

# CRÊPES DE FRANCE クレープ・ドゥ・フランス

## CONTACT

Saida Bouachraoui - サイダ・ブシャウイ

commercial@crepes.com

[crepes.com](http://crepes.com)



## 企業概要

当社は25年以上に渡り、企業や民間の団体向けに、クレープとワッフルをサーブする画期的なソリューションを提案してきました。

クレープとワッフルを調理する器具だけでなく、シンプルでおいしく、質の高い原材料とレシピも提供しています。調理の準備と材料のストックがしやすく、本格的な手作りクレープとワッフルの美味しさをお客様に味わっていただけます。

当社のクレープミックスの素材は、品質の高さを基準に厳選された卵、バター、牛乳、小麦粉です。各製品の原材料の詳細が記載された技術書を、ご要望に応じて提示しております。

## 製品の産地について

クレープ・ドゥ・フランス社は今から25年前に、オート・サヴォワ県で誕生しました。モンブランに近い当社のショールームには、当社が提供する全製品が置かれており、実際に見ることができます。



# CRÊPES DE FRANCE

## クレープ・ドゥ・フランス

## CONTACT

Saïda Bouachraoui - サイダ・ブシャウイ

commercial@crepes.com

[crepes.com](http://crepes.com)



## 主要製品

ボウルとお玉を使ったお菓子作りにさようなら! クレープ・ドゥ・フランス社が特許を取得している、クレープ生地ディスペンサー (distributeur de pâte à crêpes®) で、衛生と冷却保存の規格を守りながら、思いのままにきれいなクレープを作ることができます。数多くの受賞歴があるこのシステムは、特に1997年ジュネーブ国際発明品展で銀賞を獲得しました。

クレープは、フランス料理の風習に欠かせない食べ物です。クレープ・ドゥ・フランス社は伝統を守りつつ、クレープ職人がより簡単に作れるよう、その方法に革新をもたらしました。納品後に直ちに利用できる、製品コンセプトに見られるイノベーションと、クレープ・ドゥ・フランスが考案した数々の用具・製品は、クレープ作りの効率性向上を狙って実現されました。

- ▶ 最大限の生産量と時間の節約。
- ▶ 衛生面においても、妥協を許しません。
- ▶ 収益性の改善にもつながります。

## 当社の製法・技術の特徴

工業活動に支えられて着実に実績を積み上げてきました。

1947年から続く、実業家の一家から発足したRMG INDUSTRIE社と、SODIFRANCE社は、オート・サヴォワ県のアルヴ渓谷 (Vallée de l'Arve) に位置する新しい拠点で技術開発、設計、工程管理、イノベーション、流通、品質を管理しています。その両方の会社とも、クレープ・ドゥ・フランスのために、機械設計の知を提供し、65年以上続く下請け業者の監理を行っています。

営業部門は、マルナズ (Marnaz) 村の事務所にて、新しい人材を加えたスタッフたちが業務を進めています。



## 当社製品に特化した、品質保証ラベル



## 販売店舗の数

1

## 販売店舗の所在地

オート・サヴォワ県のマルナズ (Marnaz) 村

## 製品の流通経路

直接販売

