

ANDRESY

Confitures

アンドレジィ コンフィチュール

à propos
d'Andresy

アンドレジィ
について

フランスの 職人的・伝統的製法

銅鍋

アンドレジィ コンフィチュールは、ジャムの品質を守る為に伝統的な銅製の鍋を使用しています。

銅鍋は非常に熱伝導率が高く、ジャムとなる素材の熱分布は最良の状態となります。そのため、糖分がキャラメル化するリスクを回避しながら素材の風味を最大限に保つことができます。銅鍋を使うことに意味があるのです。

180kg

アンドレジィ コンフィチュールは、一度に180kg以上のジャムを炊くことをしません。

フルーツは自然の産物です。様々なレシピに対応し、高品質なジャムを維持するには微細な調整が必要になります。そのため大量調理が可能となる全自動調理を導入しません。そのかわりに調理後の包装工程で効率化、増産を推し進めたのです。

職人

職人は、アンドレジィ コンフィチュールのジャムに欠かせない存在です。

整えられた調理設備は、全て職人が操作します。微細な調整を行うのは熟練の職人であり、炊きあがったジャムの品質に責任を負います。長年培ってきた技術は一流シェフたちに認められ、高い要求に応じてきたことで多種多様なレシピが生まれたのです。



1952

イルドフランスのイヴリースにて、レーネ=ワルターと妻ジョスリンが一带で収穫した果物と銅鍋を使い、ジャムやフルーツ製品の製造販売を始める。



1975

レーネとジョスリンの養子、ジェラルド=カッサンに事業が引き継がれ、ジャム調理以外の分野で徹底的な効率化がはかれる。



1980's

フランス市場初の個食用小瓶入ジャムを投入。品質や衛生、安全の管理に注力した結果、高級フードサービスの先駆者的存在に。



1990's

プライベートトラベリングの世界において最初の一流ブランドに成長。



2005

3世代目のメンバーたちが事業に加わる。

進化するレシピと ラッピングテクノロジー

アンドレジィ コンフィチュールを認めた認証

EPV

(Entreprise du Patrimoine Vivant)

フランス無形文化財企業ラベル

2012年アンドレジィ コンフィチュールはフランス政府より同認証を付与されました。これは類まれなる職人技術を有する企業に与えられる荣誉で、優れたスキルの育成・継承に対する不断の努力が認められたものです。



IFS Food

(International Food Standard)

IFS 食品認証

この認証は、FSSC22000、Global GAP、BRC等と同様にGFSIにより承認・認証された国際的に認められた食品安全規格です。2016年にアンドレジィ コンフィチュールは同認証を取得し、伝統的職人的製法を維持しながらも、HACCPを順守し、高い食品安全基準を維持し続けています。



College Culinaire de France

(Producteur Artisan de qualité)

コレージュ・キュリネール・ド・フランス
(プロデュークツール・アルチザン・ド・カリテ)

この組織は世界的に著名な15人のフランス料理界のシェフによって創設されました。フランス料理の継承と発展、更には世界への発信のために多岐にわたる活動を行っています。2017年アンドレジィ コンフィチュールは、この組織より保護すべきフランス産品の職人的製造者として認証を付与されました。



2012

Entreprise du Patrimoine Vivantを付与される。

2016

IFS FOODを取得する。

2017

College Culinaire de Franceから、Producteur Artisan de qualitéを付与される。

nos
collections

商品
ラインナップ

ANDRESY ORIGINES

アンドレジィ オリジン

使用するフルーツの産地もしくは品種が限定されたシリーズです。伝統的なレシピで作られるアランシエンヌシリーズに比べ BRIX 56% とフルーツ配合量が多く、厳選されたフルーツ本来の風味を活かすレシピ。瓶側面には細工も施され、より洗練された presté ige なジャムとなっています。



28g ガラス瓶 80個入り / カートン (カートン販売のみ)



