring out the best in our terroirs, from the foothills of the Cité de Carcassonne to the shores of the Mediterranean, to produce exceptional wines or wines for pleasure that meet consumer taste. United by the values of cooperation, our winegrowers cultivate authenticity, team spirit, know-how and innovation to offer a more responsible viticulture.

1967年にオード県のアルザンに設立されたフォンカリュー・ヴィンヤーズは、ラングドックの中心部に根ざした生産者協同組合の連合です。801の生産者で構成され、シテ・ド・カルカソンヌの丘陵地帯から地中海の海岸まで、テロワールの最高のものを引き出すために日々取り組み、消費者の好みに合わせた特別なワインや喜びのためのワインを生産しています。協力することへの価値観によって団結した生産者は、より責任のあるブドウ栽培を手がけるため、信頼性、協調性、ノウハウ、イノベーションを育みます。



Languedoc ラングドック

Created in 1967, La Cave de Roquebrun is located within the Parc Régional du Haut-Languedoc, 30km in the North of Béziers, between both regional capitals Montpellier and Toulouse.

Our village benefits from an exceptional microclimate. This warmth permits Roquebrun to be presented as the "Petit Nice de l'Hérault" and makes it a high Touristic location in Orb's Valley. This climate, soft but quite arid, associated to schist acid soils, let a great blossom to the different grape varieties in Saint-Chinian's appellation.

1967年に創設されたラ・カーブ・ド・ロークブランは、ベジエの北30kmに位置するオルブ渓谷の高地地域公園内にあり、モンペリエとトゥールーズの両地域の首都の間に位置しています。当村は、特別な気候条件を享受しています。この暖かさにより、ロークブランは「エロー県のプチ・ニース」として紹介され、オルブ渓谷の高い観光地となっています。この柔らかいが乾燥した気候は、片岩酸性土壌に関連しており、サン・シニアン産地で異なるブドウ品種を大いに育成することができます。

## DOMAINE PUJOL ドメヌ・プジョル

East Hall 3 - Booth E3-C07-30



### DOMAINE PUJOL ドメヌ・プジョル

8 bis avenue de l'Europe  
11800 SAINT FRICHOUX

#### Emmanuel PUJOL

Mob.: +33 (0)6 79 87 77 73  
emmanuel.pujol@domainepujol.com

[www.domainepujol.com](http://www.domainepujol.com)

## LGI WINES LGI ワインズ

East Hall 3 - Booth E3-C07-29



### LGI WINES LGI ワインズ

545 avenue Georges Guille  
11000 CARCASSONNE

#### Jérôme SABATE

Tel.: +33 (0)4 68 11 93 11  
Mob.: +66 (0)989 207 566  
jerome.sabate@lgi-wines.com

[www.lgiwines.com](http://www.lgiwines.com)



Languedoc-Roussillon ラングドック・ルシヨン

Family estate rooted in the Minervois since 5 generations and run by young cousins Stéphanie and Emmanuel, recognized for the elegance and consistency of our wines: press, social media and international competitions mention them regularly. After 20 years of pioneering methods to respect the environment, all our wines are officially certified organic AB from vintage 2023. If our terroir is our ally, our working team is our strength!

We contribute to our distributors success and our commercial relationship are lasting!

5世代に渡ってミネルヴォワに根ざした家族経営のドメヌで、現在はステファニーとエマニュエルの若いとこが経営しています。私たちのワインのエレガンスと一貫性には定評があり、プレスやソーシャルメディア、国際的なコンクールでも定期的に取り上げられています。環境を尊重する先駆的な方法を20年間実践してきた結果、2023年ヴィンテージからすべてのワインが正式にオーガニック認証のABマークの認定を受けました。テロワールが我々の味方であるならば、我々のチームワークが我々強みです！ディストリビューターの成功に貢献し、ビジネス関係は永続的なものです！



Languedoc-Roussillon ラングドック・ルシヨン

South West シュッド・ウエスト

LGI Wines, from South of France, will take you to a new level of winemaking enabling you to create your own private label wine. With 20 years of experience, LGI masters the science of tailoring wines and crafting concepts. Its flexibility and agility have made the company the leading French tailor-made wine producer, delivering great wines throughout the world.

南フランスのLGIワインズは、あなた自身のプライベートラベルワインを造ることを可能にし、ワイン造りの新たなレベルへと導きます。20年の経験を持つLGIは、ワインの仕立てとコンセプト作りに精通しています。その柔軟性と機敏性によってフランスを代表するオーダーメイドワインの生産者となり、世界中に素晴らしいワインを提供しています。

## ALLIANCE LOIRE アリアンス・ロワール

East Hall 3 - Booth E3-C07-14



### ALLIANCE LOIRE アリアンス・ロワール

Route de la Perrière - Saint Cyr  
en Bourg  
49260 BELLEVIGNE LES  
CHÂTEAUX

#### Alexandre ETIENNE

Tel.: +33 (0)4 74 66 77 80  
Mob.: +33 (0)6 75 75 09 40  
alexandretienne@alliance Loire.  
com

[www.alliance Loire.com](http://www.alliance Loire.com)

Loire Valley ヴァール・ド・ロワール

Founded in January 2002, Alliance Loire is today a major, high-performance group comprising 6 cooperative structures of producers in the Loire Valley. The leading producer of A.O.P. wines in the Loire Valley, it offers a wide range of wines covering the entire vineyard area along the Loire, from the Nantes region (on the shores of the Atlantic Ocean) to Touraine (300 kilometers inland).

2002年1月に設立されたアリアンス・ロワールは、現在ロワール渓谷の生産者の6つの協同組合で構成される主要で優れたパフォーマンスを発揮するグループです。ロワール渓谷を代表するAOPワインの生産者で、大西洋の海岸に面したナント地方から、300キロ内陸に入ったトゥーレーヌ地方まで、ロワール川沿いのブドウ畑全域をカバーする幅広いワインを提供しています。

## HAUT BOURG オ・ブール

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



### HAUT BOURG オ・ブール

11 rue de Nantes  
44830 BOUAYE

#### Nicolas CHOBLET

Mob.: +33 (0)6 86 71 62 31  
nicolas@hautbourg.fr

[www.hautbourg.fr](http://www.hautbourg.fr)

Loire Valley ヴァール・ド・ロワール

Haut Bourg is a family winery since 1944. We are winegrowers in the Loire Valley and our production is: Muscadet Côtes de Grandlieu, Gros Plant and IGP du Val de Loire (Sauvignon, Grolleau Gris and rosé, Gamay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon). Our vines are grown using sustainable agriculture methods, and we have 8ha under organic farming. The quality of our wines was awarded in France (Guide Hachette, Guide Bettane Desseauve, Revue du Vin de France...) and in the foreign markets (Wine Advocate, Wine Spectator, Wine Enthusiast, Decanter...). Aged on the lees underground for 9 years, our cuvées of Muscadet "Origine du Haut Bourg" is a reflection of our passion over 4 generations.

