



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



Imbert

おいしいが生まれる 3つのこだわり

1 ヨーロッパ栗の本来のおいしさを引き出す

伝統的なヨーロッパ栗本来の美味しさや香りを引き出すため、添加物は使用していません。砂糖やバニラビーンズの使用は最小限にとどめ、ヨーロッパ栗の繊細な風味を残し、本来の味わいがしっかりと楽しめるように加工生産しております。

2 一つの栗に思いをこめて

品質の高い栗を選別し、加熱前に蒸気を用いて専用の機械で渋皮を剥き、職人がチェックします。栗に含まれる苦味成分のタンニンを極力取り除き、ヨーロッパ栗本来の食感と味を活かすために、一つ一つの栗に職人の思いが込められています。

3 ヨーロッパ栗の旨味を引き出す独自技術

マロンアンベール社では、100年以上にわたり受け継がれるヨーロッパ栗の伝統的な製法と最新技術を組み合わせた独自の技術で、年間を通して安定した製造が可能です。常にこだわりの最高級のマロン製品をお届けいたします。

Marrons Story.

世界中を魅了する 栗本来のおいしさ

Exceptional Marrons to satisfy gourmets all over the world...

マロン アンベール社は、フランス・リヨンの南ローヌ・アルプ地方にあるアルデッシュ県の栗の名産地「オブナ(AUBENAS)」に工場を構える老舗のマロン製品メーカーです。1920年の創設以来、常に最高品質の栗を求め続けることに誇りを持ち、一世紀以上マロン製品の加工に取り組んでおります。

年間約800トンのフランス栗を、マロンペースト、マロンピューレ、マロンクリームそしてマロングラッセの原料として製造加工しており、世界各国のトップパティシエに高い評価をいただき、ご愛用いただいております。これからも最高品質のマロン製品をお客様に提供する会社であり続けてまいります。

ヨーロッパ栗の素晴らしさを世界へ届ける



History

創業者であるギュスターヴ・アンペールが同郷の菓子職人コンタツと共に軍に入隊し、マロンコンフィやマロングラッセの製造を決断。第一次世界大戦後、「オブナのマロングラッセ」を創業。ほどなくしてパートナーの株の譲渡を受け、会社はマロン アンペール社の名で知られるようになりました。

1920 アンペール社ではすでにマロングラッセはもちろんのこと、その他にも栗を原料とした製品であるマロンクリームなどを製造していました。

1950 創業者ギュスターヴ・アンペールの他界により息子モーリスが会社を継承。第2期は、彼の完璧主義によって創業当時の製法を守り続けました。



フランス・アルデッシュ県オブナ
マロン アンペール社・本社工場 (2004年 建設)

1998 創業者ギュスターヴの曾孫ステファニー・アンペールとアレクサンドル・ノジエが経営を引き継ぎ、現在に至ります。

2004 会社の展開に際するよう新工場を建設しました。

Marrons Product



マロンペースト(1kg, 5kg)

Pâte de marrons



マロンペーストは、厳選したヨーロッパ栗を最適にご賞味いただくため、天然のマダガスカル産バニラを加え、栗のデリケートな特徴を残して絶妙な味に仕上げています。モンブラン、ムース、焼菓子などのケーキに幅広く、お使いいただけます。

(グルコース・合成香料は使用していません)

包装	1,000g×12缶/カートン 5,000g×4缶/カートン
原材料	栗、砂糖、バニラ
形状	硬めのペースト状
Brix	55±2
賞味期限	製造から4年



マロンスイートピューレ

Purée sucrée de marrons



スイートピューレは、2007年フランス・アルザス地方で先行発売されました。厳選されたイタリア産・フランス産の生栗を低糖度に設定、滑らかですっきりとした甘さが特徴で、ヨーロッパ栗本来の香りが非常に高い製品です。バターや生クリームなどと素早く混ぜ、またバニラを添加していませんのでより自由な発想でお使いいただけます。

包装	900g×12缶/カートン
原材料	栗、砂糖
形状	柔らかいピューレ状
Brix	30±2
賞味期限	製造から3年



マロンインシロップ ホール Marrons au sirop Entiers



マロンインシロップホールは、無傷のマロンをシロップ漬けにした規格です。栗に含まれる苦味成分タンニンを極力無くし、風味を引き出すため、バニラビーンズの使用を必要最小限にとどめました。オリジナルのマロングラッセ、洋菓子の飾りにお使いください。※まれに輸送中に割れが生じる場合がございます。(グルコース・合成香料は使用していません)

包装	1,100g(固形600g)×12缶/カートン
原材料	栗、砂糖、バニラ
形状	固形
Brix	シロップ 68±1、栗 56±2
賞味期限	製造から5年

保存条件 <全商品共通>開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召し上がりください。



Chef's Recipe.

