

LES MIRLIFLORES レ・ミルリフロール

ビスケット

lesmirliflores.com

CONTACT

Gwenaëlle Carrère - グエナ
エル・カレール

+33 5 63 53 47 74

contact@lesmirliflores.com



企業概要

手作りビスケット工房、レ・ミルリフロールは、二人の女性が経営しています。ビスケットはパティスリーの分野で最初に発生したお菓子で、自然に長期間保存できる食物でもあります。彼女たちはそこに注目しました。

二人は研究と試作を重ね、中世から1914年に渡る時代のレシピを特定するに至りました。パッケージは昔懐かしい雰囲気と現代的なデザインを巧みに取り入れ、華やかで繊細です。それぞれの箱の中に、そのビスケットの歴史と、原材料にまつわる逸話について書かれたリーフレットが入っています。ビスケットは全て、二人の経営者、エリザとグエナエルの手作りです。

歴史を背景にしたビスケットと同じコンセプトで創られた、紅茶、ハーブティー、ショコラドリンクも提案しています。

また、鉄製のボックスに入った、歴史ビスケットを初体験できるビスケットアソート、あるいは季節によってレシピが変わる、期間限定ビスケットのセットもご用意しています。

パッケージングへのこだわりと、創造することへの情熱に満ちた彼女たちに、ボックスやレシピのカスタマイズを注文することもできます。

社長プロフィール

ビスケット工房、レ・ミルリフロールは2017年4月に創業しました。二人の創設者、エリザとグエナエルは大学で歴史学を修了。パティスリーに強い関心を持ち続けています。

製品の産地について

私たちのビスケット工房は、ガイヤコワ地域の田園地帯にある、畑とブドウ畑に囲まれた古い農家の中にあります。原材料は、できるだけこの周辺の地域(タルン県、オート＝ガロンヌ県、ロット＝エ＝ガロンヌ県)から調達するようにしているため、一部の製品に南フランス品質認証を得ることができました。工房近隣の地区で手に入らない材料(スパイス、カカオなど)は、高品質の製品を購入しています。



LES MIRLIFLORES レ・ミルリフロール

ビスケット

lesmirliflores.com

主要製品

フランスの歴史を味わってみましょう！

- ▶ レ・ブール・ドゥ・ポワリュ
- ▶ レ・マカロン・スフレ

当社の製法・技術の特徴

私たちのビスケットは、元のレシピを極力守って全て手工業で作られています。

コンタクト

Gwenaëlle Carrère - グエナ
エル・カレール

+33 5 63 53 47 74

contact@lesmirliflores.com



当社製品に特化した、品質保証ラベル



販売店舗の数

約200軒

販売店舗の所在地

フランス全土、欧州の数都市、シンガポール

製品の流通経路

高級食料品店、Eコマース、美術館/シャトー/観光案内所の販売コーナー、ロワッシー・シャルルドゴール空港