オ・ブールは1944年創業の家族経営のワイナリーです。ロワール渓谷のワイン生産者で、ミュスカデ・コート・ド・グランリユー、グロ・プラント、IGPヴァール・ド・ロワール(ソーヴィニオン、グロロー・グリ、ロゼ、ガメイ、メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン)を生産しています。ブドウの木は持続可能な農法で栽培され、8haの畑で有機栽培が行われています。ワインの品質は、フランス国内(アシエットガイド、ガイド・ベタンヌ・ドゥソーヴ、ルヴュ・デュ・ヴァンド・フランスなど)や、海外市場でも(ワイン・アドヴォケイト、ワイン・スペクテーター、ワイン・エンスージアスト、デカンターなど)で賞を受賞しています。地下で9年間澱とともに熟成させたミュスカデのキュヴェ「オリジン・デュ・オ・ブール」には、4世代にわたる私たちの情熱が反映されています。

## VILLEVERT ヴィルヴェール

Loire Valley ヴァル・ド・ロワール

East Hall 3 - Booth E3-C07-05



### VILLEVERT ヴィルヴェール

25 rue d'Alger  
49700 DOUE-EN-ANJOU

#### Frederik WILBRENNINCK

Tel.: +33 (0)2 41 53 29 86  
Mob.: +33 (0)6 64 67 20 20  
frederik@villevert.fr

[www.villevert.fr](http://www.villevert.fr)

## B.M WINES LTD B.M ワインズ LTD

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



### B.M WINES LTD B.M ワインズ LTD

Henwood Pavilion Hythe Road  
Kent  
TN24 8DH ASHFORD  
United Kingdom

#### Marie-Claire SAPEY

Tel.: +44 (0)12 33 65 09 54  
contact@bmwines.co.uk

VILLEVERT is situated near Saumur in the heart of the Loire Valley and trades in good value for money wines from entry level to super premium wines mainly from Châteaux & Domaines. Villevert is exclusively focused on exports of Loire wines. AOP, IGP, Private brands, we can provide you a tailor-made offer, a lot of options are possible. Our main markets are in North Western Europe, North America and Asia. At VILLEVERT we have the ambition to offer our customers premium service thanks to our broad network, passion and focus on execution.

ヴィルヴェールはロワール渓谷の中心部、ソミュール近くに位置し、主にシャトー & ドメーヌからのエントリーレベルからスーパープレミアムワインまで、コストパフォーマンスの良いワインを取引しています。ヴィルヴェールはロワールワインの輸出に専念しています。AOP、IGP、プライベートブランドなど、お客様に合わせたご提案をいたします。多くのオプションが可能です。

Multi-Regions 複数地域

Our company, created 25 years ago and situated in England, represents some of the most well-known and loved Domains in Burgundy, Alsace, South-West, Loire Valley and Champagne.

Always on the look-out for new importers in view to increase the many opportunities offered to our Domains, it will be a pleasure to welcome you on our booth.

弊社は25年以上にわたり、ブルゴーニュ、アルザス、シュッドウエスト地方、ロワール、シャンパーニュの数々の著名なメゾンのワインを提供してきました。マーケット拡張を目指して、常に新たなインポーター様を求めています。ぜひ弊社コーナーに足をお運びください。

## MC GROUP MCグループ

East Hall 3 - Booth E3-C07-05



### MC GROUP MCグループ

3A Unison Industrial Building - 7  
Sun Yip Street  
CHAI-WAN HONG KONG

Romain CHATTÉ  
rchatte@winemc.com

Masako TOHYAMA  
masako@winemc.com

[www.winemc.com](http://www.winemc.com)

Multi-Regions 複数地域

Created along with producers in 1999, MC GROUP arose from the desire to establish a strong customer base in Asia. Over the years MC GROUP has become one of the leading alliances of wineries and producers. MCG comprises of small and large wineries, whose style and approach complement one another.

当グループは、アジアに確固たる顧客基盤を確立したいという思いから、生産者と共に1999年に設立されました。数年かけて、醸造者と栽培者をつなぐ有力な団体の一つとなりました。大小含めた生産者で構成され、それぞれ異なるワインスタイルやアプローチで網羅されています。

## AVENUE TERROIR アヴェニュー・テロワール

East Hall 3 - Booth E3-C07-31



### AVENUE TERROIR アヴェニュー・テロワール

50 impasse de l'Ambre  
13210 SAINT-REMY-DE-PROVENCE

Christian MORENNE  
Tel.: +33 (0)4 86 34 80 44  
Mob.: +33 (0)6 27 25 09 22  
cmorenne@gmail.com

[www.avenue-terroir.com](http://www.avenue-terroir.com)

Multi-Regions 複数地域

Since 2007, we have been a gateway to foreign markets for French producers and a sourcing partner. Our activity is broken down into 3 main activities:

Road to market: We have distribution over 22 US states, Northern Europe and the Emirates.

Global Sourcing Partner: Sourcing partner of French wines for the main European distributors. Thanks to our excellent relationships with the French wine industry, we have access to key opportunities and deliver overvalued wines.

Brand creator: We have launched several brands, some of which have been very successful with consumers.

