

Jean Facoz
Maitre Confiseur

絞るだけでモンブランに 時短に役立つ
ファコール「マロンパティシエ」
2022年9月26日 販売開始

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）は南仏プロヴァンスのマロン製品の専門メーカー「ファコール」の新商品「マロンパティシエ」を2022年9月26日より販売開始いたします。



缶を開けて絞るだけでモンブランに 時短に最適

「ファコール マロンパティシエ」は絞り袋に入れてそのまま、台座に絞るだけでモンブランが完成するマロン製品です。栗の含有量が70%で、マロンペーストよりも糖度が低いため、栗の風味がより強く感じられます。栗と砂糖だけ（※1）でありながら、滑らかで程良い固さがあり、絞りやすく美しい筋が作れます。また、冷凍も可能で利便性の高さも特徴です。

絞るだけなので、時短で誰もが安定したクオリティのモンブランを作る事ができ、人手不足のキッチンでも活躍します。

（※1）バニラで香り付けしてあります。

1896年より続く 老舗マロン製品メーカー

ファコールは、1896年フランス・プロヴァンス地方マルセイユにコンフィズリー（砂糖菓子屋）として開業しました。この時代からマロン・グラッセ作りが始まり、現在まで6世代にわたって昔ながらの製法で質の高いマロン商品が作り続けられています。

2002年にはプロヴァンス地方オバーニュに新たな製造拠点を設立しました。

【商品名】ファコール マロンパティシエ

【容量】950g (2号缶)

【発売日】2022年9月26日 (月)

【販売先】製菓、製パンメーカー、ホテル、レストラン、問屋など

【輸入販売元】株式会社アルカン



使い方



①缶を開ける

②絞り袋に入れる

③モンブランの
土台の上に絞る

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り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、グロッサリーなど約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。

■HP <https://www.arcane.co.jp>

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>

◀報道機関からのお問い合わせ先▶
株式会社F & Rセールスプロモート/齋藤
Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

◀商品に関するお問い合わせ▶
株式会社アルカン/プロモーショングループ
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com