



Decollogne デコロニー社

<http://www.decollogne.fr/>

パリ市から東に30kmのイルドフランス地方プレシーシュマルヌ (Prècy-sur-Marne)に石臼のラインを持った『デコロニー』は、フランスでも数少ない、ビオロジック(オーガニック)製粉会社のリーダーとして注目されています。

フランス国内の30軒のオーガニック認証を持つ農家と契約して高品質な原麦作りに力を入れています。各生産者、その畑ごと、品種毎に分析し、フランスパンに適した配合(通常約4種類の品種を混合)など最終製品=「パン」に最適な配合を追求しています。

原麦に精通した技術員が3週間毎に、各品種を分析し、ブレンドを行い、製粉し商品を生産しています。生産された商品は専門のパン技術者によって、最終製品であるパンのテストを常に行い、製品の安定を図るだけでなく、パン屋さんの技術指導も行っています。

特に、メイン商品である石臼挽きの小麦粉は、8台の大小大きさの異なる石臼によって丁寧に粉碎されミネラルや微量ビタミンなどを壊すことなく、粉にされますので現代に要求されているナチュラルな健康食品としてフランスでも注目を浴びています。

フランス農務省が有機農法によって栽培された野菜であると認定されたという認証と、エコサート(ECOCERT)が認定している有機認証機関AB認証を受けた工場がその品質を支えており、この薫り高い小麦粉はフランスのアルティザンパン屋、食通に高く評価されています。

時代を超えて、フランスのパン屋の代名詞であったポワラーヌ、次の世代のジャンリュック・プージョラン、そして今最もパリで話題のパン屋ブーランジェ・モンジュのドミニクサブロン、またレストランアランデュカスで彼らが使用する小麦粉を生産しています。

食品衛生、安全性を強化する為、HACCPのプログラムを導入し、品質管理システムの充実とトレーサビリティが確立され、小麦の供給者、その畑、品種、全てが把握出来る様になっています。

本当のオーガニックブーランジェが求めていたのは厳格なオーガニック規格に則りながらも粉の風味・品質にもこだわった小麦粉・ライ麦粉です。



創業当時 パリ東部セーヌ＝エ＝マルヌ県
プレシーシュマルヌ(Prècy-sur-Marne)



創業当時の石臼