フレーズジャム

☑ Fraise Senga
☑ Senga Strawberry
センガ種いちご



アプリコットジャム

☑ Abricot du Languedoc-Roussillon
☑ Apricot from Languedoc-Roussillon
仏ラングドック・ルーシオン産あんず



ミルティユジャム

☑ Myrtille Sauvage
☑ Wild Blueberry
野生種ブルーベリー



フランボワーズジャム

☑ Framboise de France
☑ Raspberry from France
フランス産ラズベリー



オレンジマーマレードジャム

☑ Orange amère Séville
☑ Bitter Orange from Sevilla
セビリア産ビターオレンジ



フィグジャム

☑ Figue de Provence
☑ Fig from Provence
仏プロヴァンス産いちじく

* フルーツの品種及び原産地は、メーカー都合により予告なく変更される場合があります。

* 1瓶ごとに日本語ラベルを貼りつけておりません。カートン内に貼付け用日本語ラベルシールを封入しています。



アンドレジィ アランシエンヌ

BRIX 61%の伝統的なレシピで作られたシリーズ。
アンドレジィ コンフィチュールで作る伝統的なジャムは、
ガストロノミックなレシピとして守り続けるべき価値があります。



28gガラス瓶 80個入り／カートン (カートン販売のみ)



フローズジャム

Fraise
 Strawberry
いちご



アブリコットジャム

Abricot
 Apricot
あんず



ミルティユジャム

Myrtille
 Blueberry
ブルーベリー



フランボワーズジャム

Framboise
 Raspberry
ラズベリー



オレンジマーマレードジャム

Orange amère
 Bitter Orange
ビターオレンジ



フィグジャム

Figue
 Fig
いちじく

*1瓶ごとに日本語ラベルを貼りつけておりません。カートン内に貼付け用日本語ラベルシールを封入しています。

270gガラス瓶 6個入り／カートン (カートン販売のみ)



フレーズジャム

Fraise
 Strawberry
いちご



ミルティユジャム

Myrtille
 Blueberry
ブルーベリー



フランボワーズジャム

Framboise
 Raspberry
ラズベリー



コワンジャム

Coing
 Quince
マルメロ (別名：セイヨウカリン*)



スリーズノワールジャム

Cerise Noire
 Black Cherry
さくらんぼ



ペッシュ・ヴァニージュラム

Pêche Vanillée
 Peach Vanilla
桃・バニラ



オレンジマーマレードジャム

Orange amère
 Bitter Orange
ビターオレンジ



フィグジャム

Figue
 Fig
いちじく



クレモンティーヌジャム

Clémentine
 Clementine
クレモンティーヌ (柑橘系)



