



フランス シャラント＝ポワトゥ AOP認証

レスキューレ バター

2022年12月 販売開始

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）はフランス シャラント＝ポワトゥ産の「レスキューレ AOPバター」4種類の販売を2022年12月より開始いたします。



老舗が守る伝統のバター

レスキューレは1884年レオン・レスキュール男爵により設立された、フランスでも老舗の乳製品ブランドです。1890年にパリで開催された万国博覧会では、金メダルを獲得しました。

風土が育むまろやかさ

フランス西部に位置するシャラント＝ポワトゥは陸と海に挟まれた地域です。その豊穡な土壌と温暖な気候は、栄養豊富な飼料を育て、その飼料を食べて育った牛が出すミルクに独特の風味を与えています。

シャラント＝ポワトゥ産のバターが持つ独特の風味は地域で大切に受け継がれ、AOP認証※（保護原産地呼称）を最初に取得しました。

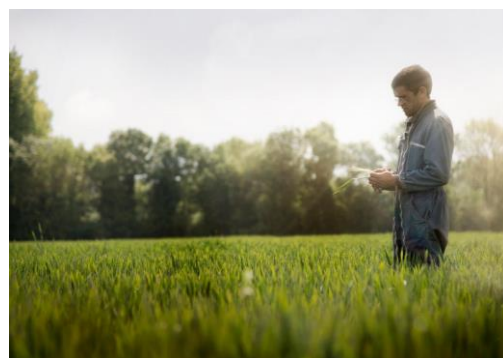
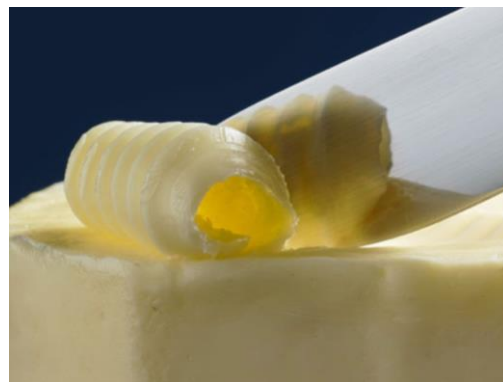
※AOP認証（Appellation d'Origine Protégée：原産地呼称保護）
特定の地域において、定められた伝統的な生産方法を厳守して作られた食品や農産物を守るためのEUの制度です。製造方法の厳守はもちろんのこと、製品がその土地の気候風土を反映した風味や品質であると認められたものだけにこのマークを付与されます。

熟練の製造技術が生み出すなめらかさ

レスキューレは3,500に及ぶ酪農家と契約し、シャラント＝ポワトゥで育った牛から搾乳したミルクだけを用いてバター作りを行っています。

鮮度を保つため搾乳から72時間以内に集乳。ミルクからとれたクリームは、ゆっくりと時間をかけ、少なくとも16時間にわたり熟成されます。

この工程によって香りに一層の広がり生まれ、滑らかでクリーミーな食感のバターが出来上がるのです。



■ 4商品共通	【容量】	（ロールタイプ）250g／（ポーションタイプ）15g
	【発売日】	2022年12月
	【販売先】	ホテル、レストラン、製菓・製パンメーカー、業務卸問屋等
	【輸入販売元】	株式会社アルカン

商品ラインナップ

調理用としてご使用頂くのに最適なロールタイプと、朝食のご提供などにぴったりのポーショントイプをご用意。それぞれ「食塩不使用」のもの、「有塩」があり全4種類の商品展開となります。

(※冷凍での販売となります。解凍してご使用ください)

レスキューレ AOPバター 食塩不使用
ロールタイプ250g



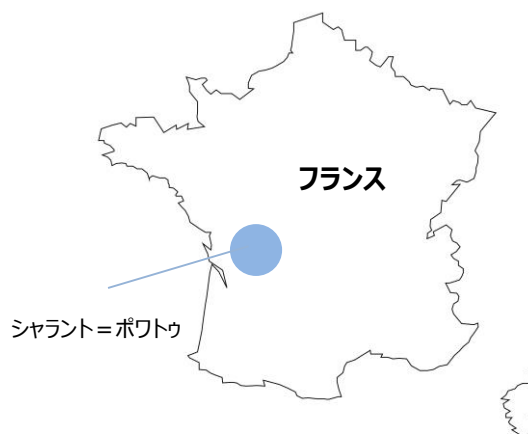
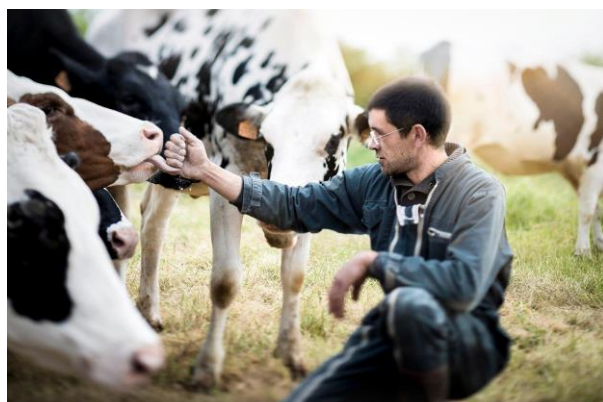
レスキューレ AOPバター 有塩
ロールタイプ250g



レスキューレ AOPバター 食塩不使用
ポーション 15g



レスキューレ AOPバター 有塩
ポーション 15g



株式会社アルカン（高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売）

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選り抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど約2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP <https://www.arcane.co.jp>

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 榎垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>

◀報道機関からのお問い合わせ先▶
株式会社 F & R セールスポモート/齋藤
Tel 03-3553-7510 Mail saito@fandr.co.jp

◀商品に関するお問い合わせ▶
株式会社アルカン/プロモーショングループ
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com