



MAISON
ANDRÉSY
メゾン アンドレジィ

フランスの 職人的・伝統的製法

銅鍋

メゾン アンドレジィは、ジャムの品質を守るため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

メゾン アンドレジィは、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、メゾン アンドレジィ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、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られる。



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류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

メゾン アンドレジィを認めた認証

EPV
(Entreprise du Patrimoine Vivant)
フランス無形文化財企業ラベル

2012年、メゾン アンドレジィ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栄誉で、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年にメゾン アンドレジィは同認証を取得し、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
(プロデュクトゥール・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年メゾン アンドレジィは、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。

ANDRÉSY
GOURMET

アンドレジィ グルメ

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、より洗練されたプレステージなジャムとなっています。

- * 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。カートン内に貼付用日本語ラベルシールを封入しています。

28g ガラス瓶
80個入り/
カートン
(カートン販売のみ)

ANDRÉSY
À L'ANCIENNE

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。メゾン アンドレジィの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サイズは、1瓶ごとに日本語ラベルを貼りつけておりません。カートン内に貼付用日本語ラベルシールを封入しています。
- * 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でもありますので併記しております。

28g ガラス瓶
80個入り/
カートン
(カートン販売のみ)

270g ガラス瓶
6個入り/
カートン
(カートン販売のみ)

16440100



フレーズジャム

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

16440400



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

16440300



ミルティユジャム

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

16440600



フィグジャム

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

16410100



フレーズジャム

☐ Fraise
☑ Strawberry
いちご

16410400



フランボワーズジャム

☐ Framboise
☑ Raspberry
ラズベリー

16410300



ミルティユジャム

☐ Myrtille
☑ Blueberry
ブルーベリー

16410600



フィグジャム

☐ Figue
☑ Fig
いちじく

16400100



フレーズジャム

☐ Fraise
☑ Strawberry
いちご

16400300



フランボワーズジャム

☐ Framboise
☑ Raspberry
ラズベリー

16400200



ミルティユジャム

☐ Myrtille
☑ Blueberry
ブルーベリー

16400500



フィグジャム

☐ Figue
☑ Fig
いちじく

16440500



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

16440200



アブリコットジャム

☐ Abricot du Languedoc-Roussillon
☐ Apricot from Languedoc-Roussillon
仏ラングドック・ルーシヨン産あんず

ANDRÉSY
INSTANTS

16410500



オレンジマーマレードジャム

☐ Orange amère
☐ Bitter Orange
ビターオレンジ

16410200



アブリコットジャム

☐ Abricot
☐ Apricot
あんず

PRIVATE
LABELING

メゾン アンドレジーの
プライベート
ラベリング

16400400



オレンジマーマレードジャム

☐ Orange amère
☐ Bitter Orange
ビターオレンジ

16400600



クレモンティーヌジャム

☐ Clémentine
☐ Clementine
クレモンティーヌ (柑橘系)

16400700



スリーズノワールジャム

☐ Cerise Noire
☐ Black Cherry
さくらんぼ

16400800



コワンジャム

☐ Coing
☐ Quince
マルメロ (別名: セイヨウカリン*)

アンドレジィ インスタント

グルメ、アラシエンス、
どちらのシリーズとも共用いただける
パッケージデザインとなっております。
ジャムとともに、朝食などのシーンにおいて
お客様のお食事を彩ります。

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

28g ガラス瓶
80個入り/
カートン
(カートン販売のみ)

16442000



ミエル・ド・フルール

☐ Miel
☐ Honey
ハチミツ

メゾン アンドレジィ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（フランス最上位ホテル）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 グルメのシリーズについては、メゾン アンドレジィ社とのコーブランディング（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。

16400900



ペッシュ・ヴァニージュム

☐ Pêche Vanillée
☐ Peach Vanilla
桃・バニラ

16401000



ポワール・ヴァニージュム

☐ Poire Vanillée
☐ Pear Vanilla
西洋梨・バニラ

16401100



スペシャリテ 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

16401200



トマトヴェルトジャム

☐ Tomate Verte
☐ Green Tomato
グリーンマト

MAISON
ANDRÉSY



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