2007年以来、弊社はフランスの生産者にとっての海外市場へのゲートウェイであり、ソーシング・パートナーを努めています。弊社の活動は主に3つに分類されます。

市場への道：アメリカ22州、北欧、アラブ首長国連邦に販売を行っています。

グローバル・ソーシング・パートナー：ヨーロッパの主要ディストリビューターに対するフランスワインのソーシング・パートナーです。フランスのワイン業界との優れた関係のおかげで重要なビジネスチャンスに触れ、高い評価に値するワインを提供しています。

ブランド・クリエイター：いくつかのブランドを立ち上げ、その一部は消費者から大変好評を得ています。

## CORDIER コルディエ

Multi-Regions 複数地域

East Hall 3 - Booth E3-C07-33



### CORDIER コルディエ

5F Higashi SS bldg. 2-17-11 Higashi  
Shibuya-ku  
150-0011 TOKYO

### Olivier RAGU

Tel.: +81 (0)3 3797 3740  
contact.jp@cordier-wines.com

[www.cordier.com](http://www.cordier.com)

Cordier – Committed today, creative for tomorrow.  
Established in June 2015, Cordier is a subsidiary of the French national union of agricultural cooperatives, InVivo. Cordier works towards building strong international brands based on a vineyard base of 29,000 hectares spread across Bordeaux, the Southwest, Languedoc, Roussillon, the Rhône Valley, and Beaujolais. It is a globally vertically integrated player with 10 partner cooperative cellars (4,100 winegrowers), distribution companies in high-consumption countries, and proprietary bottling sites. As a producer, marketer, and distributor, Cordier's purpose is to generate responsible value by creating beverages that inspire and delight the generations of today and tomorrow.

Cordier – Committed today, creative for tomorrow.

コルディエは、フランスの全国農業協同組合連合InVivoの子会社です。設立は2015年6月。ボルドー、南西部、ラングドック、ルーシヨン、ローヌ、ポジョレーに広がる29,000ヘクタールのぶどう畑を基盤に、強力な国際ブランドを構築しています。縦断的に統合されたグローバルプレーヤーであり、10のメンバー協同組合グループ(4,100のワイン生産者)、各国での流通会社、独自のボトリング施設を有しています。生産者、マーケター、そして流通業者として、今日そして未来の世代をインスパイアし楽しませる飲料を創造することによって、責任ある価値を生み出すことがコルディエの目的です。

## EUROVINS ユーロヴァン

Multi-Regions 複数地域

East Hall 3 - Booth E3-C07-09



### EUROVINS ユーロヴァン

69 rue Lafaurie de Monbadon  
33000 BORDEAUX

### Junko SUGAI

Tel.: +33 (0)5 56 00 61 20  
japan@eurovins.com

[www.eurovins.com](http://www.eurovins.com)



Since 1986, Eurovins has been a producer and a trader specializing in high-quality French wines and spirits. Office and warehouses situated in the center of Bordeaux, South of France and Cognac, we offer multi-regional wines/spirits, with exclusive brands in market for each of our customer. Eurovins is also a wine trader and introduce small but highly qualitative wine producers from all over France. We offer wines from Bordeaux, South of France, Languedoc, Bourgogne, Loire, Alsace and Champagne regions.

ユーロヴァンは、フランスボルドーを拠点に、1986年から生産者・ネゴシアン活動をしている会社です。ボルドーに拠点、南フランスとコニャック地方にも倉庫を持ち、ボルドー地方以外のワイン・商品も同時に提供しております。年間、3,500,000本以上の生産量を行っており、お客様のニーズに合わせてお客様の独自のラベル・商品も提供させていただきます。これにより市場にて唯一の商品を提供し、市場での優位性と利益率の確保を実現できます。

これ以外にも、ネゴシアンとしてボルドーを中心に、コート・ド・ローヌ、ラングドック、南フランス全般のシャトーワインも用意しております。主に小規模生産者・日本市場未入荷の商品をご紹介します。



## HESIODE エジオド

East Hall 3 - Booth E3-C07-04



### HESIODE エジオド

3 rue René Hersen  
49240 AVRILLE

**Amandine AUGEREAU**  
Tel.: +33 (0)2 41 43 97 85  
a.augereau@hesiode.com

[www.hesiode.com](http://www.hesiode.com)

## SLAUR SARDET スロール・サルデ

East Hall 3 - Booth E3-C07-34



**SLAUR SARDET**  
スロール・サルデ  
192 rue de la Vallée  
76600 LE HAVRE

**Laëtitia LEBER**  
Tel.: +33 (0)2 35 26 86 33  
Mob.: +33 (0)6 65 53 46 92  
laetitia.leber@slaur-sardet.fr

[www.slaur.com](http://www.slaur.com)

Multi-Regions 複数地域

Hesiodé is a company based in France that has been exporting French wines, ciders and spirits for over 30 years. Partner with numerous independent winegrowers and cooperative wineries from all over the country, Hesiodé both carries out their export projects, and responds to the specific needs and requests of international importers and distributors. As a true ambassador of French viticulture, Hesiodé offers a wide range of products with red, white, rosé and sparkling wines, as well as wines from different organic and eco responsible labels.

弊社は、フランスを拠点とする会社で、30年以上に渡りフランスのワイン、シードル、スピリッツを輸出してきました。全国の多くの独立系ワイン生産者と協同組合のワイナリーのパートナーである弊社は、輸出プロジェクトを遂行する一方、国際的な輸入業者や流通業者の特定のニーズや要求にお応えしています。フランスのブドウ栽培の真のアンバサダーとして、赤、白、ロゼ、スパークリングワインに加え、様々な有機ラベルや環境に配慮したエコラベルのワインまで幅広い製品を提供しています。

Normandie ノルマンディー  
Spirits スピリッツ

SLAUR SARDET, created in 1972, is now one of the foremost manufacturers of spirits and syrups in France. It also distinguishes itself in the production of still and sparkling beverages, with or without alcohol. SLAUR SARDET bottles its own branded products and is also one of the principal partner of the retail industry's own-brands. SLAUR SARDET is a world-renowned, exported-oriented company, conveniently located in Le Havre. SLAUR SARDET is recognised as an example of excellence due to their highly competitive product line, responsiveness, flexibility and capacity for innovation.

