

MALAKOFF & CIE

マラコフ・エ・コンパニー

チョコバー

板チョコレート

チョコレートスプレッド

malakoff1855-pros.com

CONTACT

Romain Chollier - ロマン・シ
ヨリエ
社長

direction@malakoffcie.fr

+33 4 66 44 09 50



企業概要

マラコフ・エ・コンパニーのチョコレート工房は、マラコフのチョコバーが生産された1855年
にまで歴史を遡る、手工業によるフランスの家族経営企業です。

2011年から、当社ではこのチョコレート製品を、ピュアカカオバターといったより高品質の素
材で再現し、思い出の味を残しつつ品質を改良しました。

オーガニック製品のラインアップ、スプレッド、板チョコレートを製造し、プレゼント用製品が私
たちの一連の製品を補完しています。

製品の産地について

マラコフ・エ・コンパニーはロゼール県の、オブラック台地、セヴェンヌ国立公園、タルン渓谷
に囲まれた地域に位置します。

主要製品

思い出の味を再発見

クラッシュヘーゼルナッツ入りミルクチョコバー、ク
ラッシュヘーゼルナッツ入りチョコレートスプレッ
ド、プレゼント用製品

当社の製法・技術の特徴

チョコレートのブレンド、ジャンドゥーヤとプラリネ入りチョコレート、グリルされたクラッシュヘーゼルナッツ入りチョコレート

販売店舗の数

約300店舗

販売店舗の所在地

主にオクシタニー地方圏、ローヌ渓谷、
アルザス地方の、フランス全土

製品の流通経路

当社の直売店、高級食料品店、専門店(新
鮮食品と乾燥食品)、ワインショップ、レス
トラン、従業員食堂、卸売業者、大手チェー
ン店、オーガニック食品店、特産品市、Eコ
マース

