

# ROGER VIDAL - ロジェ・ヴィダル

パテ

テリーヌ

スプレッド

## コンタクト

 Mary Salazar - マリー・サ  
ラザール  
貿易部門マネージャー

commercial@roger-vidal.fr

+33 5 65 58 47 00

 roger-vidal.fr



## 企業概要

ロジェ・ヴィダル社は、約40年前から現在の嗜好を取り入れながら、伝統製法による技術を用いて製品を作り続けています。当社のパテ、テリーヌ、スプレッドは、正統な製法による洗練された味を好み、美食家たちを楽しませてきました。

アヴェロン県南部のラルザック台地の支脈に位置する当社は、4代に渡って父から息子へと受け継がれ、グルメな製品作りに全力を注いでいます。まず製造は原材料を厳選することに始まります。現代の器具を取り入れても、昔ながらの手工業の製法は重要です。全ての食品製造業に漏れなく、当社は1996年に導入されたHACCP原則にしたがって、内部監査を行っています。この原則の狙いは、品質の最適化と、この地方、欧州、そして世界中の最も要求度の高いお客様に最高級品を提供すること。当社製品のこってりとしたテクスチャーと香りは、多くの人々を魅了してきました。

### 長年の開発の末、業界有数の生産者へ

パテを製造し初めてから、当社は飛躍的に発展しました。カモのパテは販売開始当時から、その味に驚かされることになる、多くのお客様の高い評価を得ています。そして、この地域の有名な特産物である、ロックフォールチーズ入りのパテを売り出すことにより、更に注目されるようになりました。

新しい製品の導入に積極的な当社では、現代のお客様に要求に応える製品を提供しています。

職人業、伝統、丹念な作業により、ロジェ・ヴィダル社の製品はまさにガストロノミー最高峰に達しました。製品は、ワインショップ、高級食品店、オーガニック食品を扱う卸売業者、社員食堂でも販売しております。

## 社長プロフィール

ロジェ・ヴィダルは、グルメ食品づくりに、40年の経験を持ちます。

## 製品の産地について

### 地元の特産物、アヴェロン県特有の風味

フランス南西部に位置するアヴェロン県は、ミヨール高架橋、自然景観、ガストロノミー、そして特にロックフォールチーズが有名です。伝統が守られているこの地域が連想させるのは、その優れた特産物とグルメ料理。

アヴェロン県南部に居を構えたロジェ・ヴィダルは、その風習を重んじています。伝統製法を守り、パテ、テリーヌ、スプレッド製造に全ての知識を注ぐことで、40年前からグルメな製品を作り続けています。



# ROGER VIDAL - ロジェ・ヴィダル

パテ

テリーヌ

スプレッド

## CONTACT

 Mary Salazar - マリー・サラザール  
貿易部門マネージャー

commercial@roger-vidal.fr

+33 5 65 58 47 00

 roger-vidal.fr



## 主要製品

### 味の職人

- ▶ ヴュー・ロデーズチーズ入り田舎風テリーヌ (Terrine de Campagne au fromage du Vieux Rodez) 180 g
- ▶ 豚肉のリエット (Rillettes de Cochon) 180 g

### 当社の製法・技術の特徴

父から息子へと受け継がれたレシピ。こんにち、第四代目が当社を経営しています。



### 当社製品に特化した、品質保証ラベル



### 販売店舗の数

当社の直売店

### 販売店舗の所在地

- ▶ サン＝ジョン＝デュ＝ブリュエル (Saint-Jean-du-Bruel) 村
- ▶ フランス、ヨーロッパ、欧州連合外では、オーストラリアとブラジル

### 製品の流通経路

当社の直売店とオンラインショップ、高級食品店、ワインショップ、専門店、卸売業者、テイクアウト食品店、流通業者、貿易業者

