



Maison Bruyère

... Since 1964 ...

メゾン・ブリュイエール

～ 1964年からの家族経営によるクッキーの物語 ～



1964年、創業者であるロジェ・ブリュイエールはフランス南西部アルピ近郊の小さな町でクッキーとケーキのお店を始めました。レシピは素材にこだわり、素材から最高の味を引き出すことを心掛け、ロジェは名声を得ることとなりました。

その後二代目のクリスチャン・ブリュイエールがお店を引き継ぎ、「クロッカカン」や「ブドワール」などフランスのさまざまな地域の伝統的なレシピを求め、それらから着想を得て現在のレシピに応用することに成功しました。

三代目レア・ブリュイエールも父と祖父が残してくれたレガシーに感謝し、彼らに敬意を表し「メゾン・ブリュイエール」を設立しました。現在では「メゾン・ブリュイエール」のクッキーは世界10ヶ国以上で販売され、Monoprix（フランス）やWaitrose（イギリス）、Delhaize（ベルギー）など的高级店でも取り扱い頂いています。



ヘーゼルナッツ
クランチクッキー



シナモン
オレンジメルツ



アーモンド
レモンクッキー



カカオニブ
ヘーゼルナッツクッキー

ヘーゼルナッツを加えることで、より繊細なヨーロッパらしいビスケットが完成しました。レシピは創業者ロジェ・ブリュイエール氏オリジナルのビスケット、オクシタニー・クリスプに基づいています。「Croquants (クロッカカン)」とは「カリっとした」という意味で、カリカリっとした心地よい歯ごたえがやみつきになります。



まるで舌の上でとろけるような食感が特長のクッキー。天然由来のオレンジエキスとシナモンパウダーの組合せが、エキゾチックな風味を醸し出しています。「Fondants (フォンダン)」とは「溶ける、柔らかい」という意味であり、口に入れるとホロっと「とろける」絶妙の柔らかさです。



天然レモン香料の自然な酸味と、アーモンドの風味がアクセント。ビスケットの生地は、フランス発祥の伝統菓子「ブドワール」のレシピを使用しています。「Biscuits (ビスキュイ)」とは「ビスケット」のことであり、サクッと軽やかな食感が特長です。



ヘーゼルナッツに、ほろ苦いカカオニブをミックス。レシピは創業者ロジェ・ブリュイエール氏オリジナルのビスケット、オクシタニー・クリスプに基づいています。「Croquants (クロッカカン)」とは「カリっとした」という意味で、カリカリっとした心地よい歯ごたえがやみつきになります。



Maison Bruyère

... Since 1964 ...

～メゾン・ブリュイエールのこだわり～



小麦粉は地元産のものを使用し、無農薬、フェアトレードの最高級品質CRC認証のものを使用しています。

卵はフリーレンジ（放し飼い）の鶏の卵を使用しています。

砂糖は100%フランス産のグラニュー糖を使用しています。

原材料に遺伝子組み換え作物は使用していません。

香料・着色料は全て天然由来のものを使用し、保存料は使用していません。



～世界におけるメゾン・ブリュイエール～



現在「メゾン・ブリュイエール」のクッキーはフランス、またベルギー、オランダ、ドイツ、イギリス、アメリカ、ポルトガル、ニュージーランド、スペイン、オーストラリア、日本など10ヶ国以上で販売されています。



海外では主にMonoprix（フランス：高級スーパー、他所とは違う品揃えが特徴）、Waitrose（イギリス：王室御用達の高級スーパー）、Delhaize（ベルギー：高級スーパー、品揃えの豊富さが特徴）などで販売されており、世界中の美食家をうならせています。



雄山株式会社 食品部(グロッサリー事業部)

THE OYAMA COMPANY, LIMITED メールでのお問い合わせ: info2@oyama-company.co.jp

本社 / ショールーム 〒650-0047 神戸市中央区港島南町1-4-6 TEL 078-304-5125

東京支店 / ショールーム 〒107-0062 東京都港区南青山1-15-9 第45興和ビル TEL 03-3403-0771

ホームページ

<https://www.oyama-web.com>



オンラインショッピング

<http://www.kobeoyama.com>

