

DISTILLERIE AMBIX

ディスティルリー・アンビックス

ジェネピ

ambix-distillation.com

コンタクト

Stéphane Grondona - ステファ
ン・グロンドナ

ambix.distillerie@gmail.com



企業概要

2012年に開業した当社の蒸留酒製造所では、100年ほど前の蒸留器を使って、上質の蒸留酒を造っています。製造法は先代の知識を引き継ぎ、質の高い製品を作り続けています。この地域の原材料調達先を常に探しているのは、中間業者をなるべく削減するためです。

忍耐力と蒸留のきめ細かな管理が、繊細で美味しいアルコール飲料へと結びつきます。

社長プロフィール

今年55歳のローラン・ペルネは、2012年に蒸留酒製造所を創設しました。

製品の産地について

当社の製造所は、アルプス地方の中心の地域に位置しています。この地域には多くの農家が新規に開業し、地元産の材料が手に入りやすくなりました。

雪解け水による、質の高い水が製造所に届くため、アルコール飲料の調整に使われています。



DISTILLERIE AMBIX

ディスティルリー・アンビックス

ジェネピ

ambix-distillation.com

CONTACT

Stéphane Grondona - ステファ
ン・グロンドナ

ambix.distillerie@gmail.com



主要製品

ジェネピの原材料となるアルプス地方特有の植物が、強い香りと印象的な味わいの元です。当社では甘味を抑えているため、バランスの取れた仕上がりとなっております。

当社の製法・技術の特徴

アルプス山脈の高度2000メートル以上の地域で採れる、アルプスニガヨモギは、当社の製造所で造られた無香で度数96%のアルコールに浸されます。

当社製品に特化した、品質保証ラベル

- ▶ 2023年パリ国際農業展示会にて、エリクシール・デュ・ロワ (Elixir du Roy) が銀賞を獲得
- ▶ 2023年サンフランシスコのバーテンダースピリッツアワードで、エリクシール・デュ・ロワとジン3/8が銀賞を獲得



販売店舗の数

25

販売店舗の所在地

グルノーブル、シャンベリー、アマシー、オーベルニュ＝ローヌ＝アルプ地方圏、ナント、パリ、上海

製品の流通経路

製造所の直売店、インターネットサイト、高級レストラン (ミシュランガイド2つ星つきレストラン Aribert、ミシュランガイド1つ星つきレストラン Fantin Latour、その他 La Maison Badine、L'Aiguillage、Les Mésanges、Grand Hôtel d'Uriage といった有名なホテル・レストラン)、カクテルバー、ワインショップ