1972年に設立されたスロール・サルデは、現在、フランス有数のスピリッツとシロップの主要メーカーの1つです。また、アルコール入りもしくはノンアルコールのスティール及びスパークリング飲料の製造でも際立っています。自社ブランド製品のボトリングを行っているほか、小売業界における自社ブランドの主要パートナーの1つでもあります。世界的に有名で、輸出に力を入れており、ル・アーブルの便利な場所に拠点を置いております。弊社は競争力の高い製品ラインナップ、対応力、柔軟性、技術革新力により、優れた企業として高く評価されています。

## LA BRASSERIE DE L'OUEST GUYANAIS ラ・ブラスリー・ド・ ルエスト・ギャネ

East Hall 3 - Booth E3-C07-25



### LA BRASSERIE DE L'OUEST GUYANAIS

ラ・ブラスリー・ド・ルエスト・ギャネ

80 lotissement les Marinas  
97320 SAINT-LAURENT DU MARONI

**Guylène CONSTABLE**

Mob.: +33 (0)6 95 46 50 69

bog.guyane973@gmail.com

Since 2021, an adventure begins. The Brasserie de l'Ouest Guyanais (BOG) is a craft beer brewery that creates healthy products, made with fruits, spices and honey French Guiana in order to develop drinks rich in character. Discover, taste, share new French Guyanese sensations! The team is made up of two brewing workers trained on site by the founder and President of the company: Guylène CONSTABLE.

2021年以降、冒険が始まります。ラ・ブラスリー・ド・ルエスト・ギャネ(BOG)は、フルーツ、スパイス、蜂蜜を使用して健康的な製品を作り、キャラクター豊かな商品を開発するクラフトビール醸造所です。新しいフランス・ギアナの感覚を発見し、味わい、共有してください! チームは、創設者兼社長のギユレーヌ・コンスタブルによって現地では訓練された2人の醸造労働者で構成されています

## PUNCH MABI RHUM ET FRUIT パンチ・マビ・ラム・エ・ フリユイ

East Hall 3 - Booth E3-C07-25



### PUNCH MABI RHUM ET FRUIT パンチ・マビ・ラム・エ・フリユイ

Chemin des Mineurs

97128 GOYAVE

**Ludmila LUREL**

Tel.: +590 (0)690 746 610

Tel.: +590 (0)690 568 803

lory.lurel@orange.fr

Mabi Punch is the result of a dream and a plan my daughters and I conceived in 2004.

AUTHENTIC, TRADITIONAL, ARTISANAL

Our process uses agricultural rum, cane sugar and fresh Caribbean fruits. We let the fruits diffuse in the rum-sugar mixture for a period of 6 months to 2 years. Time for the fruit begins to dissolve, coloring the liquid and giving it its unique fragrance and flavor.

Everything is handmade at home. We grow and pick all the fruit ourselves using a natural process, cutting the fruits by hand, and bottle them ourselves. Each punch is unique and uses only seasonal fruits.

マビ・パンチは、私と娘たちが2004年に思いついた夢とプロジェクトの成果です。

本物、伝統、職人技

弊社の製造プロセスでは、アグリコールラム、サトウキビ糖、カリブ海の新鮮な果物を使用します。ラム酒と砂糖の混合液にフルーツをつけ、6ヶ月から2年かけて浸透させます。果実が溶け始め、液体が色づき、独特の香りや風味を与えるのに必要な時間です。すべて自家製です。すべてのフルーツを自然な製法で自分たちで栽培、収穫、手作業でカットし、自分たちで瓶詰。それぞれのパンチはユニークで、旬の果実のみを使用しております。

[www.punchmabi.fr](http://www.punchmabi.fr)

## DISTILLERIE BIELLE ディスティルリ・ビエル

East Hall 3 - Booth E3-C07-25



**DISTILLERIE BIELLE**  
ディスティルリ・ビエル  
Habitation Bielle  
97112 GRAND BOURG

**Jérôme THIERY**  
Tel.: +590 (0)690 635 288  
Mob.: +33 (0)6 90 71 80 84  
j.thiery@rhumbielle.com

[www.rhumbielle.com](http://www.rhumbielle.com)

## DISTILLERIE NEISSON ネイソン蒸留所

East Hall 3 - Booth E3-C07-25

# NEISSON

**DISTILLERIE NEISSON**  
ネイソン蒸留所  
Domaine Thieubert-Quartier Le  
Coin  
97221 CARBET

**Grégory VERNANT**  
Tel.: +596 (0)596 78 03 70  
gregory.neisson@wanadoo.fr

[www.neisson.fr](http://www.neisson.fr)

Outre-Mer フランス海外県

Spirits スピリッツ

The Bielle distillery is located in Marie-Galante, an island in the Guadeloupe archipelago where sugar cane is the dominant crop. The planters of the island provide the distillery with fresh cane stalks, cut manually in order to produce rum in an artisanal way by extracting the "vesou", pure cane juice, necessary for the production of "rhum agricole". After crushing, the juice will be fermented for 36 to 48 hours and then distilled in a column.

The rum will either be bottled directly as white rum reduced to 59° or put in barrels for aging.

弊社は、サトウキビが主要産物であるグアドループ諸島の島、マリ  
ー・ガラント島に拠点を置いております。島の栽培者は手作業で刈り  
取ったサトウキビの茎を蒸留所に提供し、アグリコールラムの生産に  
必要な「vesou」サトウキビの搾り汁を抽出することによって、より  
職人的なラム作りを目指しております。压榨後、果汁を36から48時間  
発酵させて、カラム式蒸留機で蒸留します。ラム酒は、ホホワイトラムを  
59度に下げて直接瓶詰めするか、樽に入れて熟成させます。

Outre-Mer フランス海外県

Spirits スピリッツ

Jean's descendants, Claudine and her son Grégory, have taken up the family torch. With a know-how rooted in their genes, they are committed to living with the times and respecting nature. In this spirit, the transition to organic farming was an obvious choice. The conversion of land began in 2013 and in 2016 the first organic rum AOC Martinique is offered to fans. Gradually, all the lands, more than 40ha, will know the same evolution. Progress does not stop at the edge of the cane fields. After years of research, Neisson uses its own indigenous yeast strains, selected from those naturally present on the distillery's cane.