— 世界各国のトップパティシエからこよなく愛される味 —

à la marioise



Lineup.

マロンアンベール社 製品ラインナップ
4世代変わらぬこだわりの製造方法でお届けします

マロンクリーム (1kg, 5kg)

Purée sucrée de marrons



マロンクリームは、滑らかでソフトな質感が特徴です。厳選された天然のマダガスカル産バナラを、風味を引き出すために程よく加え、濃褐色に仕上げています。バターや生クリームなどと非常に混ざりやすく、アイスクリーム、ロールケーキなど多用途にお使いいただけます。
(グルコース・合成香料は使用しておりません)

包装	1,000g×12缶/カートン 5,000g×4缶/カートン
原材料	栗、砂糖、バナラ
形状	なめらかなクリーム状
Brix	62±2
賞味期限	製造から4年

マロンピューレ

Purée de marrons



マロンピューレは、栗に含まれている苦味成分のタンニンを極力取り除くため、特殊製法で加工しております。パティシエのレシピにあわせ、マロンペースト、マロンクリームとの量を調節することにより、お好みの洋菓子作りが可能です。ヨーロッパ栗の繊細な味をそのままお使いいただけるように、ストレート品質の無糖でお届けします。

包装	875g×12缶/カートン
原材料	栗
形状	柔らかいピューレ状
Brix	10±3
賞味期限	製造から3年

マロンインシロップ ブリジュア

Marrons au sirop Brisures



マロンインシロップブリジュアは、ブロークンタイプのシロップ漬けの規格です。ロールケーキの中に散りばめたり、焼菓子の中に入れるなど、ヨーロッパ栗の美味しさを味わっていただくためのオリジナルのレシピにぜひお役立てください。
(グルコース・合成香料は使用しておりません)

包装	1,100g (固形600g) ×12缶/カートン
原材料	栗、砂糖、バナラ
形状	固形
Brix	シロップ 68±1、栗 56±2
賞味期限	製造から5年

マロンクリーム (小売用)

Crème de marrons (format revente)



アンベール社のマロンクリームは、最高品質の天然バナラとの絶妙な配合にて独自の味に仕上げられています。きめが細かく滑らかな質感は、プロ仕様としてまたご家庭用としても最適です。

そのままヨーグルト、チーズ、アイスクリームなどさまざまなデザート類、さらにパンケーキとの相性がとてもよいです。栗の愛好家には堪らない一品です。この洗練された味とクリーミーな質感はあなたを必ず満足させてくれます。

※受注生産品となりますので、ご入用の際はご相談ください。

包装	80gチューブ×36/カートン 120g瓶×24/カートン、350g瓶×12/カートン
原材料	栗、砂糖、バナラ
形状	なめらかなクリーム状
Brix	62±2
賞味期限	製造から4年

クリストフ・ミシャルク氏
Christophe MICHALAK



Tarte marron
framboise



フィリップ・リゴロ氏
Philippe RIGOLLOT

ジャン・ジャック・ボルヌ氏
Jean-Jacques BORNE



Le Saint-Florent





imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

マロン アンバール社 本社工場
MARRONS IMBERT - Marrons Glacés d'Aubenas
Moulon Supérieur, Chemin du Lac, B.P.109,
07202 AUBENAS cedex (Ardèche) France
Tel : +33(0) 4 75 35 13 39 Fax : +33(0) 4 75 35 57 49
<http://www.marrons-imberty.com>



IMBERT JAPAN
アンバール・ジャパン株式会社

[日本総代理店] アンバール・ジャパン株式会社
〒106-0031 東京都港区西麻布2-12-2 2F
TEL : 03-5766-7888 FAX : 03-5766-7889
<https://imberty.co.jp/>