ポワール・ヴァニージュラム

Poire Vanillée
 Pear Vanilla
西洋梨・バニラ



スペシャルテドゥ ローズジャム

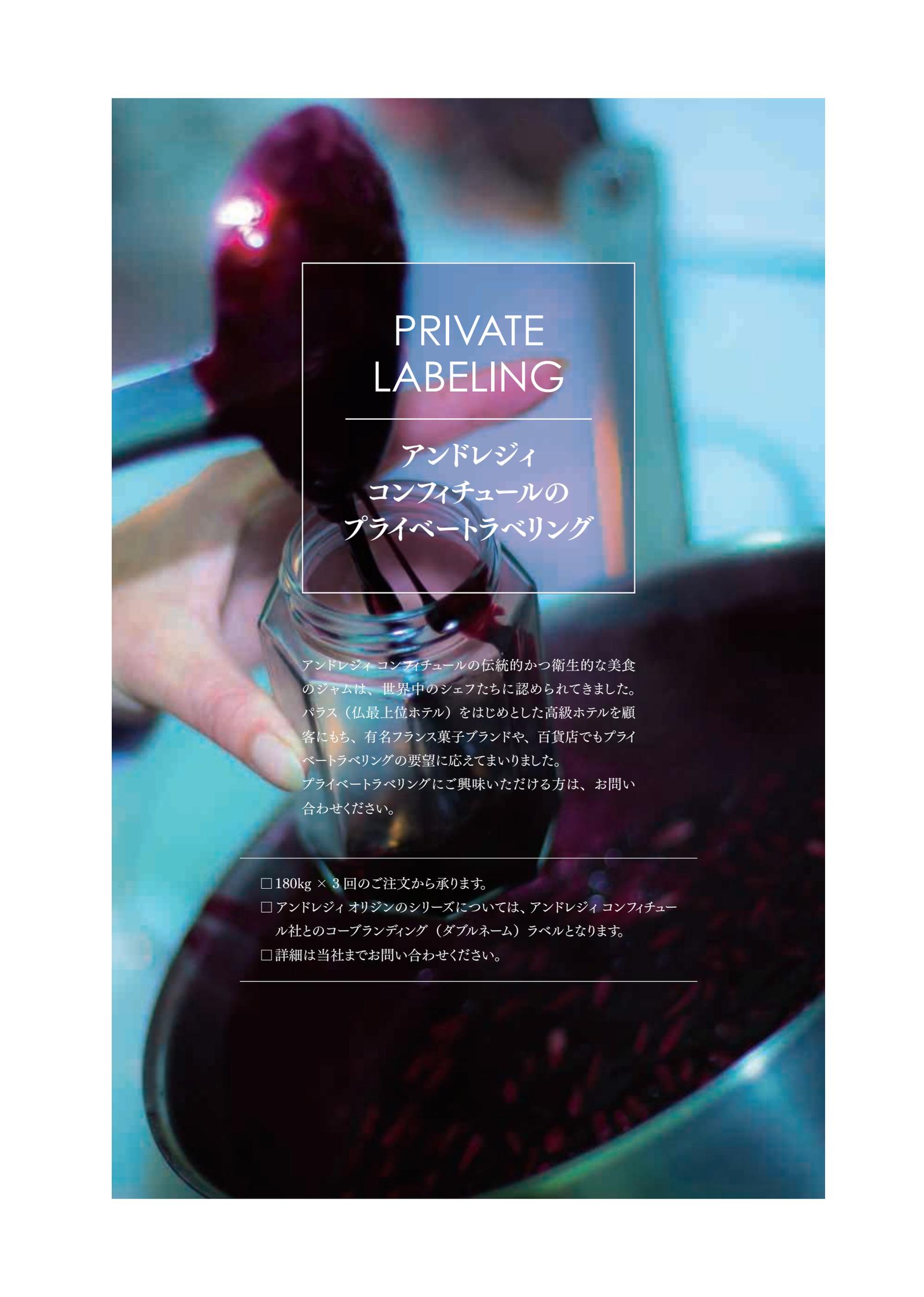
Confit de pétales de rose
 Confit of rose petals
バラの花びら入り



トマトヴェルトジャム

Tomate Verte
 Green Tomato
グリーントマト

*マルメロとセイヨウカリンは分類上近縁別種ですが、マルメロの別名として使用され認知されていることもありますので併記しております。



PRIVATE LABELING

アンドレジィ コンフィチュールの プライベートラベリング

アンドレジィ コンフィチュールの伝統的かつ衛生的な美食のジャムは、世界中のシェフたちに認められてきました。パラス（仏最上位ホテル）をはじめとした高級ホテルを顧客にもち、有名フランス菓子ブランドや、百貨店でもプライベートラベリングの要望に応じてまいりました。プライベートラベリングにご興味いただける方は、お問い合わせください。

- 180kg × 3 回のご注文から承ります。
- アンドレジィ オリジンのシリーズについては、アンドレジィ コンフィチュール社とのコブランディング（ダブルネーム）ラベルとなります。
- 詳細は当社までお問い合わせください。



ANDRESY

Confitures



<https://www.andresy-confitures.com/>

