

# MAISON DULER - メゾン・デュレル

ハム

トリュフ

フォワ・グラ

## コンタクト

Pascale Duler - パスカル・デュレル  
営業責任者

pascale@saint-gery.com

+33 5 65 31 82 51

[saint-gery.com](https://saint-gery.com)



## 企業概要

メゾン・デュレルは、1984年にパトリック・デュレルによってケルシーの田園地帯に創設された、家族経営企業です。

パトリック・デュレルは、塩漬け食品と高級ハムの専門職人。30年の経験を持ちます。彼はフランスで最も古代のガスコン種の豚を使った製品を作り、この豚種の存続にも貢献しました。健康的で、美味しい製品を作ることが彼の目的です。

そのために、メゾン・デュレルでは、健全に自然の中で育った豚を使い、ハム用の塩は精製されていない天然塩、オーガニックのスパイス、そして領地内で栽培されている香辛料が使われています。

「正しく飼育された」豚は12か月から25か月かけて、草地と森の間の農地で育ちます。豚はほとんど自ら食物を探し、新鮮な草、季節によってドングリ、葉、木の実、キノコ、虫、ミミズなど、バリエーションに富んだ食生活を送っています。そのため、それらの豚の脂肪は、オリーブオイルと同じオレイン酸を多く含み、体に良い不飽和脂肪酸の率が高いのです。

この高い含有率のオレイン酸が、心臓病防止を助け、血中の善玉コレステロール率を改善させます。

### 社長プロフィール

メゾン・デュレルの創設者、パトリック・デュレルは、サン・ジェリ (Saint-Géry) 村の領地で1984年から持続可能な農業に携わっている農園経営者です。創業当時、彼は何も無い廃墟と荒地を、大規模な保養地に整備し、新しい世代にインスピレーションを与えました。多くの分野において先駆者かつパイオニアである彼は、オーガニック製品や環境保護運動がまだ知られていなかった頃から、それらを推進する活動に取り組んでいました。多くの側面と才能を持ち、健康に良く味も繊細な料理のために、環境にやさしい農業を強く推奨してきました。

人体に悪影響を及ぼさない自然食品を庇護する一環で、1994年に硝酸カリウムや亜硝酸塩を含まない、オーガニックガイドラインよりも先を行く塩漬け製品を開発しました。

### 製品の産地について

80年代と90年代に、パトリック・デュレルはその当時「凝りすぎた」家畜飼育者の一人として、ガスコン種の豚を絶滅の危機から救うことに力を尽くしました。

この豚は丈夫でイベリア豚をその起源に持ち、ピレネー山脈を超えてフランス南西部に移って生息している品種です。フランスのガスコーニュ地方では、この豚種は1000年以上前から存在していると確認されています。

私たちの豚の飼育に関する要求仕様書は、40ページ以上に及びます。

1997年にオーガニック製品の認定を受け、パトリック・デュレルは環境に配慮しながら体に良く風味が豊かな製品を生み出す農業に、ガストロノミーのビジョンを持ち続けています。

この領地の哲学の根本は、まさに森林農業と生物多様性です。「自然を尊んで耕したり飼育したりすることで、最も美味しく体に良い食物を得ることができるのです」と彼は語ります。



# MAISON DULER - メゾン・デュレル

ハム

トリュフ

フォワ・グラ

## コンタクト

Pascale Duler - パスカル・デュレル  
営業責任者

pascale@saint-ger-y.com

+33 5 65 31 82 51

 saint-ger-y.com

## 主要製品

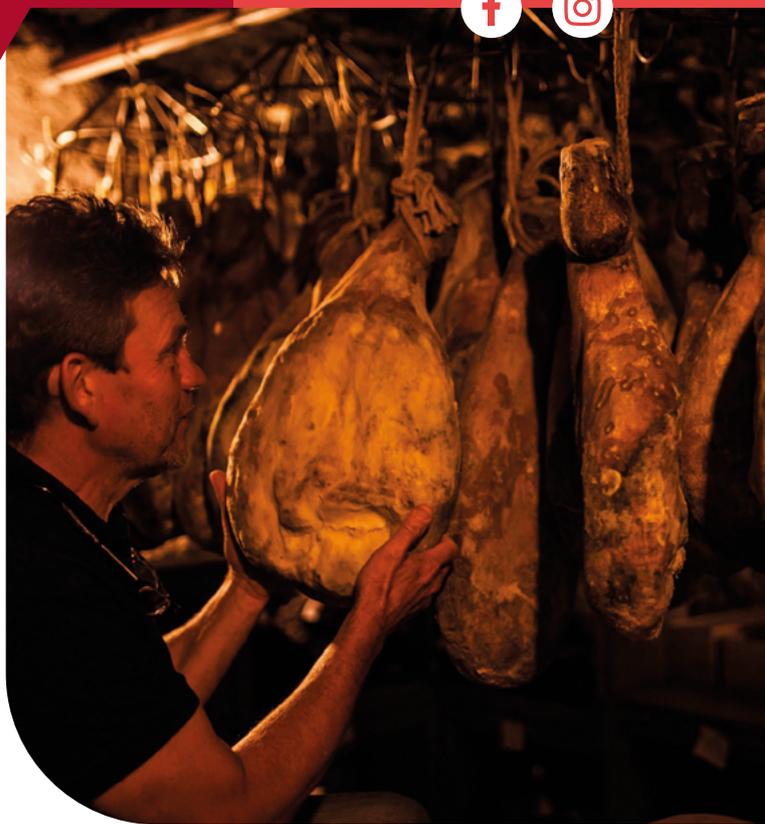
体と環境をいたわる、「オートクチュール」並みのハムと塩漬け製品

パトリック・デュレルのハムは、バルセロナのブラインドテイスティングで、世界最高のハムと評されました。

### 当社の製法・技術の特徴

ハムには硝酸カリウム、亜硝酸塩が含まれていません。

この土地の酵母を使った製品熟成は長期間にわたり、ハムにおいては長くて80か月に及びます。



### 当社製品に特化した、品質保証ラベル



### 製品の流通経路

- ▶ 当社のインターネットサイト
- ▶ サン・ジェリ村にある私たちの農場の直売店
- ▶ また、当社製品はアラン・デュカス、アンヌ＝ソフィー・ピックル・ムーリス、ル・プラザ・アテネ、アルノー・ラルモン、ミシェル・ゲラール、その他の高級レストランでも出されています。