ジャンの子孫であるクローディヌと息子のグレゴリーが、ラム生産  
家業を継ぎ、彼らの遺伝子に根ざしたノウハウを駆使し、この時代を  
生き、自然を尊重することをお約束します。

このスピリッツにおいて、有機農業への移行は明白な選択でした。土  
地の転換は2013年に始まり、2016年に最初のオーガニックラムAOC  
マルティニークが愛好家に提供されました。そして、徐々に40ヘクタ  
ール以上のすべての土地が同じ進化を遂げました。その進歩は、サ  
トウキビ畑の端では止まりません。長年の研究を経たネイソン蒸留  
所では、蒸留所のサトウキビに自然に存在するものから厳選された  
独自の酵母菌株を使用するという製法を行っております。

## RHUM A1710 ラム・A1710

East Hall 3 - Booth E3-C07-25



### RHUM A1710 ラム・A1710

Habitation du Simon  
97240 LE FRANCOIS

**Déborah GAUGIRARD**

Mob.: +33 (0)7 71 64 39 18  
deborah.gaugirard@a1710.fr

[www.rhum-a1710.com](http://www.rhum-a1710.com)

## RHUMS BAIE DES TRÉSORS ラム・ベ・デ・トレゾール

East Hall 3 - Booth E3-C07-25

BAIE DES  
TRÉSORS



### RHUMS BAIE DES TRÉSORS ラム・ベ・デ・トレゾール

Chemin du Galion  
97220 LA TRINITE

**Tanguy SALINIÈRE**

Tel.: +596 (0)6 96 69 12 12  
tsaliniere@baiedestresors.mq

[www.baiedestresors.mq](http://www.baiedestresors.mq)

Outre-Mer フランス海外県

Spirits スピリッツ

Distillerie A1710, Martinique's youngest, produces high-quality, authentic and craft rhums agricoles. Our work is based on respect for our island, its environment and its traditions. Our distillation method is carried out in our two copper pot stills, "La Belle Aline" and "La Douce Alice", with their 7-plate columns. Our constant quest for excellence and innovation guides us every day.

マルティニークで最も若い蒸留所であるDistillerie A1710は、高品質で本格的なラム・アグリコールを生産しています。私たちの仕事は、私たちの島、環境、伝統への敬意に基づいています。私たちの蒸留方法は、銅製の2つのポットスチル、"ラ・ベル・アリーヌ"と"ラ・ドゥーヌ・アリス"で行われます。卓越性と革新性への絶え間ない探求が、私たちの日々の指針となっています。

Outre-Mer フランス海外県

Spirits スピリッツ

Baie des Trésors, a rum of unparalleled distinction, arises from the diverse landscapes of the Galion plantations surrounding the legendary Baie du Trésor near the Caravelle peninsula. The essence lies in the exceptional variety of plots, each influenced by distinct weather patterns, yielding rums of unique character. Aged meticulously in small oak barrels, French or American, Baie des Trésors captures the full aromatic spectrum of each rum, preserving the vegetal essence of the cane.

Sugar cane, the world's most generous plant, forms the heart of Baie des Trésors rums.

比類なき傑出したラム酒のベ・デ・トレゾールは、カラベル半島近くの伝説的なベ・デュ・トレゾールを囲むガリオン農園の多様な景観から生まれます。その本質は極めて多様性に富んだ区画にあり、それぞれが異なる気候条件の影響を受け、その結果、独特の個性を持つラム酒が生まれます。フレンチオークまたはアメリカンオークの小樽で丹念に熟成させたベ・デ・トレゾールは、サトウキビの植物性エッセンスを保ちながら、それぞれのラムのアロマを余すところなく引き出しています。世界で最も甘い植物であるサトウキビは、ベ・デ・トレゾールのラム酒の中核をなしています。

## RHUMS OPPORTUNE 1791® ラム・オポチュン1791®

East Hall 3 - Booth E3-C07-25



### RHUMS OPPORTUNE 1791® ラム・オポチュン1791®

MBE 414 Mangot Vulcin  
97288 LE LAMENTIN

#### Philippe MADKAUD

Tel.: +596 (0)696 91 29 05

Mob.: +1 246 845 9562

phil.madkaud@opportune1791.com

[www.opportune1791.com](http://www.opportune1791.com)

Opportune 1791 Rums takes you to all those regions of the world where Rum has been and is still being distilled. It is an invitation to taste a range of rums from different traditions and countries: white Rums, aged Rums, Cachaça, daring blends and other Single casks.

弊社は、ラムが蒸留されたことがある地域、また現在も蒸留されている世界のすべての地域に皆様をいざないます。ホワイトラム、熟成ラム、カシャッサ、大胆なブレンド、その他シングルカスクなど、異なる伝統や国の様々なラムを味わうことをお勧めします。

## CHÂTEAU FORTIA シャトー・フォルティア

Rhône Valley ヴァレ・デュ・ローヌ

East Hall 3 - Booth E3-C07-32



### CHÂTEAU FORTIA シャトー・フォルティア

10 route de Bédarrides  
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

#### Michael TRAVOSTINO

Tel.: +33 (0)4 90 83 72 25

Mob.: +33 (0)7 88 83 56 15

contact@chateau-fortia.com

[www.chateau-fortia.com](http://www.chateau-fortia.com)

Château Fortia is one of the oldest of Châteauneuf-du-Pape. Its winemaking history dates back to the 18<sup>th</sup> century when ancient cellars were constructed. The domain has belonged to the same family for 4 generations. In the early 20<sup>th</sup> century, the estate came under the direction of Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié who guided the creation of the AOC system which is the basis of French wine laws. Château Fortia sits on a 32ha estate. The terroir enjoys a windy and sunny climate, very favorable to the cultivation of vines and vineyard practices in line with the Terra Vitis terms and HEV charter for sustainable agriculture. Château Fortia produces a white and 4 red blends. Each year our wines are recognized with national and international wine awards.

シャトー・フォルティアは、シャトーヌフ・デュ・パプで最も古い生産者の1つです。そのワイン造りの歴史は、古いセラーが建設された18世紀に遡ります。ドメーヌは4世代にわたり同じ家族によって所有されてきました。20世紀初頭、ドメーヌはフランスワイン法の基礎となるAOC制度の創設を指揮したピエール・ル・ロワ・ド・ボワゾーマリエ男爵の監督下に入りました。シャトー・フォルティアの敷地面積は32haです。テロワールは風が強く日照に恵まれた気候でブドウ栽培に非常に適しており、持続可能な農業のためのテラ・ヴィティスやHVE（環境価値重視）認証に沿ったブドウ栽培が行われています。シャトー・フォルティアは、白ワインと4種類の赤ワインを生産しています。ワインは毎年国内外の賞を受賞しています。

## CHÂTEAU PESQUIÉ シャトー・ペスキエ

Rhône Valley ヴァレ・デュ・ローヌ

East Hall 3 - Booth E3-C07-01

## CHÂTEAU PESQUIÉ

### CHÂTEAU PESQUIÉ シャトー・ペスキエ

1365B route de Flassan  
84570 MORMOIRON

#### Frédéric CHAUDIERE

Tel.: +33 (0)4 90 61 94 08  
Mob.: +33 (0)6 81 15 31 36  
frédéric@chateaupesquie.com

[www.chateaupesquie.com](http://www.chateaupesquie.com)

A family adventure spanning three generations! One of the first independent wineries of the Appellation.

