

# THÉS FROIDS MÉ-MÉ テ・フロワ・メメ

アイ스티ー

boissons-meme.com

## コンタクト

Caroline Liault - キャロリン・リオー

caroline@boissons-meme.com

+33 6 80 03 30 27



## 企業概要

業界初の、画期的な水を使わないアイ스티ーを売り出した企業、メメは、2018年アマシーで誕生しました。そのコンセプトは、水の代わりに樹液に抹茶を抽出するというものです。それにより、白樺、メープル、アカシアの樹液に含まれるビタミンとミネラルを体に取り入れることができる利点があります。健康に良いだけでなく、樹液を採取することで、樹木の免疫力と森林の活力向上にもつながり、環境の観点からも優れたコンセプトです。

精製された砂糖の代わりに、アルデッシュ産のブドウ果汁を使用している点も、画期的です。ブドウ果汁の天然のフルクトースは栄養に富み、極めて低カロリー。メメアイ스티ーは、低温殺菌し急速冷凍することで、素材の栄養素を保ちます。体に良くて誰にでも味わいが楽しめる、新しいコンセプトのアイ스티ーは、すぐに消費者の日常生活の定番になりました。

## 社長プロフィール

かつてスノーボードとスケートボードの選手であったキャロリン・リオーは、このアイ스티ーのコンセプトを2018年にクリエイティブしました。現在5歳の娘の母である彼女は、健康食品や機能性食品の業界で認知済みのスタートアップ企業で活躍する経営者であると言えるでしょう。パリ政治学院の組織社会学のディプロマを持つ彼女は、社会の移り変わりを考慮に入れ、健康的な食品摂取のために、実践的で誰もが利用できる新ソリューションを生み出して提供することを熱望しています。

「スケートボードのクラブに所属していた頃から20年間、有機栽培による素材を使った、体にやさしく甘味を大幅に控えた飲み物のレシピを、私自身で考案しています。日本に旅行した時に抹茶に出会い、今では抹茶が手放せなくなりました。それから数年後にカナダで樹液の効用を身をもって感じました。」

Caroline Liault - キャロリン・リオー

## 製品の産地について

フランスアルプス山脈の森林の世界と、その恩恵に自ずから感化され、体と環境に配慮した斬新なコンセプトのアイデアを得ました。当社は雇用を創出し、社会に貢献する企業で働くことを希望する若年層の、価値観に応えています。

樹液の生産者全てと、フェアトレードの仕組みに従って素材を仕入れています。当社が使っている抹茶は京都産であるため、日本の生産者とも同様に関係を築いてきました。梱包材の印刷はフランスのディジョンで行われており、フランス国内でバック詰めを行っています。



# THÉS FROIDS MÉ-MÉ テ・フロワ・メメ

アイ스티ー

boissons-meme.com

## 主要製品

天然の素材を日常生活に

### 当社の製法・技術の特徴

抹茶を水でなく樹液で抽出し、砂糖の代わりにブドウ果汁を使っています。

**最も売れている製品**メメ・ヴィタリザント(「活力を与える」の意味)は、白樺樹液で抹茶を抽出した、白桃味のグリーンティー。この製品は、15カロリーしかありません。

#### ミントグミキャンディー

アカシアの樹液に緑茶を合わせて作った、ミント風味のグミキャンディー。食物繊維に富んだメメのグミキャンディーは、天然のプレバイオティクスであるため、腸内菌を維持し、消化を助けます。甘味が控えられており、一個のグミキャンディーは4カロリーだけです。アーティスト、レオナ・ローズのイラストで飾られた、繰り返し使える小箱に入っています。グミキャンディーは、フランスの無形文化財企業ラベル(EPV)を取得した企業によって生産されています。

### 当社製品に特化した、品質保証ラベル



### 販売店舗の数

1500

### 販売店舗の所在地

フランス、スイス、ベルギー、スウェーデン

### 製品の流通経路

レストラン、ホテル、スナック、パン屋、テイクアウト飲食店

アコーホテルズグループ、メゾン ランドゥメンヌ(パン屋)、ルレ・エ・シャトーホテル、モブホテル、ポケ・バー、その他

フランス全土で展開している、社員食堂、フードサービス業者:ソデクソ、コンパス、エリオール

卸売業者:トラングルメ、メトロ、フォレジア

スーパーマーケット:フランス全土のモノブリーで、当社製品全てをお求めになれます。

スポーツクラブ、ヨガクラブ

## コンタクト

Caroline Liault - キャロリン・リオー

caroline@boissons-meme.com

+33 6 80 03 30 27

