

MICHEL COUDÈNE

ミシェル・クーデーヌ

塩鱈のブランダード

coudene.com

コンタクト

 Margot Geny - マルゴ・ジュニ
マーケティング責任者

+33 4 66 60 77 50



企業概要

代々伝わる伝統製法を受け継いでいる当社は、ガール県の産物を使った美食を代言するレシピを、熱い思いで作り返し、地中海料理の評判を高めています。本格的な塩鱈のブランダードとティエル・セトワーズの製造に熟練した技能を持つ、ミシェル・クーデーヌ社は、フランス国内大小のスーパーマーケットで、海の特産品コーナーお馴染みのブランドとなりました。父から息子へ、そして父から娘へと引き継がれた家業は、時代に適応し、革新に力を入れ、調理しやすく便利で食べ応えのある製品に向けてノウハウを展開しています。

製品の産地について

1936年からガール県で開業している製造工房では、クーデーヌ家3代目の経営者が、伝統的な製法を守るレシピを作り続けています。

新しいタイプの製品に目を向け、品質を重視しながら丁寧なものづくりを目指し、現代の消費者の必要性と要求にふさわしい製品を提供しています。当社はIFS認証の要求事項を上回る実績を示し、この認証を取得しています。当社の二つの主要製品は、ラルース・ガストロノミック辞典にも記載されています。



MICHEL COUDÈNE

ミシェル・クーデーヌ

塩鱈のブランダード

coudene.com

主要製品

本場ガール県の塩鱈のブランダード

当社の製法・技術の特徴

3代続く、歴史と伝統のある技術

コンタクト

 Margot Geny - マルゴー・ジュニ
マーケティング責任者

+33 4 66 60 77 50



当社製品に特化した、品質保証ラベル



販売店舗の数

+1000

販売店舗の所在地

主に南仏の地中海沿岸地域を中心とした、フランス全土

製品の流通経路

- ▶ 大型チェーン店
- ▶ 卸売業者