Located at the foot of Mont Ventoux (1912m), the vineyard enjoys a cool microclimate:

- Cool nights thanks to the elevation 300-400m and the influence of the Alpes
  - The exceptional sunshine of Mediterranean area
  - The latest-ripening terroir of the southern Rhône Valley
- From sustainable farming, Château Pesquié has moved to organic in the 2000's. First plots certified organic (Ecocert) in 2007, biodynamic practices start in 2015 and are validated in the vineyard by Demeter in 2019.

3世代にわたる家族の冒険! アペラシオンで最初の独立系ワイナリーの1つです。モン・ヴァントゥ(1912m)の麓に位置するブドウ畑は、涼しいミクロクリマの恩恵を受けています:

- 標高300~400m、アルプスの影響を受けて夜は涼しい
- 地中海地域の格別な太陽の光
- ローヌ渓谷南部の最も成熟したテロワール

シャトー・ペスキエは、持続可能な農法から、2000年代に有機農法に移行しました。2007年に最初の区画がオーガニック認証(エコセール)を取得し、2015年からビオダイナミ農法を開始し、2019年にビオダイナミ農法によるブドウ畑がデメター認証を受けました。

## MARRENON マレノン

Rhône Valley ヴァレ・デュ・ローヌ

East Hall 3 - Booth E3-C07-02

## MARRENON

### MARRENON マレノン

Rue Amédée Ginies  
84240 LA TOUR D'AIGUES

#### Laury BRISOIRE

Tel.: +33 (0)4 90 07 40 65  
laury.brisoire@marrenon.com

[www.marrenon.com](http://www.marrenon.com)

Being winegrowers between Rhône and Provence, Marrenon is a key player amongst the operators of the Luberon and Ventoux.

We ensure the economic vitality of the region by developing premium wines, with a unique style and by magnifying the terroir. True to our roots, Marrenon is building an international brand by focusing on the respect of the environment and innovation.

ローヌとプロヴァンスの間のワイン生産者であるマレノンは、リュベロンとヴァントゥーのワイン生産者の中で重要な存在です。独自のスタイルを持ち、拡大したテロワールでプレミアムワインを生産することで地域の経済的活力を確かなものとしています。そのルーツに忠実に、環境への配慮と技術革新に重点を置き、国際的なブランドを築いています。

# DOMAINE DE PANÉRY ドメーヌ・ド・パネリ

East Hall 3 - Booth E3-C07-27



DOMAINE DE  
PANÉRY

DOMAINE DE PANÉRY  
ドメーヌ・ド・パネリ

Route d'Uzès  
30210 POUZILHAC

Paul MATHIEU  
Mob.: +33 (0)6 16 20 70 42  
paul@panery.fr

[www.panery.fr](http://www.panery.fr)

## EGARRI エガリ

East Hall 3 - Booth E3-C07-10

# EGARRI

• BEVERAGES - EDARIAK •

EGARRI  
エガリ

12 allée des Artisans  
64600 ANGLET

Esti ERRANDONEA  
Mob.: +33 (0)6 62 17 00 64  
esti@egarri.com

[www.egarri.com](http://www.egarri.com)



Rhône Valley ヴァレ・デュ・ローヌ

Languedoc-Roussillon ラングドック・ルシヨン

Domaine de Panéry is located in the south of the Rhône valley, near the famous town of Uzès, comparable to the beautiful properties of Tuscany. The vineyard is historic dating back to the end of the 19<sup>th</sup> century where family values constitute the bedrock of this beautiful green setting. Madame Ginon is a woman, owner, who thrives on the land, winemaking and blending.

The winery covers a total of 800 hectares including 120 hectares of olive tree orchards. On a clay-limestone terroir at a slight altitude there is a beautiful freshness across our wines: AOC Duché D'Uzès, Côtes du Rhône and IGP.

ドメーヌ・ド・パネリは、ローヌ渓谷の南、トスカーナの美しい土地に匹敵する有名な町ユゼスの近くに位置しています。ブドウ畑の歴史は19世紀末に遡り、家族の価値観がこの美しい緑豊かな環境の基盤となっています。マダム・ジノンが女性オーナーで、この土地でワイン造りとブレンドに成功しています。ワイナリーの総面積は800ha、うち120haがオリーブ畑です。粘土石灰質でやや標高の高いテロワールから産するAOC デュシェ・デュゼ、コート・デュ・ローヌ、IGPワインには、素晴らしいフレッシュさが感じられます。



South-West シュッド・ウエスト

Egarri produces and distributes original beverages from the Basque country. Through our range of both traditional and innovative brands, we aim at promoting Basque gastronomy and culture.

Egarri, which translates to "thirst" in Basque, reflects our eagerness for great adventures.

エガリは、バスク地方のオリジナル飲料を製造・販売しています。伝統的かつ革新的な両方の幅広いブランドを通じて、バスクの美食と文化を広めることを目指しています。バスク語で「渇き」を意味するEgarriは、偉大な冒険への意気込みを表しています。

## LES MARMANDAIS レ・マルマンデ

East Hall 3 - Booth E3-C07-16

## LES MARMANDAIS!

NOS VINS ONT L'ACCENT DU SUD-OUEST

### LES MARMANDAIS レ・マルマンデ

301 route de la Cave  
47250 COCUMONT

#### Franck DE PAEPE

Tel.: +33 (0)5 53 94 50 21

Mob.: +33 (0)6 70 96 14 46

fdepaepe@cavedumarmandais.fr

[www.lesmarmandais.fr](http://www.lesmarmandais.fr)

## LIONEL OSMIN & CIE リオネル・オスマン & カンパニー

East Hall 3 - Booth E3-C07-14



### LIONEL OSMIN & CIE

#### リオネル・オスマン & カンパニー

9 rue Ada Byron  
64000 PAU

#### Sylvain BIE

Tel.: +33 (0)5 59 05 23 23

orders@osmin.fr

[www.osmin.fr](http://www.osmin.fr)



South-West シュッド・ウエスト

Located a few miles away from Marmande, the vineyards of the appellation Côtes du Marmandais stretch over the 2 banks of the Garonne river. It represents 95% of the AOC Côtes du Marmandais, with 815 ha for a production of 6 million bottles. The vineyards have a great diversity of grape varieties: traditional red (Merlot, Cabernet Sauvignon and Franc), and typical such as Malbec and Abouriou.

