

報道関係各位

arcane

株式会社アルカン



## 業務用フランスAOPバター

「セーヴル・エ・ベル」

7月20日新発売

株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）は、フランスのAOPバター「セーヴル・エ・ベル」を2017年7月20日（木）から輸入販売をいたします。

日本国内では、年間約7万～8万トンのバターが消費されていますが、生乳・バターの生産量が年々減少しており、近年バターの供給量が不足しています。

この度、アルカンで販売をする「セーヴル・エ・ベル」は、このような状況においても、安定供給の出来る安心安全かつ高品質のAOPバターで、フランスでは定番の商品です。

## ◆ 商品の特長

シャラントポワトゥーにある工場から半径30km圏内にある牧場の乳のみを使い、長時間熟成することによって、繊細な味わいのヘーゼルナッツのような風味のバターとなります。



商品名	セーヴル・エ・ベル 無塩角型 AOPバター 250g
	セーヴル・エ・ベル 無塩ロール AOPバター 250g
	セーヴル・エ・ベル ドゥミセル有塩角型 AOPバター 250g
	セーヴル・エ・ベル ドゥミセル有塩ロール AOPバター 250g
販売先	ホテル、レストラン
輸入販売元	株式会社アルカン

## セーブル・エ・ベル



長年優れた技術と品質基準で名声を築き上げてきた中規模の協同組合です。

バターはシャラント・ポワトゥー産の牛乳を使用し、最高品質の伝統的攪拌バターとしてその名を知られています。“ブール バラット”と呼ばれるAOCシャラント・ポワトゥー・バターは、工業生産されたバターと違い、フランスのおばあちゃん達がこれまで行なっていたように、ゆっくりと時間をかけて作られています。

## A.O.P. (アペラシシ・ドリジン・プロテジェ) 原産地保護呼称



各地の伝統的な農産物の保護を目的として、製品の質の高さを保証するEU共通の制度です。それぞれ、指定された地域、厳密に定められた製法で生産されています。AOP取得商品はラベル表示が義務付けられています。

AOPを取得している酪農製品は、EU全体で150種あり、うち46種がフランス製品です。

AOP認定を受けたバターは、現在4つしかありません。

## 株式会社アルカン (高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして、世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

報道機関からのお問い合わせ先  
株式会社アルカン マーケティング部  
Tel 03-6861-6106 Fax 03-3664-6556

商品に関するお問い合わせ  
株式会社アルカン お客様相談室  
Tel 0120-852-920 (平日9~12時 / 13~17時)

URL : <http://www.arcane.co.jp>  
業務用EC Shop: <https://shop.arcane.co.jp>