マルマンドから数マイル離れた場所にあるコート・デュ・マルマンデのアペラシオンのブドウ畑は、ガロンヌ川の両岸に沿って広がっています。AOCコート・デュ・マルマンデの95%を占め、815haで600万本が生産されています。ブドウ畑には、伝統的な赤ワイン(メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン)から、マルベックやアブリュールなどの典型的なブドウ品種まで、実に多種多様なブドウが栽培されています。



South-West シュッド・ウエスト

From the beginning in 2010, we created LIONEL OSMIN & CIE to reveal and promote the fascinating South West France vineyards, their exciting native grapes and outstanding Armagnacs throughout the world such as Malbec, Tannat, Mansois, Petit and Gros Manseng, Mauzac, Colombard and many others.

After 10 years of intense growth, we are now managing 5 estates, overseeing more than 250 hectares, among great terroirs and appellations such as Cahors, Madiran, Jurançon, Fronton or Marcillac with a committed, sustainable vine growing.

2010年の初めから、マルベック、タナ、マンソワ、プティ・マンサン、グロ・マンサン、モーザック、コロンバルなど、シュッドウエスト(南西)地方の魅力的なブドウ畑、そのエキサイティングな土着品種、そして卓越したアルマニャックを紹介し、世界中に広めるためにリオネル・オスマン & カンパニーを設立しました。10年にわたる力強い成長を経て、現在ではカオール、マディラン、ジュランソン、フロントン、マルシヤックなどの素晴らしいテロワールとアペラシオンにある250haを超える5つのワイナリーを管理し、持続可能なブドウ栽培に熱心に取り組んでいます。



# PLAIMONT プレモン

South-West シュッド・ウエスト

East Hall 3 - Booth E3-C07-01



**PLAIMONT**  
プレモン

199 route de Corneillan  
32400 SAINT-MONT

**Fabien OLAIZ**

Mob.: +33 (0)7 86 21 31 57  
f.olaiz@plaimont.fr

[www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

Located in the heart of the South West, the vineyards of Plaimont stretch from the foothills of the Pyrénées to the rolling hills of Gascony. Our winemakers are committed to conducting their vineyards in an exemplary manner while respecting the environment. Proud of their indigenous grape varieties, they have sublimated them through their wines and the appellations Saint Mont, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh and Côtes-de-Gascogne.

シュッド・ウエスト地方の中心に位置する弊社のブドウ畑は、ピレネー山麓からガスコーニュの起伏して続く丘陵地帯まで広がっています。ワイン生産者は、環境を尊重しながら模範的な方法でブドウ畑を管理することに尽力しています。土着のブドウ品種に誇りを持ち、自身のワインとサン・モン、マディラン、パシュレンク・デュ・ヴィック・ビル、コート・ド・ガスコーニュのアペラシオンを通じて、それらの品種を更に高めてきました。

# OTHERS

## JAPAN OUTRE-MER 日本フランス 海外県協会

East Hall 3 - Booth E3-C07-25



### JAPAN OUTRE-MER 日本フランス海外県協会

10 impasse du Roucouyer  
97218 BASSE-POINTE

#### François REGINA

Tel.: +81 (0)90 4284 6029  
japan.outremer@gmail.com

[www.japan-outremer.com](http://www.japan-outremer.com)

The Association Japan Outre-Mer, your official Foodex Japan partner, offers you a commercial presence in Japan by participating in the largest agricultural trade show in Japan, increasing your visibility through a dedicated Outre-Mer booth.

フードエクスジャパンの公式パートナーである日本フランス海外県協会は、日本最大の農業製品国際展示会に参加することで、日本での商業的なプレゼンスを示し、フランス海外県の専用ブースを通じて知名度を高めます。

## SEAFRIGO GROUP シーフリゴ グループ

East Hall 3 - Booth E3-C07-45



### SEAFRIGO GROUP シーフリゴ グループ

6-15-25 Z BOX 2F,  
Minamishinagawa, Shinagawa-ku  
140-0004 TOKYO

#### Shinsuke AIKAWA

Tel.: +81 (0)3 6712 3027  
s.aikawa@seafriigo.com

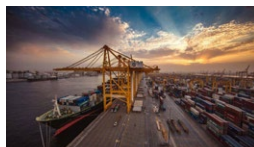
[www.seafriigo.com](http://www.seafriigo.com)

For more than 40 years, Seafriigo Group has developed a worldwide network in food logistics within the refrigerated space.

Today, we operate 28 offices on 5 continents which allows us to offer a strong international network with multiple platforms to fit our customers' needs.

Seafriigo Groupは、40年以上にわたり、グローバルに活躍されるお客様と共に、冷蔵・冷凍管理の必要な食品ロジスティクス業界において世界中にネットワークを構築してまいりました。

現在、私たちは5大陸 28ヶ国にわたってオフィスを構え、その強力なネットワークから、お客様のニーズに合わせた様々なプラットフォームを提供しております。



# PARTNERS パートナー

## AANA ヌーヴェル・ アキテーヌ食品機関



### AANA ヌーヴェル・アキテーヌ食品機関

Mais Agriculture Cité Mondiale 6  
parvis des Chartrons  
33000 BORDEAUX

#### Julien LAYRISSÉ

j.layrisse@aana.fr  
Mob.: +33 (0)6 84 54 33 38

[www.produits-de-nouvelleaquitaine.fr](http://www.produits-de-nouvelleaquitaine.fr)

## FOOD'LOIRE フード・ロワール



### FOOD'LOIRE フード・ロワール

9 rue André Brouard  
49105 ANGERS

#### Virginie FASSOT

virginie.fassot@pl.chambagri.fr  
Tel.: +33 (0)2 41 18 60 17  
Mob.: +33 (0)6 45 15 60 79

[www.foodloire.fr](http://www.foodloire.fr)  
[www.tastyloire.com](http://www.tastyloire.com)

Association for the promotion of agroalimentary, wines and spirits firms and products from New-Aquitaine (in the south-west of France).

We manage participation of firms to professional fairs, business meeting with foreign buyers, special "New-Aquitaine weeks" in big stores and malls or specialized.

ヌーヴェル・アキテーヌ(フランス南西部)の農産物、ワイン、スピリッツの企業と製品のプロモーションを担う協会です。見本市への企業の参加、海外のバイヤーとの商談、大きな店舗、ショッピングセンター、専門店で の特別イベント "ヌーヴェル・アキテーヌ・ウィーク"等の運営を行います。

FOOD'LOIRE is an organization that helps companies from the Pays de la Loire region who specialize in food and wine products. We help to develop their sales in national and international markets and put them in touch with importers. FOOD'LOIRE operates collective promotional actions such as exhibitions, wine roadshows, and B-to-B meetings, both in France and abroad. We also give individual advice to exporters entering new markets.

FOOD'LOIRE (フード・ロワール) は、Pays de la Loire (ペイ・ド・ラ・ロワール) 地方の食品とワインを専門とする企業を支援する組織です。国内および国際市場での販売促進を支援し、各国の輸入業者との橋渡しを行います。FOOD'LOIREは、フランス国内外での展示会、ワインロードショー、BtoBミーティングなどの企業をまとめてプロモーション活動を展開しています。また、新しい市場に参入するフランスの輸出業者には、個別にアドバイスを行っています。

# OCCITANIE - SUD DE FRANCE オクシタニー・シュッド・ ド・フランス

East Hall 3 - Booth E3-C07-28



## OCCITANIE - SUD DE FRANCE オクシタニー・シュッド・ド・フランス

3 840 avenue Georges Frêche  
CS 10012  
34477 PEROLS

### Catherine MACHABERT

catherine.machabert@agence-  
adocc.com  
Tel.: +33 (0)4 99 64 29 14

[www.agence-adocc.com](http://www.agence-adocc.com)

First viticultural region in France in area (250 000 ha) and in volume (11.7 M hl), the vineyards of Occitanie represent one-third of total French production and 4.5% of world production. Occitanie is also the 1st agricultural region in France in terms of area, 1st organic region in number of farms and 2nd region for fruit & vegetable production in France. It is also a leading region in Europe for products bearing an official quality and original label. Launched in 2006, Sud de France is the umbrella brand and a token of appreciation for the products from Occitanie Region.

面積 (25万ha)、生産量 (1,170万hl) とともにフランス第1のブドウ栽培地域であるオクシタニーのブドウ畑は、フランス全生産量の3分の1、世界生産量の4.5%を占めています。オクシタニー地域はまた、農業地域としても面積でフランス第1位、有機栽培の農家数においてもフランス第1位、また、果物・野菜生産においてフランス第2位という農業の盛んな地域です。また、公的な品質やオリジナルラベルを擁する製品において、ヨーロッパをリードする産地でもあります。その代表例として "Sud de France" (シュッド・ド・フランス) は、2006年に発足したオクシタニー地域を代表するブランドであり、そこで生産される製品の真価を認める証です。

## WINES, SPIRITS AND CRAFT DRINKS

**The appellations and IGPs of the Loire Valley are a large family, with the Loire river as a natural link**

With 1,300 vineyards covering more than 40,000 hectares and more than 40 wine appellations for Anjou, Saumur and Nantes, the region is internationally recognized for its wine production, not to forget local & artisanal spirits, craft beers and ciders. This sector exports 17 % of its production to 54 different countries.

## FOOD AND BEVERAGES

**The «Pays de la Loire» region, a fertile land, locally and internationally oriented**

With more than 1,000 companies located in the territory, the agri-food industry is one of the most dynamic sectors of the Loire economy in terms of jobs and revenue, spearheaded by meat, fruit and vegetables, dairy products and bakery/pastry. This sector represents 20 to 25 % of regional exports each year.

Do not hesitate to visit our digital platform [www.TastyLoire.com](http://www.TastyLoire.com) to learn more about Pays de la Loire Region in Atlantic France, discover the diversity of our wines and products made on our territory and also contact directly the producers who are eager to show you their French « Savoir-Faire »



# Marketplace Business France

Your hub for French excellence



Connect with top French brands  
and leverage their expertise for your business growth



**Diverse selection:**  
A rich variety of products  
and services



**Intuitive platform:**  
Easy navigation  
for efficient sourcing



**French excellence:**  
Every product is a testament of  
French quality



**Global connections:**  
Easily link with brands and  
enhance your business network



**Not just online:**  
Meet French suppliers at international events  
and experience their offerings in person

[www.marketplace.businessfrance.fr](http://www.marketplace.businessfrance.fr)

Connect





# Earn by traveling



**bluebiz, clearly better for business traveler.**

Every time your employees travel, register your bluebiz reference, reach the bluebiz entry level and earn blue credits that can be converted into rewards tickets, options or Discount Passes. Also, with the Corporate Benefits Program your company's employees receive, **special assistance** in their travel.

**Join bluebiz for free on [bluebiz.com/fr](http://bluebiz.com/fr) or with your travel agency.**

Find out more on: [afklm-biztravel.com](http://afklm-biztravel.com).

Airlines partners of bluebiz program



1872  
**Janat**  
PARIS

*Lucky cats tea since 1872*



福を招く  
フランス紅茶  
ジャンナッツ



©JANAT

**JANAT PARIS**

82 rue des Entrepreneurs

75015 Paris - FRANCE

[www.janatea.com](http://www.janatea.com)





Business France is the national agency supporting the international development of the French economy, responsible for fostering export growth by French businesses, as well as promoting and facilitating international investment in France.

It promotes France's companies, business image and nationwide attractiveness as an investment location, and also runs the VIE international internship program.

Business France has near than 1 500 employees, both in France and in 55 countries throughout the world, who work with a network of partners.

Since January 2019, as part of the reform of the state support system for exports, Business France has given private partners responsibility for supporting French SMEs and mid-size companies in the following markets: Belgium, Hungary, Morocco, Norway, the Philippines and Singapore.

For further information, please visit:  
[www.businessfrance.fr](http://www.businessfrance.fr)  
[@businessfrance](https://twitter.com/businessfrance)